Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie

Plan studiów na kierunku DIETETYKA - studia niestacjonarne 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		20		2																				0	20	0	2	
2	DI_A2	Etyka zawodowa					10			1																10	0	0	1	
3	DI_A3	Ochrona własności intelektualnej																	10			1				10	0	0	1	
4	DI_A4	Pedagogika	20			2																				20	0	0	2	
5	DI_A5	Podstawy przedsiębiorczości														10		1								0	10	0	1	
6	DI_A6	Bezpieczeństwo i higiena pracy	5			0																				5	0	0	0	
		suma A	25	20	0	4	10	0	0	1	0	0	0	0	0	10	0	1	10	0	0	1	0	0	0	45	30	0	7	
B. Przedmioty podstawowe																														
1	DI_B1	Anatomia człowieka [E]	10			2	10	20		3																20	20	0	5	T
2	DI_B2	Biochemia ogólna i żywności [E]									20	20		4												20	20	0	4	T
3	DI_B3	Podstawy chemii ogólnej [E]	20	20		4																				20	20	0	4	T
4	DI_B4	Chemia żywności [E]					10	10		2	10	10		3												20	20	0	5	T
5	DI_B5	Fizjologia człowieka [E]	20	20		4																				20	20	0	4	T
6	DI_B6	Patofizjologia													20			2								20	0	0	2	
7	DI_B7	Genetyka					20			2																20	0	0	2	
8	DI_B8	Kwalifikowana pierwsza pomoc przedmedyczna						15		2																0	15	0	2	
9	DI_B9	Mikrobiologia ogólna i żywności [E]									20	20		4												20	20	0	4	T
10	DI_B10	Parazytologia [E]	10	10		3																				10	10	0	3	T
11	DI_B11	Propedeutyka żywności	10			1																				10	0	0	1	
12	DI_B12	Podstawy psychologii	20			2																				20	0	0	2	
		suma B	90	50	0	16	40	45	0	9	50	50	0	11	20	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	200	145	0	38	
C. Przedmioty kierunkowe																														
1	DI_C1	Żywienie człowieka [E]									20	20		3	20	20		4								40	40	0	7	T
2	DI_C2	Dietetyka pediatryczna [E]									20			2	20			2								40	0	0	4	
3	DI_C3	Technolgia gastronomiczna																	10		10	2				10	0	10	2	T
4	DI_C4	Kliniczny zarys chorób [E]													20	20		4								20	20	0	4	T
5	DI_C5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością																					20	10	2	20	10	0	2	T
6	DI_C6	Analiza sensoryczna									10		10	2												10	0	10	2	T
7	DI_C7	Edukacja żywieniowa													10	10		2								10	10	0	2	T
8	DI_C8	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	20			2																				20	0	0	2	
9	DI_C9	Analiza i ocena jakości żywności													20	10	10	4								20	10	10	4	T
10	DI_C10	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności [E]																	20	10		3				20	10	0	3	T
11	DI_C11	Higiena i toksykologia żywności					10			1	20	10		3												30	10	0	4	T
12	DI_C12	Technologia żywności i potraw [E]					20		20	4																20	0	20	4	T
13	DI_C13	Towaroznawstwo żywności [E]					20		20	4																20	0	20	4	T
14	DI_C14	Statystyka w dietetyce																		10		1				0	10	0	1	T
15	DI_C15	Ekologia i ochrona przyrody	20			2																				20	0	0	2	
16	DI_C16	Ergonomia i bezpieczeństwo w organizacji pracy									20			2												20	0	0	2	
17	DI_C17	Metodologia i proseminarium dyplomowe																		15		2				0	15	0	2	
		suma C	40	0	0	4	50	0	40	9	90	30	10	12	90	60	10	16	30	35	10	8	20	10	2	320	135	70	51	
		suma A+B+C	155	70	0	24	100	45	40	19	140	80	10	23	110	70	10	19	40	35	10	9	20	10	2	565	310	70	96	

D. Przedmioty specjalizacyjne - przedmioty do wyboru																																
1	DI_D1	Język obcy 1 (do wyboru: j. angielski / j. niemiecki/ j. hiszpański*) [E]		20		2		20		2		20		2		20		2								0	80	0	8	
2	DI_D2	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/ Alergeny pokarmowe *																	10	10		2				10	10	0	2	T
3	DI_D3	Socjologia zdrowia i choroby/ Socjologia medycyny*	10			1																				10	0	0	1	
4	DI_D4	Promocja zdrowia/ Edukacja zdrowotna* [E]	10			1	20			2																30	0	0	3	
5	DI_D5	Żywność dietetyczna i funkcjonalna/Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego*	20			2																				20	0	0	2	
6	DI_D6	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych/Żywienie w chorobach metabolicznych* [E]																	20			3	20	15	3	40	15	0	6	T
7	DI_D7	Podstawy położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych/Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących*																	10	15		2	10		2	20	15	0	4	T
8	DI_D8	Choroby zakaźne z elementami żywienia/ Epidemiologia i profilaktyka chorób zakaźnych* [E]													15			2	15			2				30	0	0	4	.
9	DI_D9	Bromatologia/ Nauka o żywności*																					20		2	20	0	0	2	
10	DI_D10	Psychologia zdrowia/Psychodietetyka*					20			2																20	0	0	2	
11	DI_D11	Żywienie w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego* [E]																	10			2	10	15	2	20	15	0	4	T
12	DI_D12	Żywienie osób starszych/ Dietetyka geriatryczna*																					20	10	2	20	10	0	2	T
13	DI_D13	Żywienie w chorobach nerek/ Żywienie w chorobach układu moczowego* [E]																	10	15		2	10		2	20	15	0	4	T
14	DI_D14	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie/Żywienie w sporcie-biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego* [E]													10			2	10	15		2				20	15	0	4	T
15	DI_D15	Praca dyplomowa**																						10	10	0	10	0	10	
		suma D	40	20	0	6	40	20	0	6	0	20	0	2	25	20	0	6	85	55	0	15	90	50	23	280	185	0	58	
		suma A+B+C+D	195	90	0	30	140	65	40	25	140	100	10	25	135	90	10	25	125	90	10	24	110	60	25	845	495	70	154	
		Suma godzin	285				245				250				235				225				170			1410				
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)														150		6								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	195	90	0	30	140	215	40	31	140	250	10	31	135	240	10	31	125	250	10	30	110	210	31	845	1255	70	184	
		Suma godzin	285				395				400				385				385				320			2170				

Objaśnienia:

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru

**przedmiot Praca dyplomowa jako przedmiot do wyboru poprzez wybór promotora

WK - ilość godzin dydaktycznych wykładu

ĆW - 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

REKTOR
prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński