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	Propedeutyka 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	Technolgia 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		30		2								0	120	0	8	
2	DI_D2	Żywienie 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/Żywienie 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/Żywienie 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	Żywienie w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego* [E]																	20	10		2	20	10	2	40	20	0	4	T
12	DI_D12	Żywienie osób starszych/ Dietetyka geriatryczna*																					30	10	2	30	10	0	2	T
12	DI_D13	Żywienie w chorobach nerek/ Żywienie w chorobach układu moczowego* [E]																	20	10		2	20	10	2	40	20	0	4	T
14	DI_D14	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie/Żywienie 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)														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	**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

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