Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego | Rzeczpospolita Polska | Dofinansowane przez Unię Europejską

Projekt pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk
Stosowanych w Jeleniej Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych pierwszego stopnia o profilu praktycznym dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2025/2026

Kierunek: Dietetyka
w zakresie: Dietetyka w sporcie i turystyce

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS
A.	Moduł przedmiotów ogólnych																																																			
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15					10	1																																				
2.	Podstawy psychologii	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15					10	1																																				
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	ZO	1	15	0	0	0	0	10								15					10	1																													
4.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	ZO	1	15	0	0	0	0	10								15					10	1																													
5.	Ochrona własności intelektualnej	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15					10	1																																				
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)	E	8	0	120	0	0	0	80									30				20	2		30				20	2		30				20	2		30				20	2							
7.	Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej *	ZO	2	0	30	0	0	0	20									30				20	2																													
8.	Wychowanie fizyczne	ZO	0	0	60	0	0	0	0		30				0	0		30				0	0																													
	RAZEM		15	75	210	0	0	0	150																																											
B.	Moduł przedmiotów podstawowych																																																			
9.	Anatomia człowieka	E	4	15	0	30	0	0	55	15		30			55	4																																				
10.	Fizjologia człowieka	E	3	15	0	30	0	0	30								15		30			30	3																													
11.	Biologia medyczna	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15					10	1																																				
12.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	ZO	2	10	15	0	0	0	25															10	15				25	2																					
13.	Podstawy chemii	ZO	3	15	0	30	0	0	30	15		30			30	3																																				
14.	Biochemia ogólna	E	2	15	15	0	0	0	20	15	15				20	2																																				
15.	Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*	E	3	15	15	15	0	0	30								15	15	15			30	3																													
16.	Chemia żywności	E	4	15	15	30	0	0	40	15	15	30			40	4																																				
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	3	15	0	30	0	0	30								15		30			30	3																													
18.	Parazytologia	ZO	2	15	0	15	0	0	20	15		15			20	2																																				
19.	Genetyka/Nutrigenomika*	ZO	2	10	15	0	0	0	25								10	15				25	2																													
20.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	2	0	0	30	0	0	20			30			20	2																																				
	RAZEM		31	155	75	210	0	0	335																																											

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS
C.	Moduł przedmiotów kierunkowych																																																			
21.	Żywienie człowieka	E	6	30	60	0	0	0	60	15	30				30	3	15	30				30	3																													
22.	Kliniczny zarys schorzeń	E	6	30	60	0	0	0	60								15	30				30	3	15	30				30	3																						
23.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	E	3	15	30	0	0	0	30															15	30				30	3																						
24.	Dietetyka kliniczna	E	6	25	0	60	0	0	65															10		30			35	3	15		30			30	3														
25.	Dietetyka pediatryczna	E	4	25	0	30	0	0	45																						15		15			20	2	10		15			25	2							
26.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	ZO	2	0	0	30	0	0	20																								30			20	2														
27.	Wyposażenie techniczne	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15					10	1																																				
28.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*	ZO	4	25	30	0	0	0	45															15	15				20	2	10	15				25	2														
29.	Pracownia żywienia	ZO	3	0	0	60	0	0	15										60			15	3																													
30.	Analiza i ocena jakości żywności	E	3	15	0	30	0	0	30															15		30			30	3																						
31.	Higiena i toksykologia żywności	ZO	1	15	0	0	0	0	10																						15					10	1														
32.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	ZO	2	10	15	0	0	0	25								10	15				25	2																													
33.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15					10	1																																				
34.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	ZO	2	0	30	0	0	0	20		30				20	2																																				
35.	Język migowy w dietetyce	ZO	2	0	0	30	0	0	20																															30			20	2							
36.	Metodologia badań naukowych	ZO	1	15	0	0	0	0	10																													15					10	1							
37.	Seminarium licencjackie	ZO	3	0	0	0	50	0	25																																20		5	1				30		20	2
38.	Praca dyplomowa	ZAL	10	0	0	0	0	0	250																																										250	10
Zajęcia w ramach projektu pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027																																																				
39.	Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia	ZO	5	0	0	104	0	0	21																	50				2			54			21	3														
40.	Zielona energia w produkcji żywności	ZO	1	0	16	0	0	0	9																							16				9	1														
	RAZEM		66	235	241	344	50	0	780																																											
D.	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie: Dietetyka w sporcie i turystyce **																																																			
41.	Fizjologia wysiłku fizycznego	E	3	15	0	30	0	0	30																						15		30			30	3														
42.	Żywienie w wybranych dyscyplinach sportowych	E	5	15	15	45	0	0	50																																							15	15	45			50	5
43.	Toksykologia i doping w sporcie	E	3	15	0	15	0	0	45															15		15			45	3																						
44.	Suplementacja w sporcie	ZO	2	0	30	0	0	0	20																							30				20	2														
45.	Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	E	5	15	15	45	0	0	50																													15	15	45			50	5							
46.	Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych	ZO	2	15	0	15	0	0	20																													15		15			20	2							
47.	Elementy coachingu zdrowotnego	ZO	3	15	0	20	0	0	40																																				15		20			40	3
48.	Poradnictwo żywieniowe w turystyce	ZO	2	0	0	30	0	0	20																								30			20	2														
49.	Pracownia planowania żywienia w sporcie	ZO	4	0	0	60	0	0	40																															60			40	4							
50.	Żywienie w turystyce	ZO	1	0	15	0	0	0	10																														15				10	1							
51.	Elementy treningu mentalnego w sporcie	ZO	1	15	0	0	0	0	10																													15					10	1							
52.	Podstawy statystyki w dietetyce	ZO	2	10	20	0	0	0	20																													10	20				20	2							
53.	Diety alternatywne	Z0	2	0	0	20	0	0	30																															20			30	2							
54.	Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych	Z0	1	15	0	0	0	0	10															15					10	1																					

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS
RAZEM			36	130	95	280	0	0	395																																											
E.	Praktyki zawodowe																wakacyjna							3 semestr (semestralna)							wakacyjna							5 semestr (semestralna)							6 semestr (semestralna)						
55.	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	ZO	4	0	0	0	0	120	0												120		4																													
56.	Praktyka w domu opieki społecznej	ZO	4	0	0	0	0	120	0																			120		4																						
57.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	ZO	2	0	0	0	0	60	0																										60		2														
58.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	ZO	4	0	0	0	0	120	0																										120		4														
59.	Praktyka z zakresu technologii potraw	ZO	3	0	0	0	0	90	0																										90		3														
60.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	ZO	2	0	0	0	0	60	0																																60		2								
61.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	ZO	3	0	0	0	0	90	0																																90		3								
62.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	ZO	6	0	0	0	0	180	0																																							180		6
63.	Praktyka w obiektach turystycznych**	ZO	2	0	0	0	0	60	0																																							60		2
64.	Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych**	ZO	2	0	0	0	0	60	0																																							60		2
RAZEM			32	0	0	0	0	960	0																																										
Liczba godzin ogółem bez pracy własnej				595	621	834	50	960	3060																																										
ECTS ogółem			180																																																
				19%	20%	27%	2%	31%		180	120	135	0	0	295	28	125	195	135	0	120	275	32	110	120	125	0	120	245	28	70	91	189	0	270	225	32	80	80	185	20	150	260	30	30	15	65	30	300	360	30

Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych i pracy własnej	435 / 455 / 355 / 350 / 365 / 140
Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych (kontakt + praca własna)	730 / 730 / 600 / 575 / 625 / 500
Suma godzin w semestrze z praktykami zawodowymi bez pracy własnej	435 / 575 / 475 / 620 / 515 / 440
Suma godzin w semestrze	730 / 850 / 720 / 845 / 775 / 800
Liczba egzaminów w semestrze	3 / 4 / 3 / 3 / 3 / 1
Suma punktów ECTS w semestrze bez praktyk zawodowych	28 / 28 / 24 / 23 / 25 / 20
Suma ECTS w semestrze z praktykami zawodowymi	28 / 32 / 28 / 32 / 30 / 30
Suma ECTS w roku	60 / 60 / 60
Suma godzin w roku bez praktyk zawodowych i pracy własnej	890 / 705 / 505
Suma godzin w roku bez praktyk zawodowych + praca własna	1460 / 1175 / 1125
Suma godzin w roku z praktykami zawodowymi +praca własna	1580 / 1565 / 1575
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi (bez pracy własnej)	3060
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi + praca własna bez wychowania fizycznego	4660
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi + praca własna + wychowanie fizyczne	4720
ECTS ogółem	180

*przedmiot do wyboru
** wybrany zakres kształcenia

z up. Rektora
dr Magdalena Baczyńska
prof. KANS