

Instytut Dietetyki, PWSZ w Nysie
Kierunek: Dietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS (rok akademicki 2008/2009)

Rok I, semestr I (zimowy)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|---|---------------------------------|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| A. Przedmioty kształcenia ogólnego | | | | | | |
| 1. | Biologia medyczna | wykład | 15 | zaliczenie | Tak | 2 |
| 2. | Biologia medyczna | ćwiczenia | 15 | zaliczenie | | |
| B. Przedmioty podstawowe | | | | | | |
| 3. | Anatomia człowieka | wykład | 15 | egzamin | Tak | 4 |
| 4. | Anatomia człowieka | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 5. | Psychologia ogólna | wykład | 30 | zaliczenie | Nie | 3 |
| 6. | Chemia żywności | wykład | 15 | egzamin | Tak | 3 |
| 7. | Chemia żywności | ćwiczenia | 15 | zaliczenie | | |
| 8. | Mikrobiologia ogólna i żywności | wykład | 30 | egzamin | Tak | 5 |
| 9. | Mikrobiologia ogólna i żywności | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 10. | Kwalifikowana pierwsza pomoc | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 4 |
| 11. | Kwalifikowana pierwsza pomoc | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | | |
| C. Przedmioty kierunkowe | | | | | | |
| 12. | Żywnienie człowieka | wykład | 45 | zaliczenie | Tak | 7 |
| 13. | Żywnienie człowieka | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| Razem: 28 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Rok I, semestr II (letni)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|--|--------------------------------|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| B. Przedmioty podstawowe | | | | | | |
| 1. | Fizjologia człowieka | wykład | 30 | egzamin | Tak | 4 |
| 2. | Fizjologia człowieka | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 3. | Biochemia ogólna i żywności | wykład | 30 | egzamin | Tak | 5 |
| 4. | Biochemia ogólna i żywności | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | | |
| C. Przedmioty kierunkowe | | | | | | |
| 5. | Żywienie człowieka | wykład | 45 | egzamin | Tak | 8 |
| 6. | Żywienie człowieka | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 7. | Organizacja pracy | wykład | 30 | zaliczenie | Nie | 2 |
| D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe | | | | | | |
| 8. | Podstawy żywienia | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 5 |
| 9. | Podstawy żywienia | ćwiczenia | 45 | zaliczenie | | |
| 10. | Pracownia żywienia i dietetyki | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 5 |
| 11. | Pracownia żywienia i dietetyki | ćwiczenia praktyczne | 45 | zaliczenie | | |
| 12. | Praktyki | praktyki | 105 | zaliczenie | Tak | 3 |
| Razem: 32 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Rok II, semestr III (zimowy)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|--|---|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| A. Przedmioty kształcenia ogólnego | | | | | | |
| 1. | Język obcy | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | Tak | 1 |
| 2. | Technologia informacyjna | wykład | 15 | zaliczenie | Tak | 2 |
| 3. | Technologia informacyjna | ćwiczenia praktyczne | 15 | zaliczenie | | |
| B. Przedmioty podstawowe | | | | | | |
| 4. | Parazytologia | wykład | 30 | egzamin | Nie | 3 |
| C. Przedmioty kierunkowe | | | | | | |
| 5. | Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo | wykład | 45 | zaliczenie | Tak | 5 |
| 6. | Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | | |
| D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe | | | | | | |
| 7. | Żywnienie kliniczne | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 5 |
| 8. | Żywnienie kliniczne | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 9. | Podstawy żywienia | wykład | 30 | egzamin | Tak | 6 |
| 10. | Podstawy żywienia | ćwiczenia | 45 | zaliczenie | | |
| 11. | Pracownia żywienia i dietetyki | wykład | 30 | egzamin | Tak | 6 |
| 12. | Pracownia żywienia i dietetyki | ćwiczenia praktyczne | 45 | zaliczenie | | |
| Razem: 28 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Rok II, semestr IV (letni)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|--|---|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| A. Przedmioty kształcenia ogólnego | | | | | | |
| 1. | Podstawy etyki zawodu | wykład | 30 | zaliczenie | Nie | 2 |
| 2. | Podstawy ochrony własności intelektualnej | wykład | 30 | zaliczenie | Nie | 2 |
| 3. | Język obcy | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | Tak | 1 |
| 4. | Wychowanie fizyczne | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | Tak | 1 |
| C. Przedmioty kierunkowe | | | | | | |
| 5. | Dietetyka pediatryczna | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 3 |
| 6. | Kliniczny zarys chorób | wykład | 15 | zaliczenie | Tak | 3 |
| 7. | Kliniczny zarys chorób | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 8. | Analiza i ocena jakości żywności | wykład | 30 | egzamin | Nie | 5 |
| 9. | Analiza i ocena jakości żywności | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | | |
| 10. | Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo | wykład | 45 | egzamin | Tak | 7 |
| 11. | Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | | |
| D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe | | | | | | |
| 12. | Żywnienie kliniczne | wykład | 45 | zaliczenie | Tak | 5 |
| 13. | Żywnienie kliniczne | ćwiczenia | 45 | zaliczenie | | |
| 14. | Praktyki | praktyki | 150 | zaliczenie | Tak | 4 |
| Razem: 33 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Rok III, semestr V (zimowy)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|--|---|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| A. Przedmioty kształcenia ogólnego | | | | | | |
| 1. | Język obcy | ćwiczenia praktyczne | 30 | egzamin | Tak | 1 |
| 2. | Wychowanie fizyczne | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | Tak | 1 |
| C. Przedmioty kierunkowe | | | | | | |
| 3. | Dietetyka pediatryczna | wykład | 30 | egzamin | Tak | 5 |
| 4. | Dietetyka pediatryczna | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 5. | Kliniczny zarys chorób | wykład | 15 | egzamin | Tak | 3 |
| 6. | Kliniczny zarys chorób | ćwiczenia | 15 | zaliczenie | | |
| 7. | Edukacja żywieniowa | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 2 |
| 8. | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | wykład | 30 | egzamin | Tak | 5 |
| 9. | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | seminarium | 30 | zaliczenie | | |
| D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe | | | | | | |
| 10. | Żywność kliniczna | wykład | 60 | zaliczenie | Tak | 9 |
| 11. | Żywność kliniczna | ćwiczenia | 60 | zaliczenie | | |
| 12. | Zajęcia praktyczne z dietetyki | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | Tak | 2 |
| Razem: 28 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Rok III, semestr VI (letni)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|--|---|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| A. Przedmioty kształcenia ogólnego | | | | | | |
| 1. | Język obcy | ćwiczenia praktyczne | 30 | egzamin | Tak | 2 |
| B. Przedmioty podstawowe | | | | | | |
| 2. | Genetyka | wykład | 30 | egzamin | Tak | 3 |
| C. Przedmioty kierunkowe | | | | | | |
| 3. | Farmakologia i farmakoterapia | wykład | 30 | egzamin | Tak | 4 |
| 4. | Farmakologia i farmakoterapia | ćwiczenia | 30 | zaliczenie | | |
| 5. | Edukacja żywieniowa | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 2 |
| 6. | Prawo ekonomika w ochronie zdrowia | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 2 |
| D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe | | | | | | |
| 7.. | Żywność kliniczne | wykład | 45 | egzamin | Tak | 7 |
| 8. | Żywność kliniczne | ćwiczenia | 45 | zaliczenie | | |
| 9. | Zajęcia praktyczne z dietetyki | ćwiczenia praktyczne | 30 | zaliczenie | | 2 |
| 10. | Wyposażenie techniczne | wykład | 30 | zaliczenie | Tak | 3 |
| 11. | Wyposażenie techniczne | ćwiczenia | 15 | zaliczenie | | |
| 12. | Metodologia badań naukowych i seminarium licencjackie | seminarium | 30 | zaliczenie | Tak | 2 |
| 13. | Praktyki | praktyka | 210 | zaliczenie | Tak | 6 |
| Razem: 33 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Rok IV, semestr VII (zimowy)

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Forma zajęć | Liczba godzin | Forma zaliczenia* | Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru | Punkty ECTS |
|--|---|----------------------|---------------|-------------------|--|-------------|
| D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe | | | | | | |
| 1. | Metodologia badań naukowych i seminarium licencjackie | seminarium | 30 | zaliczenie | Tak | 2 |
| 2. | Praca licencjacka | ćwiczenia praktyczne | 20 | zaliczenie | Tak | 10 |
| 3. | Praktyki | praktyka | 210 | zaliczenie | Tak | 6 |
| Razem: 18 punktów ECTS | | | | | | |

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny