UNIWERSYTET
Jana Kochanowskiego w Kielcach
COLLEGIUM MEDICUM
INSTYTUT ZDROWIU
25-516 Kielce, Al. IX Wieków Kielc 19A
tel. 41/349-65-52, 41/349-65-48

HARMONOGRAM REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW STACJONARNYCH PIERWSZEGO STOPNIA (PLAN STUDIÓW)

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

Kierunek: DIETETYKA

od roku akad.2021/2022

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 grupa IV (godziny niekontaktowe)

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																																											
1	Język obcy	0915.4.DI1.A.JO	5	2,3,4, 5										30	20		2			30	20		2			30	20		2			30	45		3							120	225	9
2	Techniki informacyjno-komunikacyjne	0915.4.DI1.A.TIK		1		15		10			1																														25	25	1
3	Ochrona własności przemysłowej i prawa autorskiego	0915.4.DI1.A.OWPA		1		15					1																														15	15	1
4	Przedsiębiorczość	0915.4.DI1.A.P		1		15																																			15	15	
	Przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych:																																								0	0	0
5	Etyka zawodu dietetyka	0915.4.DI1.A.EZD		1		25	25				2																														25	50	2
6	Filozofia	0915.4.DI1.A.F		1		15	10				1																														15	25	1
7	Wybrane zagadnienia z pedagogiki	0915.4.DI1.A.WZP		1		15	10				1																														15	25	1
8	Socjologia	0915.4.DI1.A.S		2								15	10				1																								15	25	1
9	*Przedmioty w zakresie wsparcia studentów w procesie uczenia się:	0915.4.DI1.A.PW		1				25	25		2																														25	50	2
10	Wychowanie fizyczne	0915.4.DI1.A.WF		2,3										30			0			30			0																		60	60	0
11	BHP	0915.4.DI1.A.BHP			1	4					0																														4	4	0
12	Szkolenie biblioteczne	0915.4.DI1.A.PB			1	2					0																														2	2	0
	razem					106	45	35	25	0	8	15	10	60	20	0	3	0	0	60	20	0	2	0	0	30	20	0	2	0	0	30	45	0	3	0	0	0	0	0	0	936	521	18
2. PRZEDMIOTY PODSTAWOWE/KIERUNKOWE																																											
1	Anatomia człowieka	0915.4.DI1.B/C.AC	1	1	1	25	25	15	10		3																														40	75	3
2	Fizjologia człowieka	0915.4.DI1.B/C.FC	2	2	2							25	25	25	25		4																								50	100	4
3	Psychologia ogólna	0915.4.DI1.B/C.PO		1		10	15	15	10		2																														25	50	2
4	Biochemia ogólna i żywności	0915.4.DI1.B/C.BOŻ	1	1		25	25	15	10		3																														40	75	3
5	Chemia ogólna z elementami chemii organicznej	0915.4.DI1B/C.CHOzECHO		1		15	10	15	10		2																														30	50	2
6	Mikrobiologia ogólna i żywności	0915.4.DI1.B/C.MOŻ	3	3	3													15	10	25	25		3																		40	75	3
7	Parazytologia	0915.4.DI1.B/C.P		3														15	10	15	10		2																		30	50	2
8	Genetyka	0915.4.DI1.B/C.G		2								15	10				1																								15	25	1
9	Podstawy epidemiologii	0915.4.DI1.B/C.PE		6																																15	10	25	25		3	40	75	3
10	Podstawy zdrowia publicznego	0915.4.DI1.B/C.PZP		1		15	10	15	10		2																														30	50	2
11	Podstawy żywienia człowieka	0915.4.DI1.B/C.PŻC	1	1	1	25	25	25	25		4																														50	100	4
12	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	0915.4.DI1.B/C.TŻPT	2	2	2							25	25	25	25		4																								50	100	4
13	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	0915.4.DI1.B/C.PEOZ		1		15	10				1																														15	25	1
14	Analiza i ocena jakości żywności	0915.4.DI1.B/C.AOJŻ	3	3	3													10	15	15	10		2																		25	50	2
15	Kliniczny zarys chorób	0915.4.DI1.B/C.KZC	3	3	3													25	25	25	25		4																		50	100	4
16	Żywienie kobiet w okresie ciąży i karmienia	0915.4.DI1.B/C.ŻKCK		3														10	15	15	10		2																		25	50	2
17	Żywienie osób aktywnych fizycznie	0915.4.DI1.B/C.ŻOAF		3														10	15	15	10		2																		25	50	2
18	Toksykologia żywności	0915.4.DI1.B/C.TŻ		3														10	15	15	10		2																		25	50	2
19	Podstawy dietetyki ogólnej	0915.4.DI1.B/C.PDO	3	3	3													25	25	25	25		4																		50	100	4
20	Podstawy dietetyki klinicznej	0915.4.DI1.B/C.PDK	4	4	4																			25	25	15	10		3												40	75	3
21	Żywienie w otyłości i chorobach metabolicznych	0915.4.DI1.B/C.ŻOCM	4	4	4																			25	25	15	10		3												40	75	3
22	Żywienie w gastroenterologii	0915.4.DI1.B/C.ŻG		4																				25	25	15	10		3												40	75	3
23	Dietetyka pediatryczna	0915.4.DI1.B/C.DP	4	4	4																			25	25	25	25		4												50	100	4
24	Poradnictwo dietetyczne	0915.4.DI1.B/C.PD		5																										15	10	40	35		4						55	100	4
25	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	0915.4.DI1.B/C.FFŻIL	5	5	5																									25	25	15	10		3						40	75	3
26	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	0915.4.DI1.B/C.OSZSO		5																										15	10	25	25		3						40	75	3
27	Produkcja posiłków dietetycznych	0915.4.DI1.B/C.PPD		5																												50	50		4						50	100	4
28	Enologia	0915.4.DI1.B/C.E		3														25					1																		25	25	1
29	Pierwsza pomoc	0915.4.DI1.B/C.PP		1		15	10	15	10		2																														30	50	2

30	Podstawy statystyki	0915.4.DI1.B/C.PS		1		15	10	25	25		3																															40	75	3
31	Podstawy metodyki badań naukowych	0915.4.DI1.B/C.PMBN		4																				15	10				1													15	25	1
	razem					160	140	140	110	0	22	65	60	50	50	0	8	145	130	150	125	0	22	115	110	70	55	0	14	55	45	130	120	0	14	15	10	25	25	0	3	1120	2100	84
3. PRZEDMIOTY DO WYBORU																																												
PRZEDMIOTY W ZAKRESIE ŻYWIENIA DZIECI I MŁODZIEŻY																																												
1	Leczenie żywieniowe	0915.4.DI1.D.LŻ	5	5	5																									25	25	15	10		3							40	75	3
2	Epidemiologia chorób wieku rozwojowego	0915.4.DI1.D.ECHWR		6																																15	10	25	25		3	40	75	3
3	Żywienie dzieci zdrowych	0915.4.DI1.D.ŻDZ		3														25	25	25	25		4																			50	100	4
4	Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży	0915.4.DI1.D.EŻDM		5,6																										15	10	15	10		2			25	25		2	55	100	4
5	Promocja zdrowia dzieci i młodzieży	0915.4.DI1.D.PZ		6																																25	25	25	25		4	50	100	4
6	Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych	0915.4.DI1.D.ŻwWCHN		4																				25	25	25	25		4													50	100	4
7	Żywność funkcjonalna	0915.4.DI1.D.ŻF		6																																15	10	25	25		3	40	75	3
8	Organizacja i planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży	0915.4.DI1.D.OPŻZDZM		2								15	10	25	25		3																									40	75	3
9	Żywność genetycznie modyfikowana	0915.4.DI1.D.ŻGM		6																																25	25	35	40		5	60	125	5
10	Higiena i bezpieczeństwo żywności	0915.4.DI1.D.HBŻ	2	2	2							25	25	25	25		4																									50	100	4
11	Coaching dietetyczny	0915.4.DI1.D.CD		6																																15	10	20	30		3	35	75	3
12	Stylizacja potraw	0915.4.DI1.D.SP		6																																		35	40		3	35	75	3
13	Seminarium dyplomowe	0915.4.DI1.E.SD		3,4,5,6																25	30		2			25	30		2			25	30		2			25	35		3	100	225	9
	razem					0	0	0	0	0	0	40	35	50	50	0	7	25	25	50	55	0	6	25	25	50	55	0	6	40	35	55	50	0	7	95	80	215	245	0	26	645	1300	52
PRZEDMIOTY W ZAKRESIE ŻYWIENIA DOROSŁYCH, W TYM OSÓB STARSZYCH																																												
1	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe	0915.4.DI1.D.ŻDP	5	5	5																									25	25	15	10		3							40	75	3
2	Epidemiologia chorób cywilizacyjnych	0915.4.DI1.D.ECHC		6																																15	10	25	25		3	40	75	3
3	Żywienie osób dorosłych	0915.4.DI1.D.ŻOD		3														25	25	25	25		4																			50	100	4
4	Edukacja żywieniowa osób dorosłych,w tym seniorów	0915.4.DI1.D.EŻOD		5,6																										15	10	15	10		2			25	25		2	55	100	4
5	Promocja zdrowia osób dorosłych	0915.4.DI1.D.PZOD		6																																25	25	25	25		4	50	100	4
6	Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych	0915.4.DI1.D.ŻWCHN		4																				25	25	25	25		4													50	100	4
7	Dietetyczne środki spożywcze	0915.4.DI1.D.DŚS		6																																15	10	25	25		3	40	75	3
8	Organizacja i planowanie żywienia w placówkach dla osób dorosłych	0915.4.DI1.D.OPŻOD		2								15	10	25	25		3																									40	75	3
9	Żywność ekologiczna	0915.4.DI1.D.ŻE		6																																25	25	35	40		5	60	125	5
10	Higiena i bezpieczeństwo żywności	0915.4.DI1.D.HBŻ	2	2	2							25	25	25	25		4																									50	100	4
11	Dietetyka zaburzeń odżywiania	0915.4.DI1.D.DZO		6																																15	10	20	30		3	35	75	3
12	Estetyka żywienia	0915.4.DI1.D.EŻ		6																																		35	40		3	35	75	3
13	Seminarium dyplomowe	0915.4.DI1.E.SD		3,4,5,6																25	30		2			25	30		2			25	30		2			25	35		3	100	225	9
	razem					0	0	0	0	0	0	40	35	50	50	0	7	25	25	50	55	0	6	25	25	50	55	0	6	40	35	55	50	0	7	95	80	215	245	0	26	645	1300	52
4.PRAKTYKI																																												
	Praktyki zawodowe	0915.4.DI1.F.PZ		2,4,5										330			11									210	30		8			210			7							750	780	26
	razem					0	0	0	0	0	0	0	0	330	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	210	30	0	8	0	0	210	0	0	7	0	0	0	0	0	0	750	780	26
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					281	185	175	135	0	30	120	105	490	120	0	30	170	155	260	200	0	30	140	135	360	160	0	30	95	80	425	215	0	31	110	90	240	270	0	29	2866	4716	180
	RAZEM										30						30						30						30						31						29			

Lektorat dla obcokrajowców-język polski-100 godzin

*praktyka w **drugim** semestrze dwóch blokach:*
praktyka semestralna-150 godzin
praktyka wakacyjna 180 godzin

**Przedmioty wsparcia*
- Techniki relaksacyjne w radzeniu sobie ze stresem
- Psychologia rozwoju osobistego
-Coaching- narzędzia rozowoju osobistego i zawodowego
-Higiena psychiczna
-Relaksacja

Z-ca DYREKTORA
INSTYTUTU NAUK O ZDROWIU
ds. kształcenia
Aluicuglue
dr n. med. Agata Michalska