

Wyższa Szkoła Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu
Plan trzyletnich studiów o profilu praktycznym – tryb niestacjonarny kierunku Dietetyka

I ROK STUDIÓW 2019/2020

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.	Szkolenie BHP w dietetyce	4						4		Z			
2.	Etyka w zawodzie dietetyka	9		1				9	1	ZO			
3.	Podstawy statystyki		9	1				9	1		ZO		
4.	Technologie informacyjne	6	12	2				18	2	ZO	Z		
5.	Ochrona środowiska i badania środowiskowe	9	9	2				18	2	ZO	Z		
6.	Przysposobienie biblioteczne z ochroną własności intelektualnej		9	1				9	1		Z		
7.	Język angielski/ j.niemiecki/j. rosyjski		30	2		30	2	60	4		ZO		ZO
8.	Anatomia człowieka	20		2	10	15	2	45	4	Z		E	Z
9.	Fizjologia człowieka	30		2	15	15	3	60	5	Z		E	Z
10.	Psychologia ogólna z elementami psychodietetyki	18		2	9	9	2	36	4	Z		ZO	Z
11.	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	6	12	2				18	2	ZO	Z		
12.	Chemia ogólna	18	18	4				36	4	E	ZO		
13.	Chemia żywności	9	6	2	6	15	2	36	4	Z	ZO	E	ZO
14.	Genetyka	20	10	4				30	4	E	Z		
15.	Podstawy edukacji żywieniowej z elementami zdrowia publicznego				15	15	3	30	3			ZO	Z
16.	Mikrobiologia ogólna i żywności				18		2	18	2			Z	
17.	Technologia żywności				15	15	2	30	2			Z	ZO
18.	Podstawy dietetyki	27	9	4				36	4	E	Z		
19.	Podstawy antropologii				18	18	4	36	4			E	ZO
20.	Praktyki					300	8	300	8				ZO
	RAZEM	176	124	31	106	432	30	838	61				

II ROK STUDIÓW 2019/2020

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	Z	Z	E	Z
2.	Mikrobiologia ogólna i żywności	15	15	3				30	3	E	Z		
3.	Technologia żywności	15	15	3				30	3	E	Z		
4.	Język angielski/j. niemiecki/ j. rosyjski		30	2		30	2	60	4		ZO		ZO
5.	Parazytologia	9	9	2				18	2	ZO	Z		
6.	Żywienie człowieka	30	15	4	30	15	4	90	8	ZO	Z	E	Z
7.	Dietetyka pediatryczna	18		2	9	9	2	36	4	Z		E	Z
8.	Kliniczny zarys chorób	18		2	18		2	36	4	Z		E	
9.	Żywienie kliniczne	18		2	9	9	2	36	4	Z		E	Z
10.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością				9	9	2	18	2			ZO	Z
11.	Analiza i ocena jakości żywności	18		2	9	15	2	42	4	Z		ZO	Z
12.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	18		2	9	15	2	42	4	Z		E	Z
13.	Towaroznawstwo żywności				12	15	2	27	2			ZO	Z
14.	Diagnostyka laboratoryjna	9	9	2	9	9	2	36	4	Z	Z	ZO	Z
15.	Podstawy aktywności fizycznej	12	18	3				30	3			ZO	Z
16.	Fitoterapia w dietetyce				9	9	2	18	2			ZO	Z
17.	Praktyki					300	8	300	8				ZO
	RAZEM	189	126	31	132	450	34	897	65				

SPECJALNOŚĆ - PORADNICTWO DIETETYCZNE

III ROK STUDIÓW 2019/2020

Przedmiot		Liczba godzin						Rozliczenie godzin	Punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		Semestr V zimowy			Semestr VI letni					Semestr V zimowy		Semestr VI letni	
L.p.		W	Ć/S	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			W	Ć/S	W	Ć/S
1.	Technologia potraw	15	15	4	9	9	2	48	6	Z	ZO	E	ZO
2.	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	18		2				18	2	ZO			
3.	Podstawy organizacji i higieny pracy	18		2				18	2	ZO			
4.	Projektowanie diet					18	3	18	3				ZO
5.	Podstawy marketingu i zarządzania w usługach żywieniowych	9	9	2				18	2	ZO	Z		
6.	Komunikacja społeczna		15	1				15	1		ZO		
7.	Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	18		2	9	9	4	36	4	Z	Z	E	Z
8.	Suplementacja osób zdrowych i chorych				9	9	2	18	2			ZO	Z
PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE - PORADNICTWO DIETETYCZNE													
9.	Psychologia żywienia				9	9	3	18	2			ZO	Z
10.	Choroby dietozależne	9	9	3				18	3	E	Z		
11.	Poradnictwo dietetyczne	9	9	2	9	9	3	36	5	Z	Z	E	Z
12.	Dietetyka gerontologiczna	9	9	3				18	3	ZO	Z		
13.	Zaburzenia odżywiania	12	15	3				27	3	ZO	Z		
14.	Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki	9	9	2	9	9	3	36	5	Z	Z	E	Z
15.	Żywność zbiorowe	9	9	2				18	2	ZO	Z		
16.	Seminarium (praca dyplomowa)		15	2		45	8	60	10		Z		Z
17.	Praktyki					100	3	100	3				ZO
	RAZEM	135	114	30	54	217	30	520	60				

SPECJALNOŚĆ - ŻYWIENIE W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ
III ROK STUDIÓW 2019/2020

Przedmiot		Liczba godzin						Rozlicz godzin	Punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		Semestr V zimowy			Semestr VI letni					Semestr V zimowy		Semestr V letni	
L.p		W	Ć/S	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			W	Ć/S	W	Ć/S
1	Technologia potraw	15	15	4	9	9	2	48	6	Z	ZO	E	ZO
2.	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	18		2				18	2	ZO			
3.	Podstawy organizacji i higieny pracy	18		2				18	2	ZO			
4.	Projektowanie diet					18	3	18	3				ZO
5	Podstawy marketingu i zarządzania w usługach żywieniowych	9	9	2				18	2	ZO	Z		
6.	Komunikacja społeczna		15	1				15	1		ZO		
7.	Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	18		2	9	9	3	36	5	Z	Z	E	Z
8.	Suplementacja osób zdrowych i chorych				9	9	2	18	2			ZO	Z
PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE - ŻYWIENIE W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ													
10.	Podstawy teorii treningu sportowego	9	9	2				18	2	ZO	Z		
11.	Elementy metodyki różnych dyscyplin sportowych				9	9	2	18	2	Z	Z	ZO	Z
12.	Żywność w sporcie i rekreacji	9	9	3	9	9	4	36	7	Z	Z	E	Z
13.	Biochemiczne podstawy wysiłku fizycznego				9	18	3	27	3			ZO	Z
	Medycyna sportu i odnowa biologiczna	9	18	3				27	3	ZO	Z		
15.	Suplementacja w sporcie	9	9	3				18	3	E	Z		
16.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	9	18	4				27	4	E	Z		
17.	Seminarium (praca dyplomowa)		15	2		45	8	60	10		Z		Z
18.	Praktyki					100	3	100	3				ZO
	RAZEM	123	117	30	54	226	30	520	60				

Wyższa Szkoła Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu
Plan trzyletnich studiów o profilu praktycznym – tryb niestacjonarny kierunek Dietetyka

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 , poradni dla sportowców, klubach sportowych, jednostkach odnowy biologicznej (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