



# WYŻSZA SZKOŁA INFORMATYKI I ZARZĄDZANIA z siedzibą w Rzeszowie

**Studia pierwszego stopnia**

**Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat**

**Kierunek: DIETETYKA**

**studia w j. angielskim**

**Profil: praktyczny**

Rozpoczynający studia w roku akademickim: **2021/2022**

Formy studiów:

· **Stacjonarne**

**Lista przedmiotów planowanych do realizacji w toku studiów:**

| L.p.   | Nazwa przedmiotu                                     |
|--|--|
| <b>Przedmioty ogólnuczelniane</b>              |  |
| 1  | Język angielski                                      |
| 2  | Technologia informacyjna                             |
| 3  | Ochrona własności intelektualnej                     |
| 4  | Socjologia   |
| 5  | Współczesna kultura informacyjna                     |
| 6  | Bezpieczeństwo i higiena warunków kształcenia        |
| 7  | Edukacja zdrowotna w chorobach cywilizacyjnych       |
| 8  | Wychowanie fizyczne                                  |
| <b>Przedmioty podstawowe</b>                   |  |
| 9  | Anatomia człowieka                                   |
| 10   | Biologia medyczna i genetyka                         |
| 11   | Biochemia ogólna i żywności                          |
| 12   | Fizjologia człowieka                                 |
| 13   | Immunologia i alergologia                            |
| 14   | Parazytologia  |
| 15   | Mikrobiologia ogólna i żywności                      |
| 16   | Patofizjologia                                       |
| 17   | Diagnostyka laboratoryjna                            |
| 18   | Chemia żywności                                      |
| 19   | Pierwsza pomoc przedmedyczna                         |
| 20   | Statystyka w dietetyce                               |
| <b>Przedmioty kierunkowe i specjalnościowe</b> |  |
| 21   | Edukacja żywieniowa z elementami zdrowia publicznego |
| 22   | Higiena i toksykologia żywności                      |
| 23   | Podstawy dietetyki                                   |



# WYŻSZA SZKOŁA INFORMATYKI I ZARZĄDZANIA z siedzibą w Rzeszowie

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 24                       | Żywnienie człowieka zdrowego  |
| 25                       | Żywnienie kliniczne   |
| 26                       | Dietetyka pediatryczna i geriatryczna   |
| 27                       | Kliniczny zarys chorób  |
| 28                       | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa z oceną interakcji leków z żywnością |
| 29                       | Analiza i ocena jakości żywności  |
| 30                       | Technologia żywności i technologia gastronomiczna                             |
| 31                       | Towaroznawstwo i przetwórstwo produktów rolniczych                            |
| 32                       | Organizacja pracy zakładów zbiorowego żywienia                                |
| 33                       | Podstawy prawne wykonywania zawodu dietetyka                                  |
| 34                       | Projektowanie diet  |
| 35                       | Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym                    |
| 36                       | Żywnienie szpitalne   |
| 37                       | Efektywna komunikacja z pacjentem   |
| 38                       | Przedmiot do wyboru 1   |
| 39                       | Przedmiot do wyboru 2   |
| 40                       | Przedmiot do wyboru 3   |
| 41                       | Przedmiot do wyboru 4   |
| 42                       | Przedmiot do wyboru 5   |
| 43                       | Przedmiot do wyboru 6   |
| 44                       | Przedmiot specjalnościowy 1   |
| 45                       | Przedmiot specjalnościowy 2   |
| 46                       | Przedmiot specjalnościowy 3   |
| 47                       | Przedmiot specjalnościowy 4   |
| 48                       | Seminarium dyplomowe  |
| 49                       | Język polski (dodatkové zajęcia obowiązkowe dla studentów cudzoziemców)       |
| <b>Praktyka zawodowa</b> |   |
| 1                        | Praktyka wstępna w szpitalu   |
| 2                        | Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych          |
| 3                        | Praktyka w poradni dietetycznej   |
| 4                        | Praktyka w szpitalu dziecięcym i dziale żywienia w szpitalu                   |
| 5                        | Praktyka w szpitalu dla dorosłych   |
| 6                        | Praktyka w domu opieki społecznej   |
| 7                        | Praktyka z technologii potraw   |



# WYŻSZA SZKOŁA INFORMATYKI I ZARZĄDZANIA z siedzibą w Rzeszowie

| Lp. | <b>Przedmioty do wyboru (6 z 8)</b>               |
|-----|---|
| 1   | Żywność modyfikowana genetycznie                  |
| 2   | Tradycje żywieniowe na świecie                    |
| 3   | Nutrigenomika                                     |
| 4   | Coaching zdrowia                                  |
| 5   | Żywność kobiet ciężarnych i karmiących            |
| 6   | Onkodietetyka                                     |
| 7   | Diety alternatywne                                |
| 8   | Ocena stanu odżywienia z elementami antropometrii |

## **Specjalność: Poradnictwo dietetyczne**

| Lp. | <b>Przedmioty specjalnościowe</b>  |
|-----|--|
| 1   | Żywność w chorobach cywilizacyjnych  |
| 2   | Poradnictwo dietetyczne z elementami dietoterapii                              |
| 3   | Psychopochodne zaburzenia odżywiania   |
| 4   | Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej w zakresie dietetyki |

## **Specjalność: Dietetyka w chorobach nowotworowych**

| Lp. | <b>Przedmioty specjalnościowe</b>                      |
|-----|--|
| 1   | Podstawy opieki nad chorym onkologicznie               |
| 2   | Dietoterapia skutków ubocznych leczenia onkologicznego |
| 3   | Kliniczny zarys chorób nowotworowych                   |
| 4   | Zalecenia dietetyczne w chorobach nowotworowych        |