

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

I ROK STUDIÓW CYKL KSZTAŁCENIA 2021-2024

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.	Technologie informacyjne	6	9	2				15	2	ZO	Z		
4.	Ochrona środowiska i badania środowiskowe	9	9	2				18	2	ZO	Z		
5.	Język obcy		30	2		30	2	60	4		ZO		ZO
6.	Anatomia człowieka	20		2	10	15	2	45	4	Z		E	Z
7.	Fizjologia człowieka	30		2	15	15	3	60	5	Z		E	Z
8.	Psychologia ogólna z elementami psychodietetyki	18		2	9	9	2	36	4	Z		ZO	Z
9.	Pierwsza pomoc przedmedyczna	3	12	2				15	2	ZO	Z		
10.	Chemia ogólna	18	18	4				36	4	E	ZO		
11.	Chemia żywności	9	6	2	6	15	2	36	4	Z	ZO	E	Z
12.	Genetyka	18	9	3				27	3	E	Z		
13.	Podstawy edukacji żywieniowej z elementami zdrowia publicznego				15	15	3	30	3			ZO	Z
14.	Mikrobiologia ogólna i żywności				18		2	18	2			Z	
15.	Technologia żywności				15	15	2	30	2			Z	Z
16.	Podstawy dietetyki	27	9	4				36	4	E	Z		
17.	Podstawy antropologii i antropometrii				18	18	4	36	4			E	ZO
18.	Praktyki					300	10	300	10				ZO
	RAZEM	168	102	28	106	432	32	808	60				

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

II ROK STUDIÓW CYKL KSZTAŁCENIA 2021-2024

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 obcy		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	Z	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.	Komunikacja społeczna		15	1				15	1		ZO		
18.	Elementy diagnostyki i metodyki pracy z klientem/pacjentem				3	12	1	15	1			ZO	Z
19.	Praktyki					300	10	300	10				ZO
	RAZEM	189	141	32	135	462	37	927	69				

SPECJALNOŚĆ - PORADNICTWO DIETETYCZNE

III ROK STUDIÓW CYKL KSZTAŁCENIA 2021-2024

Przedmiot		Liczba godzin						Rozliczenie godzin	Punkty ECTS	Zaliczenie roku			
		Semestr V zimowy			Semestr VI letni								
L.p.		W	Ć/S	punkty ECTS	W	Ć/S	punkty ECTS			Semestr V zimowy		Semestr VI letni	
										W	Ć/S	W	Ć/S
1.	Technologia potraw	15	15	4	9	9	3	48	7	Z	ZO	E	ZO
2.	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	18		2				18	2	ZO			
3.	Podstawy organizacji bezpiecznych i higienicznych warunków pracy	18		2				18	2	ZO			
4.	Projektowanie diet					18	3	18	3				ZO
5.	Organizacja i zarządzanie mikroprzedsiębiorstwem z elementami marketingu				9	9	2	18	2			ZO	Z
6.	Epidemiologia żywnościowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	18		2	9	9	3	36	5	Z		E	Z
7.	Suplementacja osób zdrowych i w stanach patologicznych	9	9	2				18	2	ZO	Z		
8.	Psychologia żywienia	9	9	2				18	2	ZO	Z		
PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE - PORADNICTWO DIETETYCZNE													
9.	Choroby dietozależne	9	9	3				18	3	E	Z		
10.	Poradnictwo dietetyczne	9	9	2	9	9	3	36	5	Z	Z	E	Z
11.	Dietetyka gerontologiczna				9	9	3	18	3			ZO	Z
12.	Zaburzenia odżywiania	12	15	4				27	4	ZO	Z		
13.	Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki	9	9	2	9	9	3	36	5	Z	Z	E	Z
14.	Żywnienie zbiorowe	9	9	2				18	2	ZO	Z		
15.	Seminarium przygotowujące do egzaminu dyplomowego		30	3		30	7	60	10		Z		Z
16.	Praktyki					100	4	100	4				ZO
	RAZEM	135	114	30	54	202	31	505	61				

SPECJALNOŚĆ - ŻYWIENIE W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ
III ROK STUDIÓW CYKL KSZTAŁCENIA 2021-2024

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	3	48	7	Z	ZO	E	ZO
2.	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	18		2				18	2	ZO			
3.	Podstawy organizacji bezpiecznych i higienicznych warunków pracy	18		2				18	2	ZO			
4.	Projektowanie diet					18	3	18	3				ZO
5	Organizacja i zarządzanie mikroprzedsiębiorstwem z elementami marketingu				9	9	2	18	2			ZO	Z
7.	Epidemiologia żywienia z nadzorem sanitarno-higienicznym	18		2	9	9	3	36	5	Z	Z	E	Z
8.	Suplementacja osób zdrowych i w stanach patologicznych	9	9	2				18	2	ZO	Z		
9.	Psychologia żywienia	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					12	1	12	1				ZO
12.	Żywienie w sporcie i rekreacji	9	9	3	9	9	3	36	6	Z	Z	E	Z
13.	Biochemiczne podstawy wysiłku fizycznego				9	18	3	27	3			ZO	Z
	Medycyna sportu i odnowa biologiczna	9	18	4				27	4	E	Z		
15.	Suplementacja w sporcie				9	9	2	18	2			E	Z
16.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	9	18	4				27	4	E	Z		
17.	Seminarium przygotowujące do egzaminu dyplomowego		30	3		30	7	60	10		Z		Z
18.	Praktyki					100	4	100	4				ZO
	RAZEM	123	117	30	54	223	31	517	61				

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

Objaśnienia:

W - wykład

Ć - ćwiczenia

S - seminarium

ZO - zaliczenie z oceną

Z - zaliczenie

E - egzamin