

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie
Plan studiów na kierunku DIETETYKA - studia stacjonarne 2026/2027

Studia I stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	Kod przedmiotu	Przedmiot	Sem. 1				Sem. 2				Sem. 3				Sem. 4				Sem. 5				Sem. 6			Razem				Zaj. prakt.
			WK	ĆW	LAB	PKT	WK	ĆW	LAB	PKT	WK	ĆW	LAB	PKT	WK	ĆW	LAB	PKT	WK	ĆW	LAB	PKT	WK	ĆW	PKT	WK	ĆW	LAB	PKT	
A. Przedmioty kształcenia ogólnego																														
1	DI_A1	Technologia informacyjna		30		2																				0	30	0	2	
2	DI_A2	Etyka zawodowa					15			1																15	0	0	1	
3	DI_A3	Ochrona własności intelektualnej																15			1					15	0	0	1	
4	DI_A4	Pedagogika	30			2																				30	0	0	2	
5	DI_A5	Podstawy przedsiębiorczości													20		1									0	20	0	1	
6	DI_A6	Wychowanie fizyczne		30		0		30		0																0	60	0	0	
7	DI_A7	Bezpieczeństwo i higiena pracy	5			0																				5	0	0	0	
suma A			35	60	0	4	15	30	0	1	0	0	0	0	0	20	0	1	15	0	0	1	0	0	0	65	110	0	7	
B. Przedmioty podstawowe																														
1	DI_B1	Anatomia człowieka [E]	20			2	15	30		3																35	30	0	5	T
2	DI_B2	Biochemia ogólna i żywności [E]									30	30		4												30	30	0	4	T
3	DI_B3	Podstawy chemii ogólnej [E]	30	30		4																				30	30	0	4	T
4	DI_B4	Chemia żywności [E]					15	15		2	15	15		3												30	30	0	5	T
5	DI_B5	Fizjologia człowieka [E]	30	30		4																				30	30	0	4	T
6	DI_B6	Patofizjologia													30			2								30	0	0	2	
7	DI_B7	Genetyka					30			2																30	0	0	2	
8	DI_B8	Kwalifikowana pierwsza pomoc przedmedyczna						30		2																0	30	0	2	
9	DI_B9	Mikrobiologia ogólna i żywności [E]									30	30		4												30	30	0	4	T
10	DI_B10	Parazytologia [E]	20	15		3																				20	15	0	3	T
11	DI_B11	Propedeutka żywności	15			1																				15	0	0	1	
12	DI_B12	Podstawy psychologii	30			2																				30	0	0	2	
suma B			145	75	0	16	60	75	0	9	75	75	0	11	30	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	310	225	0	38	
C. Przedmioty kierunkowe																														
1	DI_C1	Żywienie człowieka [E]									30	30		3	30	30		4								60	60	0	7	T
2	DI_C2	Dietetyka pediatryczna [E]									30			2	30			2								60	0	0	4	
3	DI_C3	Technologia gastronomiczna																	30		10	2				30	0	10	2	T
4	DI_C4	Kliniczny zarys chorób [E]													30	30		4								30	30	0	4	T
5	DI_C5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością																			30	15	2		30	15	0	2	T	
6	DI_C6	Analiza sensoryczna									15		15	2												15	0	15	2	T
7	DI_C7	Edukacja żywieniowa													20	15		2								20	15	0	2	T
8	DI_C8	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	30			2																				30	0	0	2	
9	DI_C9	Analiza i ocena jakości żywności													30	10	20	4								30	10	20	4	T
10	DI_C10	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności [E]																	30	15		3				30	15	0	3	T
11	DI_C11	Higiena i toksykologia żywności					15			1	30	15		3												45	15	0	4	T
12	DI_C12	Technologia żywności i potraw [E]					30		30	4																30	0	30	4	T
13	DI_C13	Towaroznawstwo żywności [E]					30		30	4																30	0	30	4	T
14	DI_C14	Statystyka w dietetyce																		15		1				0	15	0	1	T
15	DI_C15	Ekologia i ochrona przyrody	30			2																				30	0	0	2	
16	DI_C16	Ergonomia i bezpieczeństwo w organizacji pracy									30			2												30	0	0	2	
17	DI_C17	Metodologia i proseminarium dyplomowe																		30		2				0	30	0	2	
suma C			60	0	0	4	75	0	60	9	135	45	15	12	140	85	20	16	60	60	10	8	30	15	2	500	205	105	51	
suma A+B+C			240	135	0	24	150	105	60	19	210	120	15	23	170	105	20	19	75	60	10	9	30	15	2	875	540	105	96	

D. Przedmioty specjalizacyjne - przedmioty do wyboru																															
1	DI_D1	Język obcy 1 (do wyboru: j. angielski / j. niemiecki/ j. hiszpański*) [E]			30			2		30			2		30			2							0	120	0	8			
2	DI_D2	Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/ Alergeny pokarmowe *																		20	10		2			20	10	0	2	T	
3	DI_D3	Socjologia zdrowia i choroby/ Socjologia medycyny*	15					1																	15	0	0	1			
4	DI_D4	Promocja zdrowia/ Edukacja zdrowotna* [E]	15					1	30				2												45	0	0	3			
5	DI_D5	Żywność dietetyczna i funkcjonalna/Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego*	30					2																	30	0	0	2			
6	DI_D6	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych/Żywnienie w chorobach metabolicznych* [E]																	30	15		3	30	15	3	60	30	0	6	T	
7	DI_D7	Podstawy położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych/Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących*																	20	10		2	20	10	2	40	20	0	4	T	
8	DI_D8	Choroby zakaźne z elementami żywienia/ Epidemiologia i profilaktyka chorób zakaźnych* [E]												30				2	30				2			60	0	0	4		
9	DI_D9	Bromatologia/ Nauka o żywności*																					30		2	30	0	0	2		
10	DI_D10	Psychologia zdrowia/Psychodietetyka*					30						2													30	0	0	2		
11	DI_D11	Żywnienie w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego* [E]																		20	10		2	20	10	2	40	20	0	4	T
12	DI_D12	Żywnienie osób starszych/ Dietetyka geriatryczna*																						30	10	2	30	10	0	2	T
12	DI_D13	Żywnienie w chorobach nerek/ Żywnienie w chorobach układu moczowego* [E]																		20	10		2	20	10	2	40	20	0	4	T
14	DI_D14	Fizjologia wysiłku i żywnienie w sporcie/Żywnienie w sporcie-biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego*													15	15			2	15	15		2			30	30	0	4	T	
15	DI_D15	Praca dyplomowa**																							10	10	0	10	0	10	
suma D			60	30	0	6	60	30	0	6	0	30	0	2	45	45	0	6	155	70	0	15	150	65	23	470	270	0	58		
suma A+B+C+D			300	165	0	30	210	135	60	25	210	150	15	25	215	150	20	25	230	130	10	24	180	80	25	1345	810	105	154		
Suma godzin			465				405				375				385				370				260				2260				
E. Praktyka zawodowa																															
1	DI_E1	Praktyka z technologii potraw								150		6														0	150	0	6		
2	DI_E2	Praktyka wstępna w szpitalu												150		6										0	150	0	6		
3	DI_E3	Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci (szpital dziecięcy lub oddział dziecięcy, żłobek, przedszkole)																								0	150	0	6		
4	DI_E4	Praktyka w poradni dietetycznej																				160		6		0	160	0	6		
5	DI_E5	Praktyka w szpitalu dla dorosłych lub domu opieki społecznej																							150	6	0	150	0	6	
suma E			0	0	0	0	0	150	0	6	0	150	0	6	0	150	0	6	0	160	0	6	0	150	6	0	760	0	30		
suma A+B+C+D+E			300	165	0	30	210	285	60	31	210	300	15	31	215	300	20	31	230	290	10	30	180	230	31	1345	1570	105	184		
Suma godzin			465				555				525				535				530				410				3020				

Objaśnienia:

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru
**przedmiot Praca dyplomowa jako przedmiot do wyboru poprzez wybór promotora
WK - ilość godzin dydaktycznych wykładu
CW - ilość godzin dydaktycznych ćwiczeń
LAB - ćwiczenia laboratoryjne
PKT - ilość punktów ECTS
[E] - egzamin końcowy z przedmiotu

Ilość ECTS - zajęcia praktyczne	Ilość ECTS (min.) - zajęcia praktyczne wymagane	Ilość ECTS - wybieralność osiągnięta	Ilość ECTS (min.) - wybieralność wymagana
94	92	56	55,2