

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Angelusa Silesiusa w Wałbrzychu

Kierunek: **Dietetyka - studia I stopnia, profil praktyczny**

Tryb studiów: **studia stacjonarne**

Rok akademicki:									2020/2021						2021/2022						2022/2023					
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.	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 fizykalne 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 i 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 pisanie i prezentowania pracy dyplomowej	30	2	30				z.o.										30								
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