

PLAN STUDIÓW NA KIERUNKU DIETETYKA			
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA			
(TRYB STACJONARNY I NIESTACJONARNY)			
Lp.	nazwa modułu kształcenia (zajęcia)	ECTS	E/Z
1 semestr		ECTS	rygor
1	Elementy współczesnej dietetyki	2	zal.
2	Patofizjologia kliniczna	2	egz.
3	Epidemiologia chorób dietozależnych	3	egz.
4	Immunologia	2	egz.
5	Zdrowie publiczne	2	zal.
6	Prawo żywnościowe	2	zal.
7	Fizjologia żywienia człowieka	3	egz.
8	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego w zakładach opieki zdrowotnej	3	egz.
9	Psychodietetyka	3	zal.
10	Etyka w medycynie	2	zal.
11	Język angielski	2	zal.
12	PRAKTYKA I - Praktyka z zakresu dobrej praktyki produkcyjno - higienicznej	4	na zal.
		30	
2 semestr		ECTS	rygor
1	PdW: Psychologia kliniczna/Psychologia uzależnień	3	zal.
2	Zarządzanie i marketing	2	zal.
3	Diagnostyka laboratoryjna	2	zal.
4	Metodologia badań	2	zal.
5	Żywnie kliniczne I	3	zal.
6	Żywnie w rozwoju osobniczym	5	egz.
7	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych	2	egz.
8	Produkcja potraw i catering dietetyczny	5	egz.
9	Język angielski	2	zal.
10	PRAKTYKA II - Praktyka z zakresu żywienia dzieci i młodzieży (w szpitalu dziecięcym, oddziale dziecięcym, żłobku, przedszkolu)	4	na zal.
		30	
3 semestr		ECTS	rygor
1	Żywnie kliniczne II	3	egz.
2	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	3	egz.
3	Jakość i bezpieczeństwo żywności	3	egz.
4	PdW 1	3	zal.
5	PdW 2	3	zal.
6	PdW 3	3	zal.
7	PdW4	3	zal.
8	PdW5	3	zal.
9	Seminarium magisterskie	2	zal.
10	PRAKTYKA III - Praktyka w poradni dietetycznej	4	na zal.
		30	
4 semestr		ECTS	rygor
1	Przechwalnictwo żywności	1	egz.
2	Seminarium magisterskie	2	zal.
3	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	8	
4	PdW 6	3	zal.
5	PdW 7	3	zal.
6	PdW 8	3	zal.
7	PdW 9	3	zal.
8	PdW 10	3	zal.
8	PRAKTYKA IV - Praktyka z zakresu żywienia osób dorosłych (w szpitalu dla dorosłych/w domu opieki społecznej)	4	na zal.
		30	
PRZEDMIOTY DO WYBORU w 3 i 4 semestrze			
uruchomionych zostaje 10 z największą liczbą głosów			
1	Wspomaganie żywieniowe w aktywności fizycznej		
2	Nutrigenomika		
3	Biologiczne właściwości składników żywności		
4	Ocena żywienia		
5	Kuchnie świata		
6	Nowa żywność		
7	Żywnie dojletowe i pozajelitowe		
8	Żywnie w chorobach skóry i alergicznych		
9	Żywnie człowieka w warunkach ekstremalnych		
10	Alternatywne i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności		
11	Kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych		
12	Zaawansowane metody analizy sensorycznej		
13	Zaburzenia odżywiania i ich terapia		
14	Ekonomika i organizacja żywienia		
15	Gastroenterologia		
16	Żywnie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej		
Pdw - przedmiot do wyboru			
zal. - zaliczenie na ocenę			
egz. - egzamin			
na zal. - zaliczenie bez oceny			
Plan studiów od roku akademickiego 2022/2023			
Plan studiów obowiązuje od 01 X 2022 do 30 IX 2024			