

Akademia Nauk Stosowanych Angelusa Silesiusa

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.	w.	ćw.	p.w.
Moduł I - Ogólnouczeniowy																							
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	5										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			zal.		30													
11	Wychowanie fizyczne II	30	0		30			zal.			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	150	270		75		75	120	30	30	60	15		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			1	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				135	135		75	60		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 zoolecznictwa	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	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 bariatryi	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	30	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	1110	1350	90	450		240	255	45	210	210	75	165	240	90	135	285	75	180	285	135	120	225	30			
Ogółem (z praktykami i bhp):		3964	180	1114	2310	90	450		244	255	45	210	390	75	165	420	90	135	495	75	180	495	135	120	405	30			