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

HARMONOGRAM STUDIÓW OD R. AK. 2024/2025

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	WYK	LEK	CW-P	KON	PRAK	PW	ECTS/B	ECTS/PW	ECTS	WYK	CW-P	KON	PW	ECTS	WYK	CW-P	KON	PRAK	PW	ECTS	WYK	CW-P	KON	PRAK	PW	ECTS	WYK	LEK	CW-P	KON	PRAK	PW	ECTS	WYK	LEK	CW-P	KON	PRAK	PW	ECTS	WYK	S	CW-P	KON	PRAK	PW	ECTS
	PRZEDMIOTY PODSTAWOWE		920	335		195	45		345	22,5	13,5	36																																								
	Anatomia człowieka	E/ZO	85	30			15		40	1,59	1,41	3	30		15	40	3																																			
	Biologia człowieka	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2	15	15		20	2																																			
	Ekologia i ochrona środowiska	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1	15			10	1																																			
	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2	15	15		20	2																																			
	Pedagogika z dydaktyką	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1	15			10	1																																			
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1	15			10	1																																			
	Psychologia	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1	15			10	1																																			
	Chemia ogólna i żywności	ZO/ZO/E/ZO	100	30		30			40	2,4	1,6	4	15	15		20	2	15	15			20	2																													
	Biochemia ogólna i żywności	E/ZO	75	30		15			30	1,8	1,2	3						30	15			30	3																													
	Fizjologia człowieka	E/ZO	75	30			15		30	1,8	1,2	3						30		15		30	3																													
	Genetyka z elementami immunologii	ZO/ZO	50	20			15		15	1,4	0,6	2						20		15		15	2																													
	Mikrobiologia ogólna i żywności	E/ZO	55	15		30			10	1,64	0,36	2												15	30			10	2																							
	Procesy fermentacyjne	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2												15	15			20	2																							
	Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem	E/ZO	55	15		30			10	1,64	0,36	2												15	30			10	2																							
	Dietetyka pediatryczna	E/ZO	75	30		15			30	1,8	1,2	3																		30		15			30	3																
	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																		15		15			20	2																
	Parazytologia	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																		15		15			20	2																
	PRZEDMIOTY KIERUNKOWE		1190	350	10	345	60		425	31,4	20,6	52																																								
	Analiza stanu odżywienia	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2	15	15		20	2																																			
	Podstawowe procesy kuliname w dietetyce	ZO/ZO	50			30			20	1,2	0,8	2		30		20	2																																			
	Podstawy żywienia człowieka	E/ZO	100	30		30			40	2,4	1,6	4	30	30		40	4																																			
	Rośliny zielarskie w praktyce dietetyka	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2	15	15		20	2																																			
	Zdrowie publiczne	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1	15			10	1																																			
	Choroby dietozależne i cywilizacyjne	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2						15	15			20	2																													
	Dietetyka ogólna	E/ZO	75	30		15			30	1,8	1,2	3						30	15			30	3																													
	Systemy jakości żywności	ZO/ZO	30	10		10			10	0,67	0,33	1						10	10			10	1																													
	Biometria	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2												15	15			20	2																							
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	30	20					10	0,67	0,33	1												20				10	1																							
	Higiena i toksykologia żywmności	E/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2												15	15			20	2																							
	Kliniczny zarys chorób	ZO/ZO	50	20		15			15	1,4	0,6	2												20	15			15	2																							
	Żywienie kliniczne	E/ZO	100	30		30			40	2,4	1,6	4																		30		30			40	4																
	Alergie i nietolerancje pokarmowe	ZO/ZO	50	10		20			20	1,2	0,8	2																									10		20			20	2								
	Budowanie relacji z pacjentem	ZO	25			15			10	0,6	0,4	1																											15			10	1								
	Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																									15		15			20	2								
	Edukacja żywieniowa	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																									15		15			20	2								
	Organizacja pracy w placówkach żywienia	ZO/ZO	25			15			10	0,6	0,4	1																											15			10	1								
	Suplementy diety i środki spacjalnego przeznaczenia	ZO/ZO	25	15					10	0,6	0,4	1																									15					10	1								
	Analiza i ocena jakości żywności	ZO/ZO	30	10		10			10	0,67	0,33	1																																10		10			10	1
	Ekologiczne aspekty żywności	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1																																15					10	1
	Modyfikacje produktów spożywczych	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1																																15					10	1
	Organizacja żywienia w placówkach terapeutycznych i sanatoryjnych	ZO/ZO/ZO	60	10	10	20			20	1,33	0,67	2																																10	10	20			20	2
	Pracownia technologii żywienia i dietetyki	ZO/ZO	55	15		30			10	1,64	0,36	2																																15		30			10	2
	Seminarium licencjackie	ZO/ZO	60				60			4		4																												30			2				30			2
	Przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	ZO										4																																							4
	PRZEDMIOTY DO WYBORU		935	235		275	60		365	22,5	14,5	37																																								
	Związki biologicznie aktywne w żywności / Naturalne substancje o działaniu prozdrowotnym	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2						15	15			20	2																													
	Kuchnie etniczne i regionalne / Tradycje żywieniowe na świecie	ZO/ZO	50	10		20			20	1,2	0,8	2						10	20			20	2																													
	Historia na talerzu / Zarys rozwoju nauk o żywności i żywieniu człowieka	ZO/ZO	50	15			15		20	1,2	0,8	2						15		15		20	2																													
	Żywienie w różnych stanach fizjologicznych organizmu / Żywienie kobiet w okresie ciąży i laktacji	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2												15	15			20	2																							
	Żywienie w chorobach genetycznych / Żywienie w chorobach rzadkich	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2												15	15			20	2																							
	Dodatki do żywności / Bezpieczeństwo żywności	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1												15				10	1																							
	Systemy znakowanie żywności / Wymagania zdrowotne i znakowanie żywności	ZO/ZO	50	15			15		20	1,2	0,8	2												15		15		20	2																							
	Fizjologia i regulacja metabolizmu / Metabolizm i fizjologia jako podstawy postępowania dietetycznego	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2												15	15			20	2																							
	Krytyczna analiza tekstów naukowych / Krytyczna analiza tekstów branżowych	ZO/ZO	25			15			10	0,6	0,4	1																				15			10	1																
	Marketing i zarządzanie dla dietetyka / Budowanie wizerunku dietetyka w mediach społecznościowych	ZO/ZO	25			15			10	0,6	0,4	1																				15			10	1																
	Nutrikosmetyki / Żywienie w chorobach skóry	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																		15		15			20	2																
	Przetwórstwo produktów roślinnych / Przetwórstwo produktów zwierzęcych	ZO/ZO/ZO	60	15		15	15		15	1,5	0,5	2																		15		15	15		15	2																
	Żywienie w zaburzeniach mikrobioty jelitowej / Żywienie w chorobach zapalnych jelit	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																									15		15			20	2								
	Żywność nowej generacji / Novel Food	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																									15		15			20	2								
	Nowoczesne trendy z żywieniu / Kuchnia molekularna	ZO/ZO	50			15	15		20	1,2	0,8	2																											15	15		20	2								
	Prozdrowotne formy aktywności fizycznej / Kształtowanie sylwetki	ZO	50			30			20	1,2	0,8	2																																		30			20	2
	Diety roślinne / Diety niekonwencjonalne	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																																15		15			20	2
	Podstawy psychodietetyki / Psychopochodne zaburzenia odżywiania	ZO/ZO	50	15		15			20	1,2	0,8	2																																15		15			20	2
	Wybrane elementy dietetyki sportowej /Żywieniowe wsparcie osób aktywnych fizycznie	ZO/ZO	75	15		30			30	1,8	1,2	3																																15		30			30	3
	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej / Zasady funkcjonowania gabinetu dietetycznego	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1																																15					10	1
	PRAKTYKI		960					960		33		33																																								
	Praktyki wstępne w szpitalu	ZO	210					210		7		7									210		7																													
	Praktyki w szpitalu dla dorosłych	ZO	200					200		7		7															200		7																							
	Praktyki w poradni dietetycznej i/lub chorób metabolicznych	ZO	210					210		7		7																						210		7																
	Praktyki z zakresu żywienia dzieci (w żłobku/ szkole/przedszkolu/ klubie dziecięcym/ szpitalu)	ZO	200					200		7		7																												200		7									
	Praktyki w placówkach opieki społecznej, żywienia osób starszych	ZO	80					80		3		3																																				80		3
	Praktyki z technologii potraw	ZO	60					60		2		2																																				60		2
	INNE PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE		468	38	120	45	75		115	13,4	9,6	23																																								
	Podstawowe umiejętności akademickie	ZO	25			15			10	0,6	0,4	1		15		10	1																																			
	Etyka w pracy dietetyka	ZO	25	15					10	0,6	0,4	1	15			10	1																																			
	Ergonomia i higiena pracy dietetyka	ZO/ZO	50	15			15		20	1,2	0,8	2	15		15	20	2																																			
	Technologia informacyjna	ZO	50			30			20	1,2	0,8	2		30		20	2																																			
	Wychowanie fizyczne	Z	60				60													30						30																										
	Język obcy	ZO/E	175		120				55	4,8	2,2	7																			60				15	3		60				40	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	75							5	5	10											2						2							2							2								2
	SUMA		4473	958	130	860	240	960	1250	123	58,3	181	246	180	30	310	30	190	105	75	210	215	31	190	165	45	200	195	31	120	60	135	15	210	180	29	87	60	125	45	200	190	30	125	10	150	30	140	160	30
	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN PRZEDMIOTÓW DO WYBORU		1970	235		275	60	960	365	60,5	19,5	80																																								
	LICZBA GODZIN BEZPOŚREDNICH		**2188**	958	130	860	240																																													
	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN PRAKTYK		960					960																																												
	LICZBA GODZIN BEZPOŚREDNICH I PRAKTYK		3148	958	130	860	240	960																																												

WYK wykład
LEK lektorat
CW-P ćwiczenia w pracowniach
KON konwersatorium
PRAK Praktyki
PW praca własna
* Zał. 1
** realizacja zgodnie z Regulaminem rejestracji na kursy zmienne ogólnouczelniane - w semestrze II przedmioty humanistyczne, w semestrze IV przedmioty społeczne