

**WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA URODY I EDUKACJI
w Poznaniu**

Plan trzyletnich studiów zawodowych
Tryb niestacjonarny - Dietetyka

I ROK STUDIÓW 2013/2014

Przedmiot		Liczba godzin						Rozliczenie godzin	punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		Semestr I zimowy			Semestr II letni					Semestr I zimowy		Semestr II letni	
L.p		W	Ć/S	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			W	Ć/S	W	Ć/S
1.	Filozofia z elementami etyki	9		1				9	1	ZO			
2.	Socjologia ogólna z socjologią zdrowia	9		1				9	1	ZO			
3.	Matematyka z elementami statystyki		18	2		18	2	36	4		ZO		ZO
4.	Chemia ogólna z elementami chemii organicznej	18		2	9	9	2	36	4	ZO	.	E	ZO
5.	Fizyka z el. biofizyki	18		2				18	2	ZO			
6.	Technologie informacyjne	10	20	3				30	3	ZO	ZO		
7.	Ekologia i ochrona środowiska	18		3				18	3	ZO			
8.	Przysposobienie biblioteczne z ochroną wł. intelektualnej		9	1				9	1		ZO		
9.	Język angielski/j. niemiecki/ j.rosyjski		30	1		30	1	60	2		ZO		ZO
10.	Anatomia człowieka	20		2	10	15	2	45	4	ZO		E	ZO
11.	Fizjologia człowieka	30		2	15	15	2	60	4	ZO		E	ZO
12.	Psychologia ogólna				20	10	2	30	2			ZO	ZO
13.	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna				15	30	3	45	3			ZO	ZO
14.	Chemia żywności	10		2	5	15	2	30	4	ZO		E	ZO
15.	Genetyka	20	10	5				30	5	E	ZO		
16.	Podstawy edukacji żywieniowej z elementami zdrowia publicznego				15	15	4	30	4			ZO	ZO
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności				18		2	18	2			ZO	
18.	Technologia żywności				15	15	2	30	2			ZO	ZO
19.	Podstawy dietetyki	18		2	9	9	2	36	4	ZO		E	ZO
20.	Praktyki					300	8	300	8				ZO
	RAZEM	180	87	29	131	481	34	879	63				

**WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA URODY I EDUKACJI
w Poznaniu**

Plan trzyletnich studiów zawodowych
Tryb niestacjonarny - Dietetyka

II ROK STUDIÓW 2013/14

Przedmiot		Liczba godzin						Rozliczenie godzin	punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		Semestr III zimowy			Semestr IV letni					Semestr III zimowy		Semestr IV letni	
L.p		W	Ć/S	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			W	Ć/S	W	Ć/S
1.	Biochemia ogólna i żywności	9	15	2	9	15	2	48	4	ZO	ZO	E	ZO
2.	Mikrobiologia ogólna i żywności	15	15	3				30	3	E	ZO		
3.	Technologia żywności	15	15	3				30	3	E	ZO		
4.	Język angielski/j. niemiecki/j.rosyjski		30	1		30	2	60	3		ZO		ZO
5.	Parazytologia	15	15	4				30	4	ZO	ZO		
6.	Żywienie człowieka	30	15	5	30	15	5	90	10	ZO	ZO	E	ZO
7.	Dietetyka pediatryczna	18		2	15	15	2	48	4	ZO		E	ZO
8.	Kliniczny zarys chorób	18		2	18		2	36	4	ZO		E	ZO
9.	Żywienie kliniczne	18		2	9	9	2	36	4	ZO		E	ZO
10.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością				9	9	2	18	2			ZO	
11.	Analiza i ocena jakości żywności	18		2	9	15	2	42	4	ZO		ZO	ZO
12.	Higiena , toksykologia i bezpieczeństwo żywności	18		2	15	15	2	48	4	ZO		E	ZO
13.	Technologia potraw				15	15	2	30	2			ZO	ZO
14.	Diagnostyka laboratoryjna	9	9	2	9	9	2	36	4	ZO	ZO	ZO	ZO
15.	Praktyki					300	8	300	8				ZO
	RAZEM	183	114	30	138	447	33	882	63				

**WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA URODY I EDUKACJI
w Poznaniu**

Plan trzyletnich studiów zawodowych
Tryb niestacjonarny - Dietetyka

**III ROK STUDIÓW 2013/14
specjalność - poradnictwo dietetyczne**

Przedmiot		Liczba godzin						Rozlicz godzin	Punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		SEMESTR V ZIMOWY			SEMESTR VI LETNI								
L.p		W	Ć/S	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			Sem. I		Sem. II	
										W	Ć	W	Ć
1	Technologia potraw	9	9	4				18	4	E	ZO		
2.	Podst. prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	18		2				18	2	ZO			
3.	Podstawy organizacji i higieny pracy	18		2				18	2	ZO			
4.	Towaroznawstwo żywności				18	9	3	27	3			ZO	ZO
5	Projektowanie diet					18	3	18	3				ZO
6.	Podstawy marketingu i zarządzania w usługach żywieniowych	12	10	2				22	2	ZO	ZO		
7.	Prawna ochrona konsumenta z oceną jakości żywienia	18		2	9		1	27	3	ZO		ZO	
8.	Komunikacja społeczna		15	1				15	1		ZO		
9.	Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	18		2	18	9	3	27	5	ZO	ZO	ZO	ZO
PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE - PORADNICTWO DIETETYCZNE													
10.	Psychologia żywienia	15	15	3				30	3	ZO	ZO		
11.	Choroby dietozależne	18	9	4				27	4	E	ZO		
12.	Poradnictwo dietetyczne	5	25	3	5	25	4	60	7	ZO	ZO	ZO	E
13.	Żywność regionalna	9	9	3				18	3	ZO	ZO		
14.	Inżynieria i aparatura przemysłu gastronomicznego				18	9	4	27	4			ZO	ZO
15.	Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki	18		3	9	9	3	36	6	ZO	ZO	ZO	ZO
16.	Seminarium					60	10	60	10				ZO
17.	Praktyki		100	3				100	3	ZO			
	RAZEM	158	192	34	77	139	31	566	65				

**WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA URODY I EDUKACJI
w Poznaniu**

Plan trzyletnich studiów zawodowych
Tryb niestacjonarny - Dietetyka

III ROK STUDIÓW 2013/14
specjalność - żywienie w sporcie i odnowie biologicznej

Przedmiot		Liczba godzin						Rozlicz godzin	Punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		SEMESTR V ZIMOWY			SEMESTR VI LETNI					Sem. I		Sem. II	
L. p		W	Ć	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			W	Ć	W	Ć
1	Technologia potraw	9	9	4				18	4	E	ZO		
2.	Podst. prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	18		2				18	2	ZO			
3.	Podstawy organizacji i higieny pracy	18		2				18	2	ZO			
4.	Towaroznawstwo żywności				18	9	3	27	3			ZO	ZO
5	Projektowanie diet					18	3	18	3				ZO
6.	Podstawy marketingu i zarządzania w usługach żywieniowych	12	10	2				22	2	ZO	ZO		
7.	Prawna ochrona konsumenta z oceną jakości żywienia	18		2	9		1	27	3	ZO		ZO	
8.	Komunikacja społeczna		15	1				15	1		ZO		
9.	Epidemiologia żywnościowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	18		2	18	9	3	45	5	ZO	ZO	ZO	ZO
PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE - ŻYWIENIE W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ													
10.	Antropologia sportu	15		1				15	1	ZO	ZO		
11.	Teoria sportu	30		2				30	2	ZO	ZO		
12.	Elementy metodyki różnych dyscyplin sportowych	5	25	3	5	10	1	45	4	ZO	ZO	ZO	ZO
13.	Żywienie w sporcie i rekreacji	15	15	3	15	30	3	75	6	ZO	ZO	ZO	ZO
14.	Biologiczne uwarunkowania wysiłku w sporcie				30	15	4	45	4			ZO	ZO
15.	Biomechanika w sporcie	30	15	4				45	4	ZO	ZO		
16.	Choroby cywilizacyjne	30	15	4				45	4	E	ZO		
17.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	15	30	5				45	5	E	ZO		
18.	Seminarium					60	10	60	10				ZO
19.	Przygotowanie projektu z modułów specjalnościowych						8		8			ZO	
20.	Praktyki		100	3				100	3	ZO			
	RAZEM	233	234	40	95	151	36	713	76				

**WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA URODY I EDUKACJI
w Poznaniu**

Plan trzyletnich studiów zawodowych
Tryb niestacjonarny - Dietetyka

PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE - ŻYWIENIE W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ													
Antropologia sportu	15		1					15	1	ZO	ZO		
Teoria sportu	30		2					30	2	ZO	ZO		
Elementy metodyki różnych dyscyplin sportowych	5	25	3	5	10		1	45	4	ZO	ZO	ZO	ZO
Żywienie w sporcie i rekreacji	15	15	3	15	30		3	75	6	ZO	ZO	ZO	ZO
Biologiczne uwarunkowania wysiłku w sporcie				30	15		4	45	4			ZO	ZO
Biomechanika w sporcie	30	15	4					45	4	ZO	ZO		
Choroby cywilizacyjne	30	15	4					45	4	E	Z		
Poradnictwo dietetyczne w sporcie	15	30	5					45	5	E	ZO		
Przygotowanie projektu z modułów specjalnościowych							8		8			ZO	
RAZEM	140	100	22	60	55		16	345	38				

Objaśnienia:

W - wykład
 Ć - ćwiczenia
 S - seminarium
 ZO - zaliczenie z oceną
 Z - zaliczenie
 E - egzamin

PRAKTYKI

Lp.	Miejsce praktyk	Liczba godzin
1.	Wstępna praktyka w szpitalu (po pierwszym roku studiów)	105
2.	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów)	140
3.	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	105
4.	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności)	105
5.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	105
6.	Praktyka w domu opieki społecznej	70
7.	Praktyka z technologii potraw – szkoła, przedszkole, restauracje	70
	Razem	700

**WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA URODY I EDUKACJI
w Poznaniu**

Plan trzyletnich studiów zawodowych
Tryb niestacjonarny - Dietetyka