

## Plan studiów I stopnia kierunku Dietetyka\_Specjalność Dietetyka sportowa\_Studia niestacjonarne

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień 2022/2023																						ECTS ogółem		
				I rok								II rok								III rok								
				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg			15 tyg					
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS	
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw			Egz
Grupa przedmiotów ogólnych																												
Technologia informacyjna ze statystyką	18	6	12					6	12		3																3	
Język obcy	54	0	54	0	18		3	0	18		3	0	18	E	3												9	
Pływanie	18	0	18	0	18		2																				2	
Ochrona własności intelektualnej	9	9	0	9	0		1																				1	
Grupa przedmiotów podstawowych																												
Anatomia człowieka	45	30	15	30	15	E	3																				3	
Fizjologia człowieka	45	20	25					20	25		3,5																3,5	
Podstawy analityki chemicznej	9	0	9	0	9		1																				1	
Chemia żywności	30	15	15	15	15		2																				2	
Biochemia ogólna i żywności	45	15	30					15	30	E	3,5																3,5	
Kwalifikowana pierwsza pomoc	9	0	9	0	9		1																				1	
Psychologia ogólna i zachowań żywieniowych	18	9	9					9	9		2																2	
Mikrobiologia ogólna i żywności	45	20	25									20	25	E	3												3	
Parazytologia	30	15	15									15	15		2												2	
Grupa przedmiotów kierunkowych																												
Podstawy żywienia człowieka	60	30	30	30	30	E	3									15	15			15	15	E	4				3	
Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	60	30	30									15	15		3	15	15		E	4							7	
Żywienie człowieka chorego	60	30	30									15	15		2	15	15			2							4	
Podstawy dietetyki	75	30	45					30	45	E	4																4	
Zaburzenia odżywiania	30	15	15									15	15		3												3	
Żywienie w aktywności fizycznej	60	30	30													30	30		E	6							6	
Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	9	9	0													9	0			1,5							1,5	
Analiza i ocena jakości żywności	27	12	15	12	15		2,5																				2,5	
Higiena i toksykologia żywności	35	10	25													10	25		E	2,5							2,5	
Towaroznawstwo	36	18	18	18	18		2,5																				2,5	
Analiza sensoryczna żywności	9		9		9		1																				1	
Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta	65	20	45	20	45	E	4																				4	
Ogólna technologia żywności	15	15	0	15	0		1																				1	
Żywieniowa ocena procesów przetwórczych	9	9	0													9	0			1,5							1,5	

Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich	18	0	18								0	18		2											2			
Polskie tradycje kulinarne	18	0	18																	0	18			2	2			
Kuchnie świata	27	9	18																	9	18			3	3			
Podstawy projektowania zakładów gastronomicznych	18	9	9				9	9		2															2			
Fizjologia wysiłku fizycznego	18	6	12								6	12	E	3											3			
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	21	3	18	3	18		3																		3			
Teoria sportu	18	9	9												9	9	E	3							3			
Kliniczny zarys chorób	60	30	30								30	30	E	5											5			
Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	30	30	0																30	0		2			2			
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	6	6	0				6	0		1															1			
Etyka w naukach medycznych	9	9	0								9	0		1											1			
Działalność gospodarcza w dietetyce	6	3	3												3	3		1							1			
Grupa przedmiotów specjalistycznych - Dietetyka sportowa																												
Żywienie w sporcie	45	18	27																9	18		3	9	9	E	3	6	
Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie	33	15	18																15	18	E	4					4	
Teoria treningu sportowego	18	9	9																9	9	E	3					3	
Odnowa biologiczna	18	6	12																6	12		2,5					2,5	
Dietety alternatywne w sporcie	45	15	30																15	30		3,5					3,5	
Technologia przygotowania posiłków dla sportowców	36	0	36																0	18		2,5	0	18		2,5	5	
Edukacja zdrowotna i żywieniowa sportowca	18	9	9																9	9		2,5					2,5	
Grupa przedmiotów do wyboru																												
sem. 2, 4, 6 (1 z 7)	27	0	27					0	9		2				0	9		2						0	9		2	6
Rozwój biologiczny człowieka																											0	
Podstawy aktywności fizycznej																											0	
Antropomotoryka																											0	
Podstawy higieny pracy																											0	
Marsz - Trucht - Bieg w kontroli masy ciała																											0	
Savoir-vivre zawodowy absolwenta AWF																											0	
Fitness prozdrowotne																											0	
WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej I	18	0	18				0	18		0																	0	
WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej II	18	0	18								0	18		0													0	
Egzamin dyplomowy	0	0	0																						E	10	10	

Praktyki																																							
Praktyka w ośrodku/klubie sportowym lub sportowo-rekreacyjnym	300	0	300																0	150		6	0	150		6	12												
Praktyka w jednostkach leczniczych	140	0	140												140		6										6												
Praktyka w domu opieki społecznej	140	0	140										140		6												6												
Praktyka wdrożeniowa	140	0	140						140		6																6												
R A Z E M																																							
Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																																			
				I rok								II rok								III rok								ECTS ogółem											
				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg															
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS												
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz			W	Ćw	Egz								
Obciążenie semestralne / ECTS	2170	583	1587	152	219	3	30	95	315	2	30	125	321	4	33	90	221	3	27	103	289	3	31,5	18	222	2	28,5	180											
Liczba godzin w semestrze				371				410				446				311				392				240															
Liczba egzaminów w semestrze				3				2				4				3				3				2															
Suma punktów ECTS w roku akadem.				60				60				60				60				60				180															
Liczba godzin w roku akadem.				781				757				632																											
Razem godzin na I stopniu studiów				2170																																			
Egzaminy				Anatomia człowieka				Biochemia ogólna i żywności				Język obcy				Teoria sportu				Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie				Żywienie w sporcie															
				Podstawy żywienia człowieka				Podstawy dietetyki				Mikrobiologia ogólna i żywności				Żywienie w rozwoju ontogenetycznym				Teoria treningu sportowego				Egzamin dyplomowy															
				Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta								Kliniczny zarys chorób				Żywienie w aktywności fizycznej				Higiena i toksykologia żywności																			
												Fizjologia wysiłku fizycznego																											