

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 2/116/2023 Senatu Krakowskiej Wyższej Szkoły Promocji Zdrowia z dnia 27.06.2023 r.

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie
Plan studium na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWIENIE - studia niestacjonarne 2023/2024
Studia II stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	KODY	Przedmiot	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Razem		Zaliczenia				
			WK	GW	WK	PKT	WK	GW	WK	PKT	WK	GW		PKT			
A. Przedmioty podstawowe																	
1.	DII - A1	Psychologia [E]	10	20	3							10	20	3	T		
2.	DII - A2	Patofizjologia [E]	10	10	2							10	10	2	T		
3.	DII - A3	Demografia i epidemiologia żywienia	20	10	3							10	20	3	T		
4.	DII - A4	Immunologia	10	10	2							10	10	2	T		
5.	DII - A5	Zarządzanie jakością i marketing	10	10	2							10	10	2	T		
6.	DII - A6	Metodologia badań										10	10	2	T		
7.	DII - A7	Ustawodawstwo żywnościowe i żywienia										20	0	2	T		
8.	DII - A8	Fitozoofa	20		2							20	0	2	T		
9.	DII - A9	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce										10	10	2	T		
		suma A	70	70	14	30	10	4	10	10	2	0	0	0	110	90	20
B. Przedmioty kierunkowe																	
1.	DII-B1	Dietoprofilaktyka przewlekłych chorób niezakaźnych	20	20	3							20	20	3	T		
2.	DII-B2	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	10	20	3							10	20	3	T		
3.	DII-B3	Fizjologia żywienia człowieka [E]	20	20	4							20	20	4	T		
4.	DII-B4	Polityka żywienia										10	0	1	T		
5.	DII-B5	Żywienie kliniczne [E]										20	20	4	T		
6.	DII-B6	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt										10	20	3	T		
7.	DII-B7	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]										20	20	4	T		
8.	DII-B8	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski /j. hiszpański*) [E]		20	2							0	40	5	T		
9.	DII-B9	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach										10	10	2	T		
10.	DII-B10	Nutrigenomika [E]										10	10	3	T		
11.	DII-B11	Ekologiczna żywność										10	10	2	T		
12.	DII-B12	Metody statystyczne w żywieniu										10	10	2	T		
13.	DII-B13	Żywienie i suplementacja w sporcie										10	10	2	T		
14.	DII-B14	Toxycologia żywności [E]										10	10	3	T		
15.	DII-B15	Diety niekonwencjonalne										10	10	2	T		
		suma B	50	80	12	80	90	18	30	40	8	20	20	20	180	230	43
		suma A+B	120	150	26	110	100	22	40	50	10	20	20	5	290	320	63
C. Grupa przedmiotów obieralnych**																	
SPECJALNOŚĆ I: DIETETYKA KLINICZNA																	
1.	DII-C01	Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego [E]										10	20	3	T		
2.	DII-C02	Żywienie w chorobach alergicznych i dermatologicznych										10	10	2	T		
3.	DII-C03	Żywienie w chorobach onkologicznych										10	10	2	T		
4.	DII-C04	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych										10	10	2	T		
5.	DII-C05	Żywienie w chorobach rzadkich i genetycznych										10	10	2	T		
6.	DII-C06	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe										10	10	2	T		
7.	DII-C07	Genetyka w żywieniu i żywności [E]										10	10	3	T		
8.	DII-C08	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego [E]										10	10	3	T		
9.	DII-C09	Seminarium - żywienie w wybranych jednostkach chorobowych/Seminarium - nutrition in selected disease entities*										10	10	3	T		
10.	DII-C10	PRACA MAGISTERSKA 1										0	20	2	T		
		suma C	0	0	0	0	0	0	60	90	16	20	30	25	80	120	41
		suma A+B+C	120	150	26	110	100	22	100	140	26	40	50	30	370	440	104
SPECJALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWIENIE																	
1.	DII-C(U)1	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia [E]										10	20	3	T		
2.	DII-C(U)2	Podstawy ekologii										10	10	2	T		
3.	DII-C(U)3	Zanieczyszczenia i skażenia żywności										10	10	2	T		
4.	DII-C(U)4	Mikrobiologiczne aspekty żywności i żywienia [E]										10	10	3	T		
5.	DII-C(U)5	Seminarium - żywność ekologiczna a zdrowie/Seminarium - organic food and health*										20	2	2	T		
6.	DII-C(U)6	Certyfikacja i nadzór nad żywnością ekologiczną [E]										10	10	3	T		
7.	DII-C(U)7	Ziemia, użytki i przyprawy w rolnictwie ekologicznym										10	10	2	T		

