

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie
 Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ - studia niestacjonarne 2026/2027
 Studia II stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	KODY	Przedmiot	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Razem			Zaj. prakt.
			WK	GW	PKT	WK	GW	PKT	WK	GW	PKT	WK	GW	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	10	20	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				10	10	2	T
7.	DII-A7	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe				20		2							20	0	2	T
8.	DII-A8	Filozofia	20		2										20	0	2	T
9.	DII-A9	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce				10	10	2							10	10	2	T
10.	DII-A10	Bezpieczeństwo i higiena pracy	5		0										5	0	0	T
		suma A	75	70	14	30	10	4	10	10	2	0	0	115	90	20	0	
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 żywnościowa		10				1							10	0	1	T
5.	DII-B5	Żywność kliniczne [E]		20	4										20	20	4	T
6.	DII-B6	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt		20	4				10	20	3				10	20	3	T
7.	DII-B7	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]		20	4										20	20	4	T
8.	DII-B8	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/j. hiszpański*) [E]		20	2		20	3							0	40	5	T
9.	DII-B9	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach		10	10	2									10	10	2	T
10.	DII-B10	Nutrigenomika [E]		10	10	2									10	10	2	T
11.	DII-B11	Ekologiczna żywność		10	10	2									10	10	2	T
12.	DII-B12	Metody statystyczne w żywieniu							10	10	2				10	10	2	T
13.	DII-B13	Żywność i suplementacja w sporcie													10	10	2	T
14.	DII-B14	Toksykologia żywności [E]							10	10	3				10	10	3	T
15.	DII-B15	Diety niekonwencjonalne		10	10	2									10	10	2	T
		suma B	50	80	12	80	90	18	30	40	8	20	20	180	230	43	0	
		suma A+B	125	150	26	110	100	22	40	50	10	20	20	295	320	63	0	
C. Grupa przedmiotów wybieralnych**																		
SPECJALNOŚĆ I: DIETETYKA KLINICZNA																		
1.	DII-C(I)1	Żywność w chorobach przewodu pokarmowego [E]							10	20	3				10	20	3	T
2.	DII-C(I)2	Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych							10	10	2				10	10	2	T
3.	DII-C(I)3	Żywność w chorobach onkologicznych							10	10	2				10	10	2	T
4.	DII-C(I)4	Żywność w chorobach autoimmunologicznych							10	10	2				10	10	2	T
5.	DII-C(I)5	Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych							10	10	2				10	10	2	T
6.	DII-C(I)6	Żywność dojłowe i pozajelitowe										10	10	2	10	10	2	T
7.	DII-C(I)7	Genetyka w żywieniu i żywności [E]										10	10	3	10	10	3	T
8.	DII-C(I)8	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego [E]							10	10	3				10	10	3	T
9.	DII-C(I)9	Seminarium - żywność w wybranych jednostkach chorobowych/Seminar - nutrition in selected disease entities*								20	2				0	20	2	T
10.	DII-C(I)10	PRACA MAGISTERSKA 1	0	0	0	0	0	0	60	90	16	20	30	25	80	120	41	
		suma A+B+C	125	150	26	110	100	22	100	140	26	40	50	375	440	104	0	
SPECJALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ																		
1.	DII-C(II)1	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							10	20	3				10	20	3	T
2.	DII-C(II)2	Podstawy ekologii							10	10	2				10	10	2	T
3.	DII-C(II)3	Zanieczyszczenia i skażenia żywności							10	10	2				10	10	2	T
4.	DII-C(II)4	Mikrobiologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							10	10	3				10	10	3	T

