**kierunek - dietetyka**

**poziom studiów - studia I stopnia I rok**

**forma - studia niestacjonarne**

**cykl kształcenia - 2023-2026**

**rok akademicki - 2023-2024**

Załącznik nr 2 do Uchwały nr 23/2023 Senatu GUMed z dnia 24 kwietnia 2023 r.

| Nazwa modułu/przedmiotu | ECTS | Ogółem godzin | Semestr 1 | | | | | | Semestr 2 | | | | | | Sposób zaliczenia zajęć |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | |
| | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | |
| Anatomia człowieka | 4 | 36 | 12 | | 5 | 19 | | | | | | | | | egzamin |
| Biochemia ogólna | 4 | 36 | | | | | | | 18 | | 4 | 14 | | | egzamin |
| Biochemia wysiłku fizycznego | 2 | 18 | | | | | | | 9 | | 3 | 6 | | | zaliczenie z oceną |
| Chemia żywności | 5 | 36 | 18 | | 4 | 14 | | | | | | | | | egzamin |
| Edukcja informacyjna | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | zaliczenie |
| Ekonomika i finansowanie w ochronie zdrowia | 1 | 9 | | | | | | | 9 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Etyka i filozofia | 1 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Fizjologia człowieka | 4 | 30 | 18 | | 3 | 9 | | | | | | | | | egzamin |
| Historia kultury | 1 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Język obcy | 2 | 18 | | | 18 | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Język obcy zawodowy | 2 | 18 | | | | | | | | | 18 | | | | zaliczenie z oceną |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | 2 | 18 | 6 | | 6 | 6 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Logika | 1 | 12 | | 12 | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Marketing usług | 1 | 9 | | | | | | | 9 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Organizacja ochrony zdrowia | 1 | 9 | | | | | | | 9 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Podstawy epidemiologii | 1 | 12 | | | | | | | | 12 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Podstawy genetyki | 2 | 18 | | 18 | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem | 1 | 9 | | | | | | | 5 | | 3 | 1 | | | zaliczenie z oceną |
| Podstawy żywienia człowieka | 7 | 57 | 18 | | 3 | 9 | | | 15 | | 3 | 9 | | | egzamin |
| Prawo w ochronie zdrowia | 1 | 12 | | | | | | | 12 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Socjologia ogólna | 1 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Statystyka | 2 | 18 | | | | | | | 3 | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |
| Szkolenie BHP | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | zaliczenie |
| Technologia informacyjna | 2 | 18 | 6 | | | 12 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Praktyka zawodowa (w trakcie roku akademickiego i wakacji) w dziale żywienia, magazynie żywnościowym lub w kuchni ogólnej szpitala (135 godz.) z zakresu technologii potraw (87 godz.). | 12 | 222 | | | | | | | | | | | | | zaliczenie |

**kierunek - dietetyka**

**poziom studiów - studia I stopnia II rok**

**forma - studia niestacjonarne**

**cykl kształcenia - 2023-2026**

**rok akademicki - 2024-2025**

| Nazwa modułu/przedmiotu | ECTS | Ogółem godzin | Semestr 3 | | | | | | Semestr 4 | | | | | | Sposób zaliczenia zajęć |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | |
| | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | |
| Biochemia kliniczna | 1,5 | 18 | | | | | | | | 18 | | | | | zaliczenie z oceną. |
| Biochemia żywności | 4 | 27 | 12 | | 6 | 9 | | | | | | | | | egzamin |
| Fizjologia wysiłku fizycznego | 2 | 18 | | | | | | | 12 | | 1 | 5 | | | egzamin |
| Język obcy zawodowy | 4 | 36 | | | 18 | | | | | | 18 | | | | egzamin |
| Kliniczny zarys chorób | 1,5 | 18 | | | | | | | 18 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | 2 | 18 | 9 | | 2 | 7 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Nutraceutyki | 1,5 | 12 | | | | | | | 12 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Nutrigenomika i nutrigenetyka | 2 | 12 | | 12 | | | | | | | | | | | egzamin |
| Opakowalnictwo | 1 | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Parazytologia | 2 | 18 | | | | | | | 6 | | 9 | 3 | | | zaliczenie z oceną |
| Patologia | 2 | 18 | 12 | | 5 | 1 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną. |
| Podstawy dietetyki | 6 | 60 | | | | | | | 27 | | 8 | 25 | | | egzamin |
| Podstawy psychologii | 1 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Promocja zdrowia | 1 | 12 | | 12 | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Rehabilitacja medyczna | 2 | 18 | | 9 | 2 | | 7 | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Technologia żywności pochodzenia roślinnego | 3 | 27 | 15 | | 3 | 9 | | | | | | | | | egzamin |
| Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego | 3 | 27 | | | | | | | 15 | | 3 | 9 | | | egzamin |
| Żywność ekologiczna | 1,5 | 15 | | | | | | | | 9 | 2 | 4 | | | zaliczenie z oceną |
| Fakultety | 6 | 90 | | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Praktyka zawodowa (w trakcie roku akademickiego i wakacji) w poradni dietetycznej, dziale żywienia w szpitalu oraz w szpitalu dziecięcym (w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej) lub w żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności - 291 godz. | 13 | 291 | | | | | | | | | | | | | zaliczenie |

**kierunek - dietetyka**
**poziom studiów - studia I stopnia III rok**
**forma - studia niestacjonarne**
**cykl kształcenia - 2023-2026**
**rok akademicki - 2025-2026**

| Nazwa modułu/przedmiotu | ECTS | Ogółem godzin | Semestr 5 | | | | | | Semestr 6 | | | | | | Sposób zaliczenia zajęć |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | |
| | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | |
| Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości | 2 | 18 | | 9 | 7 | 2 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Analiza i ocena jakości żywności | 4 | 42 | 12 | 12 | 4 | 14 | | | | | | | | | egzamin |
| Dietetyka pediatryczna | 3 | 30 | 18 | | 3 | | 9 | | | | | | | | egzamin |
| Edukacja żywieniowa | 2 | 24 | | | | | | | | 15 | 7 | 2 | | | zaliczenie z oceną |
| Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | 2 | 18 | | | | | | | 9 | | 7 | 2 | | | zaliczenie z oceną |
| Gastroenterologia | 2 | 18 | | 9 | 2 | | 7 | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Higiena żywności | 2 | 24 | | | | | | | | 9 | 3 | 12 | | | zaliczenie z oceną |
| Metodologia badań naukowych | 1 | 9 | | 9 | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Ocena stanu odżywienia | 4 | 27 | | | | | | | | 12 | 4 | | 11 | | egzamin |
| Podstawy oceny sposobu żywienia | 3,5 | 18 | | 9 | 2 | 7 | | | | | | | | | egzamin |
| Prawo żywnościowe UE | 1 | 15 | 15 | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Propedeutyka onkologii | 3 | 36 | 18 | 9 | 2 | | 7 | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Psychopatologia | 2 | 18 | | | | | | | 12 | | 5 | 1 | | | zaliczenie z oceną |
| Technologia potraw dietetycznych | 3 | 30 | | | | | | | 12 | | 4 | 14 | | | egzamin |
| Toksykologia i bezpieczeństwo żywności | 2 | 27 | | | | | | | 18 | | 2 | 7 | | | zaliczenie z oceną |
| Podstawy żywienia dojelitowego | 2 | 24 | | | | | | | | 12 | 3 | | 9 | | zaliczenie z oceną |
| Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego | 2 | 18 | | 12 | 2 | 4 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego | 2 | 18 | | 12 | 2 | 4 | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Żywienie i metabolizm | 2,5 | 21 | 12 | | 2 | 7 | | | | | | | | | egzamin |
| Fakultety | 2 | 30 | | | | | | | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych w domu opieki społecznej - 204 godz. | 7 | 204 | | | | | | | | | | | | | zaliczenie |
| Praca dyplomowa | 6 | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | zaliczenie |

**kierunek - dietetyka**

**poziom studiów - studia I stopnia II rok**

**forma - studia niestacjonarne**

**cykl kształcenia - 2023-2026**

**rok akademicki - 2024-2025**

| Nazwa modułu/przedmiotu | ECTS | Ogółem godzin | Semestr 3 /Semestr 4 | | | | | | Sposób zaliczenia zajęć |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | |
| | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | |
| **Fakultety:** | 6 | 90 | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Jakość i bezpieczeństwo żywności | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Wybrane problemy dietetyczne oraz przypadki kliniczne | 2 | 30 | | 30 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Żywienie i wspomaganie dietetyczne w sporcie z elementami fizjologii – od teorii do praktyki | 1 | 15 | | 10 | 5 | | | | zaliczenie z oceną |
| Biochemiczne podstawy niektórych schorzeń metabolicznych i genetycznych | 1,5 | 20 | | 20 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Podstawy kardiologii | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Mikrobom człowieka | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Alergia pokarmowa | 1 | 15 | | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |
| Choroby metaboliczne i ich genetyczne uwarunkowania | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Praca dietetyka w praktyce | 1 | 15 | | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |

**kierunek - dietetyka**
**poziom studiów - studia I stopnia III rok**
**forma - studia niestacjonarne**
**cykl kształcenia - 2023-2026**
**rok akademicki - 2025-2026**

| Nazwa modułu/przedmiotu | ECTS | Ogółem godzin | Semestr 5 /Semestr 6 | | | | | | Sposób zaliczenia zajęć |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Liczba godzin form zajęć | | | | | | |
| | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | laboratoria | zajęcia praktyczne | samokształcenie | |
| **Fakultety:** | 2 | 30 | | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Planowanie jadłospisów w wybranych chorobach dzieci i młodzieży | 1 | 15 | | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |
| Hormonalne przyczyny otyłości | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Interakcje leków z żywnością suplementami diety i alkoholem | 1 | 15 | 15 | | | | | | zaliczenie z oceną |
| Choroby tarczycy – rola żywienia | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Żywienie i suplementacja w sportach wytrzymałościowych | 1 | 15 | | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |
| Dietetyka gastroenterologiczna | 1 | 15 | | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |
| Diety wegetariańskie | 1 | 15 | | 15 | | | | | zaliczenie z oceną |
| Hiszpańskie ABC | 1 | 15 | | | 15 | | | | zaliczenie z oceną |