

WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA, URODY I EDUKACJI W POZNANIU  
KIERUNEK DIETETYKA  
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA  
Plan I roku studiów niestacjonarnych  
Rok akademicki 2022/2023

Kod	Nazwa zajęć	Forma zajęć	I rok												Zaliczenie roku								
			sem I					sem II					Suma godz.	Suma godzin pracy własnej studenta	Suma ECTS	Sem I		Sem II					
			w	sem	ćw	Praca własna studenta	ECTS kontaktowe	ECTS PW	w	sem	ćw	Praca własna studenta				ECTS kontaktowe	ECTS PW	Zaliczenie wykładów	Zaliczenie ćwiczeń/seminariów	Zaliczenie wykładów	Zaliczenie ćwiczeń/seminariów		
DN2_1.2	Bezpieczeństwo i higiena pracy dietetyka	w	4			0	0	0							4	0	0	Z					
DN2_1.1	Język obcy	ćw			30	20	1	1			30	20	1	1	60	40	4		ZO			ZO	
DN2_2.1	Demografia i epidemiologia żywieniowa	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z				
DN2_2.2	Immunologia	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z				
DN2_2.3	Metodologia badań z elementami statystyki	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				ZO	Z	
DN2_2.4	Nowoczesna diagnostyka laboratoryjna	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				E	Z	
DN2_2.5	Patofizjologia kliniczna	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				E	Z	
DN2_2.6	Promocja mikroprzedsiębiorstwa w mediach społecznościowych	ćw			9	20	0,5	0,5							9	20	1			ZO			
DN2_2.7	Psychologia biznesu z elementami treningu umiejętności społecznych	w/ćw	12		12	30	1	1							24	30	2	ZO					
DN2_2.8	Psychologia kliniczna	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z				
DN2_2.9	Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe i polityki wyżywienia	w	9			20	0,5	0,5							9	20	1	ZO					
DN2_3.1	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	w/sem/ćw							9	9	18	40	1,5	1,5	36	40	3				E	Z	
DN2_3.2	Etyka w zawodzie dietetyka	w							9			20	0,5	0,5	9	20	1				ZO		
DN2_3.3	Fizjologia i żywienie w sporcie	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z				
DN2_3.4	Fizjologia żywienia człowieka	w/sem/ćw	9	9	9	25	1	1							27	25	2	ZO	Z				
DN2_3.5	Jakość i bezpieczeństwo żywności	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z				
DN2_3.6	Produkcja potraw i towaroznawstwo	w/ćw	18		18	40	1	2							36	40	3	E	Z				
DN2_3.7	Przechowalność żywności	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				ZO	Z	
DN2_3.8	Wybrane zagadnienia z gastroenterologii	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				E	Z	
DN2_3.9	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z				
DN2_3.10	Żywienie kliniczne	w/ćw							18		18	40	1,5	1,5	36	40	3				E	Z	
DN2_3.11	Żywienie w gerontologii	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				E	Z	
DN2_3.12	Żywienie w położnictwie i neonatologii	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				ZO	Z	
DN2_5.1	Chorobliwa nadwrażliwość na pokarmy/ Żywność minimalnie przetworzona	w/ćw							6		6	15	0,5	0,5	12	15	1				ZO	Z	
DN2_5.2	Toksykologia żywności/ Bromatologia	w/ćw	6		6	15	0,5	0,5							12	15	1	ZO	Z				
DN2_5.3	Praktyki w różnych instytucjach	ćw			120	55	5	2				120	55	5	2	240	110	14			Z		Z
<b>Razem:</b>			<b>112</b>	<b>9</b>	<b>258</b>	<b>435</b>	<b>16,5</b>	<b>14,5</b>	<b>105</b>	<b>9</b>	<b>255</b>	<b>435</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>748</b>	<b>870</b>	<b>62</b>						

WYŻSZA SZKOŁA ZDROWIA, URODY I EDUKACJI W POZNANIU  
KIERUNEK DIETETYKA  
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA  
Plan II roku studiów niestacjonarnych  
Rok akademicki 2023/2024

Kod	Nazwa zajęć	Forma zajęć	II rok												Zaliczenie roku								
			sem III						sem IV						Suma godz.	Suma godzin pracy własnej studenta	Suma ECTS	Sem III		Sem IV			
			w	sem	ćw	Praca własna studenta	ECTS kontaktowe	ECTS PW	w	sem	ćw	Praca własna studenta	ECTS kontaktowe	ECTS PW				Zaliczenie wykładów	Zaliczenie ćwiczeń/seminariów	Zaliczenie wykładów	Zaliczenie ćwiczeń/seminariów		
DN2_2.10	Metodologia przygotowania pracy dyplomowej z ochroną własności intelektualnej	w	6			0	0	0							6	0	0	Z					
DN2_3.13	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	w/ćw							18		18	40	1,5	1,5	36	40	3				E	Z	
DN2_3.14	Interakcje leków z pożywieniem	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2				ZO	Z	
DN2_3.15	Ocena i prognozowanie potrzeb zdrowotnych	w/sem/ćw	9	9	9	25	1	1							27	25	2	E	Z				
DN2_3.16	Nutrigenomika	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z				
DN2_3.17	Żywność w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	w/ćw							12		12	30	1	1	24	30	2				ZO	Z	
DN2_5.4	Organizmy genetycznie modyfikowane i ich wykorzystanie w technologii żywności/ Projektowanie nowych produktów dietetycznych	w/ćw							6		6	15	0,5	0,5	12	15	1				ZO	Z	
DN2_5.5	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety/ Dodatki do żywności	w/ćw	6		6	15	0,5	0,5							12	15	1	ZO	Z				
DN2_5.6	Współczesne trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej/ Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	w/ćw	6		6	15	0,5	0,5							12	15	1	ZO	Z				
DN2_5.3	Praktyki w różnych instytucjach	ćw			120	55	5	2							120	55	7			ZO			
DN2_5.7	Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej	sem		20		55	1	2		40		260	1,5	10,5	60	315	15			Z		ZO	
<b>Razem (przedmioty wspólne dla całego rocznika bez przedmiotów)</b>			<b>36</b>	<b>29</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>45</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>380</b>	<b>5,5</b>	<b>14,5</b>	<b>345</b>	<b>580</b>	<b>36</b>						

II rok															Zaliczenie roku						
Kod	Nazwa zajęć	Forma zajęć	sem III						sem IV						Suma godz.	Suma godzin pracy własnej studenta	Suma ECTS	Sem III		Sem IV	
			w	sem	ćw	Praca własna studenta	ECTS kontaktowe	ECTS PW	w	sem	ćw	Praca własna studenta	ECTS kontaktowe	ECTS PW				Zaliczenie wykładów	Zaliczenie ćwiczeń/seminariów	Zaliczenie wykładów	Zaliczenie ćwiczeń/seminariów
<b>Specjalność: Dietetyka spersonalizowana i psychodietetyka</b>																					
DN2_4.1	Antropometria i ocena stanu odżywienia człowieka	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.2	Coaching dietetyczny	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			E	Z
DN2_4.3	Indywidualny program dietetyczny	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.4	Fitoterapia	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			ZO	Z
DN2_4.5	Podstawy zaburzeń odżywiania	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z		
DN2_4.6	Procedury i narzędzia w diagnozie klienta / pacjenta	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.7	Projektowanie programów profilaktycznych	ćw								18	35	1	1		18	35	2			ZO	Z
DN2_4.8	Psychologiczne aspekty radzenia sobie z pacjentem z zaburzeniami odżywiania	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.9	Super żywność - nowe spojrzenie na odżywianie	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			ZO	Z
DN2_4.10	Techniki behawioralno-poznawcze w pracy dietetyka	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.11	Techniki radzenia sobie ze stresem	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			ZO	Z
DN2_4.12	Warsztaty komunikacji interpersonalnej	ćw			18	35	1	1							18	35	2		ZO		
DN2_4.13	Zaburzenia psychiczne związane z odżywianiem i odchudzaniem	w/sem	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z		
<b>Razem (przedmioty specjalnościowe):</b>			<b>63</b>	<b>0</b>	<b>81</b>	<b>280</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>175</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>234</b>	<b>455</b>	<b>26</b>				
<b>Specjalność: Dietetyka sportowa</b>																					
DN2_4.14	Antropologia sportu i antropometria	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.15	Biochemiczna diagnostyka wysiłku fizycznego	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.16	Coaching	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			ZO	Z
DN2_4.17	Niedozwolone wspomaganie w sporcie	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			E	Z
DN2_4.18	Elementy psychologii sportu	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.19	Fizjologia i endokrynologia wysiłku fizycznego	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.20	Indywidualny program dietetyczny sportowca	ćw								18	35	1	1		18	35	2				ZO
DN2_4.21	Medycyna i odnowa biologiczna w sporcie	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.22	Planowanie i monitorowanie procesu treningowego	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	ZO	Z		
DN2_4.23	Dozwolone wspomaganie w sporcie i w wysiłku fizycznym	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			ZO	Z
DN2_4.24	Super żywność - nowe spojrzenie na odżywianie	w/ćw							9		9	35	1	1	18	35	2			ZO	Z
DN2_4.25	Teoria treningu sportowego	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z		
DN2_4.26	Żywność w różnych dyscyplinach sportu	w/ćw	9		9	35	1	1							18	35	2	E	Z		
<b>Razem (przedmioty specjalnościowe):</b>			<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>280</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>175</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>234</b>	<b>455</b>	<b>26</b>				
<b>Razem (przedmioty wspólne dla całego rocznika + przedmioty dla specjalności Dietetyka spersonalizowana i psychodietetyka):</b>			<b>99</b>	<b>29</b>	<b>231</b>	<b>480</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>81</b>	<b>40</b>	<b>99</b>	<b>555</b>	<b>10,5</b>	<b>19,5</b>	<b>579</b>	<b>1035</b>	<b>62</b>				
<b>Razem (przedmioty wspólne dla całego rocznika + przedmioty dla specjalności Dietetyka sportowa):</b>			<b>108</b>	<b>29</b>	<b>222</b>	<b>480</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>81</b>	<b>40</b>	<b>99</b>	<b>555</b>	<b>10,5</b>	<b>19,5</b>	<b>579</b>	<b>1035</b>	<b>62</b>				

Forma zaliczenia - sprawdzenia osiągnięcia efektów uczenia się:

Z - student uzyskuje punkty w oparciu o zaliczenie

ZO - student uzyskuje punkty w oparciu o zaliczenie z oceną

E - student uzyskuje punkty w oparciu o egzamin z oceną

\* - przedmiot do wyboru

DN2_1.1	s. magisterskie, dietetyka - przedmiot ogólny
DN2_2.1	s. magisterskie dietetyka - przedmiot podstawowy
DN2_3.1	s. magisterskie dietetyka - przedmiot kierunkowy
DN2_4.1	s. magisterskie, dietetyka - przedmiot obieralny specjalnościowy
DN2_5.1	s. magisterskie, dietetyka - przedmiot obieralny ogólny