

Fundusze Europejskie
dla Rozwoju SpołecznegoRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię EuropejskąProjekt pod nazwą Kompetencje jutra - modyfikacja wybranych kierunków studiów w Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych
Górze realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027

w Jeleniej

Harmonogram studiów stacjonarnych w układzie semestralnym - kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W
SPORCIE I TURYSTYCE dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego
2025/2026

	Nazwa Przedmiotu	Liczba godzin w semestrze										Praca własna	Liczba godzin w kontakcie	Ogółem liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia	
		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Praktyka zawodowa	ECTS						
Semestr 1	Moduł przedmiotów ogólnych																
	1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	2.	Podstawy psychologii	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	3.	Ochrona własności intelektualnej	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	4.	Wychowanie fizyczne (cz.1)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	-	30	30	0	zal.o.
	Moduł przedmiotów podstawowych																
	5.	Anatomia człowieka	15	2	-	-	30	2	-	-	-	-	55	45	100	4	egzamin
	6.	Biologia medyczna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	7.	Podstawy chemii	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	8.	Biochemia ogólna	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
	9.	Chemia żywności	15	1	15	1	30	2	-	-	-	-	40	60	100	4	egzamin
	10.	Parazytologia	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	11.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	Moduł przedmiotów kierunkowych																
	12.	Żywnienie człowieka (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	13.	Wyposażenie techniczne	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	14.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
15.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.	
		180		120		135		0		0		295					
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												435				
	Ogólna liczba godzin w semestrze												730	28			
Semestr 2	Moduł przedmiotów ogólnych																
	1.	Podstawy socjologii/Podstawy socjologii medycyny*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	2.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	3.	Język obcy do wyboru* (cz.1)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4.	elementami grafiki komputerowej*	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	5.	Wychowanie fizyczne (cz.2)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	0	30	30	0	zal.o.
	Moduł przedmiotów podstawowych																
	6.	Fizjologia człowieka	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	7.	Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*	15	1	15	1	15	1	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	8.	Mikrobiologia ogólna i żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	9.	Genetyka/Nutrigenomika*	10	1	15	1	-		-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych																	
10.	Żywnienie człowieka (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin	

Semestr 3

11.	Kliniczny zarys schorzeń (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
12.	Pracownia żywienia	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	15	60	75	3	zal.o.
13.	jakością żywności*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																
14.	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
		125		195		135		0		120		275	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej													575		
	Ogólna liczba godzin w semestrze													850		
Moduł przedmiotów ogólnych																
1.	Język obcy do wyboru *(cz.2)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
Moduł przedmiotów podstawowych																
2.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych																
3.	Kliniczny zarys schorzeń (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
4.	leków z żywnością	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
5.	Dietetyka kliniczna (cz.1)	10	1	-	-	30	2	-	-	-	-	35	40	75	3	zal.o.
6.	gastronomiczna* (cz.1)	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
8.	Analiza i ocena jakości żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
9.	zasadami zdrowego żywienia	-	-	-	-	50	2	-	-	-	-	-	50	75	2	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
10.	Toksykologia i doping w sporcie	15	1	-	-	15	2	-	-	-	-	45	30	75	3	egzamin
11.	Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																
12.	Praktyka w domu opieki społecznej	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
		110		120		125		0		120		245	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej													475		
	Ogólna liczba godzin w semestrze													720		

Semestr 4

Moduł przedmiotów ogólnych																
1.	Język obcy do wyboru* (cz.3)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych																
2.	Dietetyka kliniczna (cz.2)	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
3.	Dietetyka pediatriczna (cz.1)	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
4.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.2)	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
6.	Higiena i toksykologia żywności	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
7.	profilaktycznych*	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
8.	Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia	-	-	-	-	54	3	-	-	-	-	21	54	75	3	zal.o.
9.	Zielona energia w produkcji żywności	-	-	16	1	-	-	-	-	-	-	9	16	25	1	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
10.	Fizjologia wysiłku fizycznego	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
11.	Suplementacja w sporcie	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
12.	Poradnictwo żywieniowe w turystyce	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																
13.	pokarmowego/chorób metabolicznych	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
14.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
15.	Praktyka z zakresu technologii potraw	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.
		70		91		189		0		270		225	-	-	32	
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej													620		
	Ogólna liczba godzin w semestrze													845		
Moduł przedmiotów ogólnych																
1.	Język obcy do wyboru (cz.4)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
Moduł przedmiotów kierunkowych																
2.	Dietetyka pediatriczna (cz.2)	10	1	-	-	15	1	-	-	-	-	25	25	50	2	egzamin

Semestr 5	3.	Język migowy w dietetyce			-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4.	Metodologia badań naukowych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	5.	Seminarium licencjackie (cz.1)	-	-	-	-	-	-	20	1	-	-	5	20	25	1	zal.o.
	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
	6.	Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin
	7.	Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	8.	Pracownia planowania żywienia w sporcie	-	-	-	-	60	4	-	-	-	-	40	60	100	4	zal.o.
	9.	Żywnienie w turystyce	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	10.	Elementy treningu mentalnego w sporcie	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	11.	Podstawy statystyki w dietetyce	10	1	20	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	12.	Diety alternatywne	-	-	-	-	20	2	-	-	-	-	30	20	50	2	zal.o.
	Moduł praktyk zawodowych																
	13.	zdrowia	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
	14.	wychowawczej	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.
		80		80		185		20		150		260	-	-			
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej													515			
	Ogólna liczba godzin w semestrze													775	30		
Semestr 6	Moduł przedmiotów kierunkowych																
	1.	Seminarium licencjackie (cz.2)	-	-	-	-	-	-	30	2	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	2.	Praca dyplomowa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	250	0	250	10	zal.
	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
	3.	Żywnienie w wybranych dyscyplinach sportowych	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin
	4.	Elementy coachingu zdrowotnego	15	1	-	-	20	2	-	-	-	-	40	35	75	3	zal.o.
	Moduł praktyk zawodowych																
	5.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	-	-	-	-	-	-	-	-	180	6	-	180	180	6	zal.o.
	6.	Praktyka w obiektach turystycznych**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
	7.	Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
			30		15		65		30		300		360	-	-		
		Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej													440		
		Ogólna liczba godzin w semestrze													800	30	
	Łączna liczba godzin bez pracy własnej		3060														
Łączna liczba godzin		4720															
Razem ECTS		180															

* przedmiot do wyboru

** wybrany zakres kształcenia

z up. Rektora
dr Magdalena Baczyńska
prof. KANS