UNIWERSYTET
Jana Kochanowskiego w Kielcach
COLLEGIUM MEDICUM
INSTYTUT NAUK O ZDROWIU
25-516 Kielce, Al. IX Wieków Kielc 19A
tel. 41/349

DZIEKAN

prof. zw. dr hab. n. med. Marianna Janion

HARMONOGRAM REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW NIESTACJONARNYCH PIERWSZEGO STOPNIA (PLAN STUDIÓW)

Kierunek: DIETETYKA

Rodzaj zajęć: grupa I (W-wykład, WS-wykład specjalistyczny) grupa II (C-ćwiczenia, K-konwersatorium, L-laboratorium, P-praktyki, S-seminarium, W-warsztaty) grupa III (PW-projekt własny, E-e-learning)

od roku akad.2023/2024

Rozkład godzin

Lp.	Przedmiot	kod	forma zal. po semestrze			I rok												II rok												III rok												Razem godz. kontakt.	Całkowity nakład pracy studenta	Razem ECTS
						1 semestr						2 semestr						3 semestr						4 semestr						5 semestr						6 semestr								
						I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS			
			E	ZO	Z	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS			
1. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO																																										90	225	9
1	Język obcy	0915.4.DI1.A.JO	5	2,3,4,5										20	30		2			20	30		2			20	30		2			30	45		3							25	25	1
2	Techniki informacyjno-komunikacyjne	0915.4.DI1.A.TIK		1		15		10			1																															10	25	1
3	Ochrona własności przemysłowej i prawa autorskiego	0915.4.DI1.A.OWPA		1		10	15				1																															10	25	1
4	Przedsiębiorczość	0915.4.DI1.A.P		1		10	15				1																															0	0	0
	Przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych:																																									20	50	2
5	Etyka zawodu dietetyka	0915.4.DI1.A.EZD		1		20	30				2																															10	25	1
6	Filozofia	0915.4.DI1.A.F		1		10	15				1																															10	25	1
7	Wybrane zagadnienia z pedagogiki	0915.4.DI1.A.WZP		1		10	15				1																															10	25	1
8	Socjologia	0915.4.DI1.A.S		2								10	15				1																									15	50	2
9	*Przedmioty w zakresie wsparcia studentów w procesie uczenia się:	0915.4.DI1.A.PW		1				15	35		2																															4	4	0
10	BHP	0915.4.DI1.A.BHP			1	4					0																															2	2	0
11	Szkolenie biblioteczne	0915.4.DI1.A.PB			1	2					0																																	
	razem					81	90	25	35	0	9	10	15	20	30	0	3	0	0	20	30	0	2	0	0	20	30	0	2	0	0	30	45	0	3	0	0	0	0	0	0	206	481	19
2. PRZEDMIOTY PODSTAWOWE/KIERUNKOWE																																										30	75	3
1	Anatomia człowieka	0915.4.DI1.B/C.AC	1	1	1	20	30	10	15		3																															30	75	3
2	Fizjologia człowieka	0915.4.DI1.B/C.FC	2	2	2							20	30	10	15		3																									20	50	2
3	Psychologia ogólna	0915.4.DI1.B/C.PO		1		10	15	10	15		2																															25	50	2
4	Biochemia ogólna i żywności	0915.4.DI1.B/C.BOŻ	1	1	1	15	10	10	15		2																															20	50	2
5	Chemia ogólna z elementami chemii organicznej	0915.4.DI1B/C.CHOzECHO		1		10	15	10	15		2							10	15	15	35		3																			25	75	3
6	Mikrobiologia ogólna i żywności	0915.4.DI1.B/C.MOŻ	3	3	3													10	15	10	15		2																			20	50	2
7	Parazytologia	0915.4.DI1.B/C.P		3								10	15				1																			10	15	20	30		3	10	25	1
8	Genetyka	0915.4.DI1.B/C.G		2																																						30	75	3
9	Podstawy epidemiologii	0915.4.DI1.B/C.PE		6																																						20	50	2
10	Podstawy zdrowia publicznego	0915.4.DI1.B/C.PZP		1		10	15	10	15		2																															40	100	4
11	Podstawy żywienia człowieka	0915.4.DI1.B/C.PŻC	1	1	1	20	30	20	30		4																															40	100	4
12	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	0915.4.DI1.B/C.TŻPT	2	2	2							20	30	20	30		4																									10	25	1
13	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	0915.4.DI1.B/C.PEOZ		1		10	15				1							10	15	10	15		2																			20	50	2
14	Analiza i ocena jakości żywności	0915.4.DI1.B/C.AOJŻ		3														15	35	10	15		3																			25	75	3
15	Kliniczny zarys chorób	0915.4.DI1.B/C.KZC	3	3	3													10	15	10	15		2																			20	50	2
16	Żywienie kobiet w okresie ciąży i karmienia	0915.4.DI1.B/C.ŻKCK		3														10	15	10	15		2																			20	50	2
17	Żywienie osób aktywnych fizycznie	0915.4.DI1.B/C.ŻOAF		3														10	15	10	15		2																			20	50	2
18	Toksykologia żywności	0915.4.DI1.B/C.TŻ		3														15	35	20	30		4																			35	100	4
19	Podstawy dietetyki ogólnej	0915.4.DI1.B/C.PDO	3	3	3																			15	35	10	15		3													25	75	3
20	Podstawy dietetyki klinicznej	0915.4.DI1.B/C.PDK	4	4	4																			15	35	10	15		3													25	75	3
21	Żywienie w otyłości i chorobach metabolicznych	0915.4.DI1.B/C.ŻOCM		4																				10	15	10	15		2													20	50	2
22	Żywienie w gastroenterologii	0915.4.DI1.B/C.ŻG		4																				15	35	10	15		3													25	75	3
23	Dietetyka pediatryczna	0915.4.DI1.B/C.DP	4	4	4																									10	15	20	30		3							30	75	3
24	Poradnictwo dietetyczne	0915.4.DI1.B/C.PD		5																										15	35	10	15		3							25	75	3
25	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	0915.4.DI1.B/C.FFŻIL	5	5																										10	15	20	30		3							30	75	3
26	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	0915.4.DI1.B/C.OSŻSO		5																																								

27	Produkcja posiłków dietetycznych	0915.4.DI1.B/C.PPD		5																												30	45		3							30	75	3
28	Enologia	0915.4.DI1.B/C.E		3														15	10				1																			15	25	1
29	Pierwsza pomoc	0915.4.DI1.B/C.PP		1		10	15	10	15		2																															20	50	2
30	Podstawy statystyki	0915.4.DI1.B/C.PS		1		10	15	10	15		2																															20	50	2
31	Analiza statystyczna w badaniach naukowych																									10	15		1													10	25	1
32	Podstawy metodyki badań naukowych	0915.4.DI1.B/C.PMBN		4																				10	15				1													10	25	1
	razem					115	160	90	135	0	20	50	75	30	45	0	8	105	170	95	155	0	21	65	135	50	75	0	13	35	65	80	120	0	12	10	15	20	30	0	3	745	1925	77
	3. PRZEDMIOTY DO WYBORU																																											
	PRZEDMIOTY W ZAKRESIE ŻYWIENIA DZIECI I MŁODZIEŻY																																											
1	Leczenie żywieniowe	0915.4.DI1.D.LŻ	5	5	5																									15	35	10	15		3							25	75	3
2	Epidemiologia chorób wieku rozwojowego	0915.4.DI1.D.ECHWR		6																																10	15	20	30		3	30	75	3
3	Żywienie dzieci zdrowych	0915.4.DI1.D.ŻDZ		3														15	35	15	35		4																			30	100	4
4	Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży	0915.4.DI1.D.EŻDM		5,6																										10	15	10	15		2			20	30		2	40	100	4
5	Promocja zdrowia dzieci i młodzieży	0915.4.DI1.D.PZ		6																																15	35	15	35		4	30	100	4
6	Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych	0915.4.DI1.D.ŻwWCHN		4																				20	30	20	30		4													40	100	4
7	Żywność funkcjonalna	0915.4.DI1.D.ŻF		6																																10	15	15	35		3	25	75	3
8	Organizacja i planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży	0915.4.DI1.D.OPŻZDZM		2								10	15	15	35		3																									25	75	3
9	Żywność genetycznie modyfikowana	0915.4.DI1.D.ŻGM		6																																20	30	20	30		4	40	100	4
10	Higiena i bezpieczeństwo żywności	0915.4.DI1.D.HBŻ	3	3	3							20	30	15	35		4																									35	100	4
11	Coaching dietetyczny	0915.4.DI1.D.CD		6																																15	35	20	30		4	35	100	4
12	Stylizacja potraw	0915.4.DI1.D.SP		6																																		25	50		3	25	75	3
13	Seminarium dyplomowe	0915.4.DI1.E.SD		3,4,5,6																15	35		2			15	35		2			15	35		2			15	60		3	60	225	9
	razem					0	0	0	0	0	0	30	45	30	70	0	7	15	35	30	70	0	6	20	30	35	65	0	6	25	50	35	65	0	7	70	130	150	300	0	26	440	1300	52
1	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe	0915.4.DI1.D.ŻDP	5	5	5																									15	35	10	15		3							25	75	3
2	Epidemiologia chorób cywilizacyjnych	0915.4.DI1.D.ECHC		6																																10	15	20	30		3	30	75	3
3	Żywienie osób dorosłych	0915.4.DI1.D.ŻOD		3														15	35	15	35		4																			30	100	4
4	Edukacja żywieniowa osób dorosłych,w tym seniorów	0915.4.DI1.D.EŻOD		5,6																										10	15	10	15		2			20	30		2	40	100	4
5	Promocja zdrowia osób dorosłych	0915.4.DI1.D.PZOD		6																																15	35	15	35		4	30	100	4
6	Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych	0915.4.DI1.D.ŻWCHN		4																				20	30	20	30		4													40	100	4
7	Dietetyczne środki spożywcze	0915.4.DI1.D.DŚS		6																																10	15	15	35		3	25	75	3
8	Organizacja i planowanie żywienia w placówkach dla osób dorosłych	0915.4.DI1.D.OPŻOD		2								10	15	15	35		3																									25	75	3
9	Żywność ekologiczna	0915.4.DI1.D.ŻE		6																																20	30	20	30		4	40	100	4
10	Higiena i bezpieczeństwo żywności	0915.4.DI1.D.HBŻ	3	3	3							20	30	15	35		4																									35	100	4
11	Dietetyka zaburzeń odżywiania	0915.4.DI1.D.DZO		6																																15	35	20	30		4	35	100	4
12	Estetyka żywienia	0915.4.DI1.D.EŻ		6																																		25	50		3	25	75	3
13	Seminarium dyplomowe	0915.4.DI1.E.SD		3,4,5,6																15	35		2			15	35		2			15	35		2			15	60		3	60	225	9
	razem					0	0	0	0	0	0	30	45	30	70	0	7	15	35	30	70	0	6	20	30	35	65	0	6	25	50	35	65	0	7	70	130	150	300	0	26	440	1300	52
	4.PRAKTYKI																																											
1	Praktyki zawodowe	0915.4.DI1.F.PZ		2,4,5										390			13									270	30		10			240	30		9							900	960	32
	razem					0	0	0	0	0	0	0	0	390	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	270	30	0	10	0	0	240	30	0	9	0	0	0	0	0	0	900	960	32
	5.PRZEDMIOTY W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA W ZAKŁADACH OCHRONY ZDROWIA																																											
1	BHP w zakładach ochrony zdrowia	0915.4.DI1.A.BHPOZ			1	5					0																															5	5	0
2	Bezpieczeństwo epidemiologiczne	0915.4.DI1.A.BE			1	5					0																															5	5	0
3	Bezpieczeństwo przeciwpożarowe	0915.4.DI1.A.BP			1	5					0																															5	5	0
	razem					15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15	0
	Razem przedmioty 1-5					235	250	135	170	0	29	90	135	470	345	0	33	120	205	145	255	0	29	85	165	375	280	0	31	69	135	385	260	0	31	80	345	170	330	0	29	2306	4661	180
	RAZEM										29						33						29						31						31						29			

praktyka w drugim semstrze dwóch blokach:
praktyka semestralna-150 godzin
praktyka wakacyjna 240 godzin

*Przedmioty wsparcia (do wyboru):
- Techniki relaksacyjne w radzeniu sobie ze stresem
- Psychologia rozwoju osobistego
-Coaching- narzędzia rozwoju osobistego i zawodowego
-Higiena psychiczna
-Relaksacja

Z-ca DYREKTORA
INSTYTUTU NAUK O ZDROWIU
ds. kształcenia
K Sobaś
dr n. rol. Kamila Sobaś