

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Angelusa Silesiusa w Wałbrzychu

Kierunek: **Dietetyka - studia I stopnia, profil praktyczny**Tryb studiów: **studia stacjonarne**

		Rok akademicki:							2021/2022			2022/2023			2023/2024					
Lp.	Nazwa przedmiotu	Godz. r-m	ECTS	w./konw.	ćw./inne	sem	praca własna	egz/za I	I rok			II rok			III rok					
									1 sem.	2 sem.		3 sem.	4 sem.		5 sem.	6 sem.				
									w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.
Moduł I - Ogólnouczelniany																				
1	Język obcy I	30	2		30			z.o.		30										
2	Język obcy II	30	2		30			z.o.				30								
3	Język obcy III	30	2		30			z.o.				30								
4	Język obcy IV	30	2		30			4						30						
5	Język obcy w branży dietetycznej	45	2		30		15	2								30	15			
6	Technologia informacyjna	30	2		30			z.o.		30										
7	Działalność gospodarcza/Podstawy organizacji i zarządzania	30	2	30				z.o.								30				
8	Podstawy pedagogiki/Socjologia	45	2	30			15	z.o.		30	15									
9	Komunikacja społeczna/Umiejętności interpersonalne	45	3	30			15	z.o.	30		15									
10	Wychowanie fizyczne I	30	0		30			z.o.		30										
11	Wychowanie fizyczne II	30	0		30			z.o.				30								
12	Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym/Etyka zawodu dietetyka	30	1	15			15	z.o.								15	15			
13	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia/Prawo medyczne	30	2	30				z.o.	30											
14	Zdrowie publiczne	45	2	30			15	1	30		15									
15	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym	15	2	15				z.o.	15											
Razem:		495	26	180	240		75		105	120	45		60		30		30	15	60	30
Moduł II - Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki																				
16	Psychologia ogólna	30	2	30				z.o.	30											
17	Anatomia człowieka	60	3	30	30			1	30	30										
18	Fizjologia i patofizjologia człowieka	60	3	30	30			2			30	30								
19	Parazytologia	15	2	15				z.o.			15									
20	Genetyka	30	2	15	15			z.o.			15	15								
21	Chemia ogólna	60	3	30	30			z.o.	30	30										
22	Chemia żywności	30	2	15	15			z.o.	15	15										
23	Związki biologicznie czynne w żywności	60	3	30	30			z.o.						30	30					
24	Dodatki w żywności	45	3	30	15			3					30	15						
25	Biochemia ogólna i żywności	45	3	30	15			2			30	15								
26	Mikrobiologia ogólna i żywności	45	3	15	30			2			15	30								
27	Kwalifikowana pierwsza pomoc	30	2		30			z.o.		30										
Razem:		510	31	270	240				105	105		105	90		30	15		30	30	
Moduł III - Podstawy żywienia i dietetyki																				
28	Podstawy żywienia człowieka	75	4	30	30		15	2			30	30	15							
29	Podstawy ziołolecznictwa	45	2	15	30			z.o.									15	30		
30	Dietetyka I	60	2		30		30	z.o.							30	30				

31	Dietetyka II	60	2		30		30	z.o.								30	30												
32	Podstawy dietetyki	60	2	30			30	z.o.			30		30																
33	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała	45	2	15	30			z.o.			15	30																	
34	Kosmetologia w dietetyce	60	3	30	30			z.o.							30	30													
35	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	45	4	30	15			z.o.						30	15														
36	Technologia żywności i potraw	45	2		30		15	z.o.											30	15									
37	Analiza i ocena jakości żywności	45	3	15	30			z.o.						15	30														
38	Doustna suplementacja pokarmowa	60	3	30	30			z.o.															30	30					
39	Marketing żywnościowy	45	2	30			15	z.o.	30		15																		
40	Towaroznawstwo	45	2	30			15	z.o.											30			15							
Razem:		690	33	255	285		150		30		15	75	60	45	45	75	30	30	60	30	30	30	30	45	60				
Moduł IV - Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie																													
41	Kliniczny zarys chorób	75	4	30	30		15	2			30	30	15																
42	Wstęp do psychodietetyki	75	3	30	30		15	z.o.											30	30	15								
43	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	45	3	15	30			z.o.								15	30												
44	Psychogenne zaburzenia odżywiania	45	2	15	15		15	z.o.								15	15	15											
45	Żywnienie i dietetyka pediatryczna	60	2	15	30		15	z.o.											15	30	15								
46	Żywnienie i dietetyka geriatryczna	60	2	15	30		15	z.o.														15	30	15					
47	Analiza trendów dietetycznych	60	2	30	30			z.o.														30	30						
48	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	90	3	30	30		30	z.o.						30	30	30													
49	Badania fizyczne i antropometryczne w dietetyce	45	2	15	30			z.o.										15	30										
50	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	60	3	30	30			3								30	30												
Razem:		615	26	225	285		105				30	30	15	60	60	30	45	75	15	45	60	30	45	60	15				
Moduł Va (dyplomujący - do wyboru)- Dietetyka kliniczna																													
51	Żywnienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych	75	4	30	30		15	3						30	30	15													
52	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i w leczeniu chorób dietozależnych	45	2		30		15	z.o.							30	15													
53	Żywnienie i postępowanie przy niewydolności nerek	45	2		30		15	z.o.									30	15											
54	Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych	75	3	30	30		15	4								30	30	15											
55	Żywnienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji	45	2		30		15	z.o.														30	15						
56	Żywnienie niemowląt i dzieci	75	3	30	30		15	z.o.											30	30	15								
57	Żywnienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta	75	3	30	30		15	5											30	30	15								
58	Analiza programów dietetycznych	45	2	15	30			z.o.														15	30						
59	Postępowanie żywieniowe w bariatrii	60	2	15	30		15	z.o.														15	30	15					
Razem:		540	23	150	270		120							30	60	30	30	60	30	60	90	45	30	60	15				
Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) - Dietetyka w sporcie																													
51	Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu	75	4	30	30		15	3						30	30	15													
52	Suplementacja w sporcie	45	2		30		15	z.o.							30	15													
53	Podstawy filozofii sportu	45	2		30		15	z.o.									30	15											
54	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku	75	3	30	30		15	4								30	30	15											
55	Toksykologia i doping w sporcie	45	2		30		15	z.o.													30	15							
56	Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie	75	3	30	30		15	z.o.													30	30	15						
57	Odnowa biologiczna	75	3	30	30		15	5													30	30	15						

58	Analiza programów dietetycznych	45	2	15	30			z.o.														15	30			
59	Trening personalny z elementami żywienia	60	2	15	30		15	z.o.														15	30	15		
Razem:		540	23	150	270		120						30	60	30	30	60	0	60	90	45	30	60	15		
Moduł VI - Praca dyplomowa																										
60	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej	30	2	30				z.o.																		
61	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe I	45	2			45		z.o.														45				
62	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe II	45	2			45		z.o.																45		
63	Wykład monograficzny	30	2	30				z.o.													30					
64	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy		10					6																		
Razem:		150	18	60		90															30	30	45		45	
Moduł VII - Praktyka zawodowa																										
65	Praktyka I - wstępna	180	3		180			z.o.					180													
66	Praktyka II - praktyka w dziale żywienia	180	4		180			z.o.						180												
67	Praktyka III - dietetyka w pediatrii	150	3		150			z.o.													150					
68	Praktyka IV - dietetyka w szkole i przedszkolu	150	2		150			z.o.															150			
69	Praktyka V - moduł dyplomujący I	60	3		60			z.o.														60				
70	Praktyka V - moduł dyplomujący II	60	2		60			z.o.															60			
71	Praktyka V - moduł dyplomujący III	120	3		120			z.o.																120		
72	Praktyka VI - praktyka z technologii potraw	60	2		60			z.o.																60		
Razem:		960	22		960								180		180		210				210			180		
INNE																										
73	BHP i ergonomia	4	1	4					4																	
Razem:		4	1	4					4																	
Ogółem (bez praktyk i bhp)		3000	157	1140	1320	90	450		240	225	60	210	240	60	165	240	90	135	285	75	180	285	135	120	225	30
Ogółem (z praktykami i bhp):		3964	180	1144	2280	90	450		244	225	60	210	420	60	165	420	90	135	495	75	180	495	135	120	405	30