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

Kierunek: Dietetyka
w zakresie: Dietoprofilaktyka i dietoterapia

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Ogółem liczba godzin w kontakcie	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	15					10	1																																				
2.	Podstawy psychologii	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																				
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15								15					10	1																												
4.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15								15					10	1																												
5.	Ochrona własności intelektualnej	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																				
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)	E	8	0	120	0	0	0	80	120									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									30				20	2																												
8.	Wychowanie fizyczne	ZAL	0	0	60	0	0	0	0	60		30				0	0		30				0	0																												
	RAZEM		15	75	210	0	0	0	150	285																																											
B.	Moduł przedmiotów podstawowych																																																			
9.	Anatomia człowieka	E	4	15	0	30	0	0	55	45	15		30			55	4																																				
10.	Fizjologia człowieka	E	3	15	0	30	0	0	30	45								15		30			30	3																												
11.	Biologia medyczna	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																				
12.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	ZO	2	10	15	0	0	0	25	25															10	15				25	2																					
13.	Podstawy chemii	ZO	3	15	0	30	0	0	30	45	15		30			30	3																																				
14.	Biochemia ogólna	E	2	15	15	0	0	0	20	30	15	15				20	2																																				
15.	Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*	E	3	15	15	15	0	0	30	45								15	15	15			30	3																													
16.	Chemia żywności	E	4	15	15	30	0	0	40	60	15	15	30			40	4																																				
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	3	15	0	30	0	0	30	45								15		30			30	3																													
18.	Parazytologia	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30	15		15			20	2																																				
19.	Genetyka/Nutrigenomika*	ZO	2	10	15	0	0	0	25	25								10	15				25	2																													
20.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30			30			20	2																																				
	RAZEM		31	155	75	210	0	0	335	440																																											
C.	Moduł przedmiotów kierunkowych																																																			
21.	Żywienie człowieka	E	6	30	60	0	0	0	60	90	15	30				30	3	15	30				30	3																													
22.	Kliniczny zarys schorzeń	E	6	30	60	0	0	0	60	90								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	45															15	30				30	3																						
24.	Dietetyka kliniczna	E	6	25	30	30	0	0	65	85															15	30				30	3	10		30			35	3														
25.	Dietetyka pediatryczna	E	4	25	15	15	0	0	45	55																						15	15				20	2	10		15			25	2								
26.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																								30			20	2														
27.	Wyposażenie techniczne	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																				
28.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*	ZO	4	25	30	0	0	0	45	55															15	15				20	2	10	15				25	2														
29.	Pracownia żywienia	ZO	3	0	0	60	0	0	15	60										60			15	3																													
30.	Analiza i ocena jakości żywności	E	3	15	0	30	0	0	30	45															15		30			30	3																						
31.	Higiena i toksykologia żywności	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																						15					10	1														

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Ogółem liczba godzin w kontakcie	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
32.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	ZO	2	10	15	0	0	0	25	25								10	15				25	2																													
33.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																				
34.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	ZO	2	0	30	0	0	0	20	30		30				20	2																																				
35.	Język migowy w dietetyce	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																														30			20	2									
36.	Metodologia badań naukowych	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																												15					10	1								
37.	Seminarium licencjackie	ZO	3	0	0	0	50	0	25	50																															20		5	1				30		20	2
38.	Praca dyplomowa	ZAL	10	0	0	0	0	0	250	0																																									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	104																	50				2			54			21	3														
40.	Zielona energia w produkcji żywności	ZO	1	0	16	0	0	0	9	16																							16				9	1														
	RAZEM		66	235	286	299	50	0	780	870																																											
D.	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie: Dietoprofilaktyka i dietoterapia **																																																				
41.	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	E	3	10	15	15	0	0	35	40																						10	15	15			35	3														
42.	Dietoterapia chorób metabolicznych	E	3	15	15	15	0	0	30	45																																			15	15	15			30	3
43.	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	E	2	15	0	15	0	0	20	30															15		15			20	2																					
44.	Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży	ZO	2	0	30	0	0	0	20	30																							30				20	2														
45.	Żywienie osób starszych	E	5	15	15	45	0	0	50	75																													15	15	45			50	5								
46.	Żywienie w chorobach neurologicznych	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30																																			15		15			20	2
47.	Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych	ZO	3	15	0	15	0	0	45	30																																			15		15			45	3
48.	Podstawy poradnictwa żywieniowego	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																								30			20	2														
49.	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30															15		15			20	2																					
50.	Żywność funkcjonalna	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																													15				10	1									
51.	Rośliny lecznicze w dietoterapii	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																													15				10	1									
52.	Podstawy biostatystyki w dietetyce	ZO	2	10	0	15	0	0	25	25																													10		15			25	2								
53.	Podstawy psychodietetyki	ZO	2	15	15	0	0	0	20	30																													15	15				20	2								
54.	Żywność modyfikowana genetycznie	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																													15					10	1								
55.	Konserwanty w żywności	Z0	2	0	30	0	0	0	20	30																														30				20	2								
56.	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych	Z0	2	0	0	20	0	0	30	20																															20			30	2								
57.	Organizacja żywienia zbiorowego	Z0	1	15	0	0	0	0	10	15																													15					10	1								
	RAZEM		36	185	120	200	0	0	395	505																																											
E.	Praktyki zawodowe																	wakacyjna							3 semestr (semestralna)							wakacyjna							5 semestr (semestralna)							6 semestr (semestralna)						
58.	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0												120		4																													
59.	Praktyka w domu opieki społecznej	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																			120		4																						
60.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																										60		2														
61.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																										120		4														
62.	Praktyka z zakresu technologii potraw	ZO	3	0	0	0	0	90	0	0																										90		3														
63.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																60		2								
64.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	ZO	3	0	0	0	0	90	0	0																																90		3								
65.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	ZO	6	0	0	0	0	180	0	0																																						180		6
66.	Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego **	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																																						120		4
	RAZEM		32	0	0	0	0	960	0	0																																											

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Ogółem liczba godzin w kontakcie	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
Liczba godzin ogółem bez pracy własnej				650	691	709	50	960	3060																																											
ECTS ogółem			180																																																	
				21%	23%	23%	2%	31%			180	120	135	0	0	295	28	125	195	135	0	120	275	32	115	150	110	0	120	225	28	60	121	159	0	270	235	32	125	90	125	20	150	265	30	45	15	45	30	300	365	30
Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych i pracy własnej											435							455							375							340							360							135						
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							495							610							510							435						
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														715														495													
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