Uniwersytet Opolski
Kierunek: Dietetyka
Poziom kształcenia: Studia I stopnia
Forma kształcenia: Studia niestacjonarne

HARMONOGRAM STUDIÓW DLA NABORU 2021/2022

kod przedmiotu	nazwa przedmiotu	forma zaliczenia	ogólna liczba godzin / pkt ECTS								ogólna liczba godzin i pkt ECTS w semestrze																													
											semestr I				semestr II					semestr III					semestr IV						semestr V						semestr VI				
			suma	W	L	ĆP	K	P	PW	ECTS	W	ĆP	K	ECTS	W	ĆP	K	P	ECTS	W	ĆP	K	P	ECTS	W	L	ĆP	K	P	ECTS	W	L	ĆP	K	P	ECTS	W	Ć	K	P	ECTS
	PRZEDMIOTY PODSTAWOWE		650	166		48	75		361	23																														
	Anatomia człowieka	E/ZO	85	23			12		50	3	23		12	3																										
	Biochemia ogólna i żywności	E/ZO	75	24		12			39	3	24	12		3																										
	Fizjologia człowieka	E/ZO	75	23			15		37	3	23		15	3																										
	Chemia ogólna i żywności	E/ZO/ZO	120	24		12	12		72	4	12		12	2	12	12			2																					
	Parazytologia	ZO/ZO	60	12			12		36	2										12		12		2																
	Genetyka	E/ZO	60	12			12		36	2					12		12		2																					
	Mikrobiologia ogólna i żywności	E/ZO	60	12		12	12		24	2										12	12	12		2																
	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	ZO/ZO	60	12		12			36	2	12	12		2																										
	Psychologia	ZO/ZO	30	12					18	1	12			1																										
	Pedagogika z dydaktyką	ZO/ZO	25	12					13	1					12				1																					
	PRZEDMIOTY KIERUNKOWE		1265	285		172	186		622	48																														
	Biometria	ZO/ZO	55	12		12			31	2					12	12			2																					
	Dietetyka ogólna	E/ZO/ZO	75	15		12	12		36	3	15	12	12	3																										
	Kliniczny zarys chorób	ZO/ZO	60	12			15		33	2	12		15	2																										
	Analiza stanu odżywienia	ZO/ZO	55	15		15			25	2	15	15		2																										
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	ZO/ZO	30	12			8		10	1																					12			8		1				
	Organizacja pracy w placówkach żywienia	ZO/ZO	30	8			8		14	1																											8		8		1
	Podstawy żywienia człowieka	ZO/ZO/ZO	75	12		12	12		39	3	12	12	12	3																										
	Edukacja żywieniowa	ZO/ZO	55	12		12			31	2																					12		12			2				
	Modyfikacje produktów spożywczych	ZO/ZO	25	8			8		9	1																											8		8		1
	Suplementy diety i środki spacjalnego przeznaczenia	ZO/ZO	30	8			8		14	1															8			8		1										
	Pracownia technologii żywienia i dietetyki	E/ZO	60	12		23			25	2																											12	23			2
	Żywienie kliniczne	E/ZO	60	20		20			20	2										20	20			2																
	Dietetyka pediatryczna	E/ZO	60	20		15			25	2															20		15			2										
	Immunologia	ZO/ZO	30	8			8		14	1					8		8		1																					
	Choroby dietozależne i cywilizacyjne	ZO/ZO	30	8			12		10	1	8		12	1																										
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E/ZO	60	12			15		33	2															12			15		2										
	Zdrowie publiczne	ZO/ZO	30	8			10		12	1																											8		10		1
	Higiena, toksykologia i bezpiecxzeństwo żywności	E/ZO	60	15		12			33	2										15	12			2																
	Analiza i ocena jakości żywności	ZO/ZO	30	12		8			10	1																											12	8			1
	Technologia żywności i potraw z towaroznastwem	E/ZO	60	12		23			25	2																					12		23			2				
	Biotechnologia żywności	E/ZO	60	12			12		36	2										12		12		2																
	Systemy jakości żywności	ZO/ZO	30	8		8			14	1					8	8			1																					
	Ekologia i ochrona środowiska	ZO	25	12					13	1					12				1																					
	Metodologia badań naukowych	ZO/ZO	60	12			12		36	2															12			12		2										
	Przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	ZO	bezwymiarowo							4																														4
	Seminarium licencjackie	ZO/ZO	120				46		74	4																								23		2			23		2
	PRZEDMIOTY DO WYBORU		1340	207		108	273		752	54																														
	Przedmioty modułowe do wyboru (Zał. 1)	ZO/ZO	1340	207		108	273		752	54					42	12	65		11	42		77		11	42		23	54		11	39		23	50		10	42	50	27		11
	PRAKTYKI		960					960		33																														
	Praktyki wstępne w szpitalu	ZO	210					210		7								210	7																					
	Praktyki ywienia dzieci (w żłobku/ szkole/przedszkolu/ szpitalu)	ZO	200					200		7													200	7																
	Praktyki w poradnie dietetycznej lub chorób metaboliczny	ZO	210					210		7																			210	7										
	Praktyki w szpitalu dla dorosłych	ZO	200					200		7																									200	7				
	Praktyki w placówkach opieki społecznej	ZO	80					80		3																													80	3
	Praktyki z technologii potraw	ZO	60					60		2																													60	2
	INNE PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE		363	36	90	15	20		157	22																														
	Bioetyka	ZO/ZO	55	12			12		31	2	12		12	2																										
	Ergonomia i higiena pracy dietetyka	ZO/ZO	30	8			8		14	1	8		8	1																										
	Technologia informacyjna	ZO/ZO	50	8		15			27	2	8	15		2																										
	Język obcy	E/ZO	175		90				85	7																45				3		45			4						
	Szkolenie BHP	Z	4	4							4																													
	Szkolenie biblioteczne	Z	2	2							2																													
	Szkolenie z zakresu ochrony własności intelektualnej	Z	2	2																											2									
	Kursy zmienne ogólnouczelniane**	ZO	45							10									2					2						2						2					2
	SUMA		4578	694	90	343	554	960	1892	180	202	78	110	30	118	44	85	210	30	113	44	113	200	30	94	45	38	89	210	30	75	45	58	81	200	30	90	81	76	140	30
	LICZBA GODZIN BEZPOSREDNICH I PRAKTYK		3618																																					
	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN PRAKTYK		960					960		33								210	7				200	7					210	7					200	7				140	5
	LICZBA GODZIN BEZPOSREDNICH		2658	682	90	331	508		1787	145																														
	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN PRZEDMIOTÓW DO WYBORU		1385	207		108	273		752	64																														

W wykład
L lektorat
ĆP ćwiczenia w pracowniach
K konwersatorium
P Praktyki
PW praca własna
ECTS/B ECTS w kontakcie bezpośrednim
ECTS/PW ECTS z pracy własnej studenta
* Zał. 1
** realizacja zgodnie z Regulaminem rejestracji na kursy zmienne ogólnouczelniane - w semestrze II przedmioty humanistyczne, w semestrze IV przedmioty społeczne

Prorektor
ds. kształcenia studentów
dr hab. Izabella Pisarek, prof. UO

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Zdrowiu
dr Maria Sobera

KOORDYNATOR KIERUNKU
DIETETYKA
dr Dorota Masłowiec

Uniwersytet Opolski
Kierunek: Dietetyka
Poziom kształcenia: Studia I stopnia
Forma kształcenia: Studia niestacjonarne

Zał. 1 PDW

HARMONOGRAM STUDIÓW DLA NABORU 2021/2022

kod przedmiotu	Przedmioty MODUŁOWE DO WYBORU			forma zaliczenia	ogólna liczba godzin i pkt ECTS w semestrze																								
					semestr II					semestr III					semestr IV					semestr V					semestr VI				
		I	II		W	ĆP	K	PW	ECTS	W	ĆP	K	PW	ECTS	W	ĆP	K	PW	ECTS	W	ĆP	K	PW	ECTS	W	ĆP	K	PW	ECTS
	PDW 2.1	Ziołolecznictwo w profilaktyce chorób	Medyczne wykorzystanie substancji zielarskich	Z/ZO	15		27	58	4																				
	PDW 2.2	Budowanie relacji z pacjentem	Realcje interpersonalne w pracy dietetyka	Z/ZO	15	12	15	58	4																				
	PDW 2.3	Związki biologicznie aktywne w żywności	Naturalne substancje o działaniu prozdrowotnym	Z/ZO	12		23	40	3																				
	PDW 3.1	Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	Z/ZO						15		27	58	4															
	PDW 3.2	Żywienie w różnych stanach fizjologicznych organizmu	Żywienie kobiet w okresie ciązy i laktacji	Z/ZO						15		27	58	4															
	PDW 3.3	Preztwórstwo produktów roślinnych w praktyce dietetyka	Preztwórstwo produktów zwierzęcych w praktyce dietetyka	Z/ZO						12		23	40	3															
	PDW 4.1	Podstawy psychodietetyki	Psychopochodne zaburzenia odżywiania	Z/ZO											15		27	58	4										
	PDW 4.2	Żywienie w sporcie	Suplementacja sportowców	Z/ZO											15		27	58	4										
	PDW 4.3	Interakcje leków z żywnością	Farmakoterapia żywieniowa	Z/ZO											12	23		40	3										
	PDW 5.1	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA	Żywienie w uzdrowiskach i ośrodkach leczenia otyłości	Z/ZO																15		27	58	4					
	PDW 5.2	Zastosowanie diet roślinnych w praktyce	Zastosowanie diety w chorobach skóry	Z/ZO																12		23	30	3					
	PDW 5.3	Nadwrażliwości pokarmowe	Alergie pokarmowe	Z/ZO																12	23		40	3					
	PDW 6.1	Kuchnie etniczne i regionalne	Tradycje żywieniowe na świecie	Z/ZO																					15		27	58	4
	PDW 6.2	Nowoczesne trendy w żywieniu	Diety niekonwencjonalne	Z/ZO																					15	27		58	4
	PDW 6.3	Podstawy prowadzenia działalnosci gospodarczej	Podstawy prawmne prowadzenia praywatnej praktyki dietetycznej	Z/ZO																					12	23		40	3
PRZEDMIOTÓW DO WYBORU					42	12	65	156	11	42	0	77	156	11	42	23	54	156	11	39	23	50	128	10	42	50	27	156	11

W wykład
ĆP ćwiczenia w pracowniach
K konwersatorium
PW praca własna