

Harmonogram studiów stacjonarych w układzie semestralnym - kierunek DIETETYKA w zakresie PSYCHODIETETYKA Z ELEMENTAMI COACHINGU 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.	Żywienie człowieka (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.	
	13.	Wypożyczenie 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.	Technologia informacyjna ogólna/ Technologia informacyjna z 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.	Żywienie człowieka (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin	
	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.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania 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	32			
Moduł przedmiotów ogólnych																		

Semestr 3	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.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	15	1	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	5.	Dietetyka kliniczna (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	6.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.1)	15	1	15	1	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	7.	Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia (cz.1)***	-	-	-	-	50	2	-	-	-	-	50	50	2	zal.o.
	8.	Analiza i ocena jakości żywności	15	1	-	-	30	3	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu**															
	9.	Promocja zdrowego stylu życia	15	1	-	-	15	1	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
10.	Podstawy komunikacji interpersonalnej (cz.1)	-	-	-	-	15	1	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
11.	Współczesne uwarunkowania zachowań zdrowotnych	-	-	15	1	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
Moduł praktyk zawodowych																
12.	Praktyka w domu opieki społecznej	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
		100		165		110		0		120		225	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												495			
	Ogólna liczba godzin w semestrze												720	28		
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)	10	1	-	-	30	2	-	-	-	35	40	75	3	egzamin
	3.	Dietetyka pediatryczna (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.
	5.	Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia (cz.1)***	-	-	-	-	54	3	-	-	-	21	54	75	3	zal.o.
	6.	Zielona energia w produkcji żywności***			16	1						9	16	25	1	zal.o.
	7.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	-	-	-	-	30	2	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	8.	Higiena i toksykologia żywności	15	1	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu**															
	9.	Psychologia żywienia	10	1	15	1	15	1	-	-	-	35	40	75	3	egzamin
10.	Pomoc psychodietetyczna w leczeniu zaburzeń odżywiania	15	1	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin	
11.	Podstawy komunikacji interpersonalnej (cz.2)	-	-	-	-	15	1	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
Moduł praktyk zawodowych																
11.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
12.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	
13.	Praktyka z zakresu technologii potraw	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.
		75		121		144		0		270		235	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												610			
	Ogólna liczba godzin w semestrze												845	32		
Semestr 5	Moduł przedmiotów ogólnych															
	1.	Język obcy do wyboru (cz.4)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
	Moduł przedmiotów kierunkowych															
	2.	Dietetyka pediatryczna (cz.2)	10	1	-	-	15	1	-	-	-	25	25	50	2	egzamin
	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 Psychodietetyka z elementami coachingu**															
	6.	Psychodietetyka w terapii nadmiernej masy ciała	15	1	15	1	45	3	-	-	-	50	75	125	5	egzamin
	7.	Profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych	-	-	15	1	30	2	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	8.	Psychologia kliniczna	10	1	-	-	15	1	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
	9.	Neofobia żywieniowa i modelowanie nawyków żywieniowych	15	1	15	1	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
10.	Fizjologia ruchu i aktywność fizyczna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
11.	Statystyka w dietetyce	10	1	-	-	15	1	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.	
12.	Diety niekonwencjonalne	-	-	-	-	20	2	-	-	-	30	20	50	2	zal.o.	

Semestr 6	Moduł praktyk zawodowych																
	13.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
	14.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.
			90		75		170		20		150		270	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej														505		
	Ogólna liczba godzin w semestrze														775	30	
	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 Psychodietetyka z elementami coachingu**																
	3.	Wsparcie psychodietetyczne kobiet w okresie ciąży i laktacji	15	-	-	-	15	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4.	Coaching w dietetyce	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	5.	Dialog motywujący	15	1	-	-	15	2	-	-	-	-	45	30	75	3	zal.o.
	Moduł praktyk zawodowych																
	6.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	-	-	-	-	-	-	-	-	180	6	-	180	180	6	zal.o.
	7.	Praktyka w poradni dietetycznej /psychodietetycznej**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
8.	Praktyka w poradni leczenia zaburzeń odżywiania/w poradni zdrowia psychicznego**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.	
		45		0		60		30		300		365	-	-			
Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej														435			
Ogólna liczba godzin w semestrze														800	30		
Łączna liczba godzin bez pracy własnej																3055	
Łączna liczba godzin																4720	
Razem ECTS																180	

* przedmiot do wyboru

** wybrany zakres kształcenia

*** 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

z up. Rektora
dr Magdalena Baczynska
prof. KANS