

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

Nr	KODY	Przedmiot	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Razem		Zaj. prakt.	
			WK	ĆW	PKT	WK	ĆW	PKT	WK	ĆW	PKT	WK	ĆW	PKT	WK	ĆW		PKT
A. Przedmioty podstawowe																		
1.	DII-A1	Psychologia [E]	15	30	3										15	30	3	T
2.	DII-A2	Patofizjologia [E]	15	15	2										15	15	2	T
3.	DII-A3	Demografia i epidemiologia żywienia	15	30	3										15	30	3	T
4.	DII-A4	Immunologia	15	15	2										15	15	2	T
5.	DII-A5	Zarządzanie jakością i marketing	15	15	2										15	15	2	T
6.	DII-A6	Metodologia badań							15	15	2				15	15	2	T
7.	DII-A7	Ustawodawstwo żywieniowe i żywieniowe				30		2							30	0	2	T
8.	DII-AB	Filozofia	30		2										30	0	2	T
9.	DII-A9	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce				15	15	2							15	15	2	T
10.	DII-A10	Bezpieczeństwo i higiena pracy	5		0										5	0	0	T
		suma A	110	105	14	45	15	4	15	15	2	0	0	170	135	20		
B. Przedmioty kierunkowe																		
1.	DII-B1	Dietoprofilaktyka przewlekłych chorób niezakaźnych	30	30	3										30	30	3	T
2.	DII-B2	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	15	30	3										15	30	3	T
3.	DII-B3	Fizjologia żywienia człowieka [E]	30	30	4										30	30	4	T
4.	DII-B4	Polityka żywieniowa				15		1							15	0	1	T
5.	DII-B5	Żywność kliniczne [E]				30	30	4							30	30	4	T
6.	DII-B6	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt				30	30	4							30	30	4	T
7.	DII-B7	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]				30	30	3							30	30	3	T
8.	DII-B8	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/i. hiszpański*) [E]				30	2								0	60	5	T
9.	DII-B9	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach				15	15	2							15	15	2	T
10.	DII-B10	Nutrigenomika [E]				15	15	2		15	3				15	15	3	T
11.	DII-B11	Ekologiczna żywność				15	15	2							15	15	2	T
12.	DII-B12	Metody statystyczne w żywieniu				15	15	2							15	15	2	T
13.	DII-B13	Żywność i suplementacja w sporcie				15	15	2							15	15	2	T
14.	DII-B14	Toksykologia żywności [E]				15	15	3							15	15	3	T
15.	DII-B15	Dietetyka niekonwencjonalne				15	15	2							15	15	2	T
		suma B	75	120	12	120	135	18	45	60	8	30	30	270	345	43		
		suma A+B	185	225	26	165	150	22	60	75	10	30	30	440	480	63		
C. Grupa przedmiotów obieralnych**																		
SPECJALNOŚĆ I: DIETETYKA KLINICZNA																		
1.	DII-C(I)1	Żywność w chorobach przewodu pokarmowego [E]							15	30	3				15	30	3	T
2.	DII-C(I)2	Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych							15	15	2				15	15	2	T
3.	DII-C(I)3	Żywność w chorobach onkologicznych							15	15	2				15	15	2	T
4.	DII-C(I)4	Żywność w chorobach autoimmunologicznych							15	15	2				15	15	2	T
5.	DII-C(I)5	Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych							15	15	2				15	15	2	T
6.	DII-C(I)6	Żywność dojrzewania i pozajelitowe							15	15	2				15	15	2	T
7.	DII-C(I)7	Genetyka w żywieniu i żywności [E]							15	15	3				15	15	3	T
8.	DII-C(I)8	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego [E]							15	15	3				15	15	3	T
9.	DII-C(I)9	Seminarium - żywienie w wybranych jednostkach chorobowych/Seminarium - nutrition in selected disease entities*								30	2				0	30	2	T
10.	DII-C(I)10	PRACA MAGISTERSKA 1	0	0	0	0	0	0	90	135	16	30	40	25	120	175	41	
		suma A+B+C	185	225	26	165	150	22	150	210	26	60	70	30	655	104		
SPECJALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ																		
1.	DII-C(II)1	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							15	30	3				15	30	3	T
2.	DII-C(II)2	Podstawy ekologii							15	15	2				15	15	2	T
3.	DII-C(II)3	Zanieczyszczenia i skażenia żywności							15	15	2				15	15	2	T

