

## 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.
<b>Moduł I - Ogólnouczelniany</b>																				
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											
<b>Razem:</b>		<b>495</b>	<b>26</b>	<b>150</b>	<b>270</b>		<b>75</b>		<b>75</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	<b>30</b>
<b>Moduł II - Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki</b>																				
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										
<b>Razem:</b>		<b>510</b>	<b>31</b>	<b>270</b>	<b>240</b>				<b>135</b>	<b>135</b>		<b>75</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Moduł III - Podstawy żywienia i dietetyki</b>																				
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					



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		
<b>Razem:</b>		<b>540</b>	<b>23</b>	<b>150</b>	<b>270</b>		<b>120</b>							<b>30</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>15</b>		
<b>Moduł VI - Praca dyplomowa</b>																											
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																			
<b>Razem:</b>		<b>150</b>	<b>18</b>	<b>60</b>		<b>90</b>																				<b>45</b>	
<b>Moduł VII - Praktyka zawodowa</b>																											
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
<b>Razem:</b>		<b>960</b>	<b>22</b>		<b>960</b>								<b>180</b>			<b>180</b>											<b>210</b>
<b>INNE</b>																											
73	BHP i ergonomia	4	1	4					4																		
<b>Razem:</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>					<b>4</b>																		
<b>Ogółem (bez praktyk i bhp)</b>		<b>3000</b>	<b>157</b>	<b>1110</b>	<b>1350</b>	<b>90</b>	<b>450</b>		<b>240</b>	<b>255</b>	<b>45</b>	<b>210</b>	<b>210</b>	<b>75</b>	<b>165</b>	<b>240</b>	<b>90</b>	<b>135</b>	<b>285</b>	<b>75</b>	<b>180</b>	<b>285</b>	<b>135</b>	<b>120</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	
<b>Ogółem (z praktykami i bhp):</b>		<b>3964</b>	<b>180</b>	<b>1114</b>	<b>2310</b>	<b>90</b>	<b>450</b>		<b>244</b>	<b>255</b>	<b>45</b>	<b>210</b>	<b>390</b>	<b>75</b>	<b>165</b>	<b>420</b>	<b>90</b>	<b>135</b>	<b>495</b>	<b>75</b>	<b>180</b>	<b>495</b>	<b>135</b>	<b>120</b>	<b>405</b>	<b>30</b>	