

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie
Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWIENIOWOŚĆ - studia niestacjonarne 2019/2020

Studia II stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	KODY	Przedmiot	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Razem		Zaj. prak.				
			wk	gw	wk	gw	wk	gw	wk	gw	wk	gw					
A. Przedmioty podstawowe																	
1.	DII - A1	Psychologia kliniczna	10	15	2							10	15	2	T		
2.	DII - A2	Psychologia społeczna										10	10	2	T		
3.	DII - A3	Patofizjologia [E]	20	20	3							20	20	3	T		
4.	DII - A4	Zdrowie publiczne		20	2							0	20	2	T		
5.	DII - A5	Demografia i epidemiologia żywienia [E]	10	20	3							10	20	3	T		
6.	DII - A6	Immunologia	10	10	2							10	10	2	T		
7.	DII - A7	Zarządzanie jakością i marketing	10	10	2							10	10	2	T		
8.	DII - A8	Metodologia badań				10	10	2				10	10	2	T		
9.	DII - A9	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe				20		1				20	0	1	T		
10.	DII - A10	Filozofia	20		1							20	0	1	T		
11.	DII - A11	Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywności	20		2							20	0	2	T		
12.	DII - A12	Diagnostyka laboratoryjna										10	10	1	T		
			100	95	17	30	10	3	20	20	3	0	0	150	125	23	
B. Przedmioty kierunkowe																	
1.	DII-B1	Dietoprofilaktyka chorób żywieniowych i żywieniowo zależnych	20	20	3							20	20	3	T		
2.	DII-B2	Dietoprofilaktyka chorób niezakaźnych	10	10	2							10	10	2	T		
3.	DII-B3	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	10	20	3							10	20	3	T		
4.	DII-B4	Fizjologia żywienia człowieka [E]	20	20	3							20	20	3	T		
5.	DII-B5	Polityka żywieniowa				10		1				10	0	1	T		
6.	DII-B6	Żywność kliniczne I [E]				30		5				30	30	5	T		
7.	DII-B7	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt [E]				25		4				20	25	4	T		
8.	DII-B8	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]				10		2				10	10	2	T		
9.	DII-B9	Towaroznawstwo żywności				15		3				15	15	3	T		
10.	DII-B10	Jakości i bezpieczeństwo żywności				10		2				10	10	2	T		
11.	DII-B11	Przechowalnictwo żywności				20		2				20	20	2	T		
12.	DII-B12	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/ j. hiszpański*)										0	40	4	T		
13.	DII-B13	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach										10	20	2	T		
14.	DII-B14	Fizjologia człowieka i żywienie w sporcie [E]				10		2				10	10	2	T		
15.	DII-B15	Toxycologia żywności [E]				10		2				10	10	2	T		
16.	DII-B16	Dietetyka niekonwencjonalne										20	20	2	T		
17.	DII-B17	Aspekty mikrobiologiczne żywności i żywienia				10		2				10	10	2	T		
			60	70	11	100	110	19	20	50	7	30	70	8	210	45	
			160	165	28	130	120	22	40	70	10	30	70	8	360	425	68
C. Grupa przedmiotów obieralnych**																	
SPECJALNOŚCI: DIETETYKA KLINICZNA																	
1.	DII-C01	Żywność w chorobach przewodu pokarmowego										5	10	1	T		
2.	DII-C02	Żywność w chorobach wątroby i trzustki										5	10	1	T		
3.	DII-C03	Żywność w chorobach metabolicznych										5	10	1	T		
4.	DII-C04	Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych										5	10	1	T		
5.	DII-C05	Żywność w chorobach układu krążenia										5	10	1	T		
6.	DII-C06	Żywność w chorobach onkologicznych										5	10	1	T		
7.	DII-C07	Żywność w chorobach nerek										5	10	1	T		
8.	DII-C08	Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych										5	10	1	T		
9.	DII-C09	Genetyka w żywieniu i żywności [E]										10	10	2	T		
10.	DII-C10	Preparaty dietetyczne i ich technologia [E]										20	20	3	T		
11.	DII-C11	Nutrigenomika										10	10	2	T		
12.	DII-C12	Seminarium - żywność, technologia, jakość a zdrowie										20	20	2	T		
13.	DII-C13	Metody statystyczne w żywieniu										10	10	1	T		
14.	DII-C14	PRACA MAGISTERSKA 1										10	20	1	T		
			0	0	0	0	0	0	60	120	13	30	40	25	90	160	38

		suma A+B+C										SPECIALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWIENIE I DIETETYKA									
		160	165	28	130	120	22	100	190	23	60	110	33	450	585	106					
1.	DII-C(II)1	Preparaty dietetyczne i ich technologia [E]						20	20	3			20	20	3	T					
2.	DII-C(II)2	Podstawy ekologii						20	20	2			20	20	2	T					
3.	DII-C(II)3	Skazanie żywności						15	15	2			15	15	2	T					
4.	DII-C(II)4	Nutrigenomika						10	10	2			10	10	2	T					
5.	DII-C(II)5	Seminarium - żywność, technologia, jakość a zdrowie						20	20	2			0	0	2	T					
6.	DII-C(II)6	Metody statystyczne w żywieniu						20	20	2			0	0	2	T					
7.	DII-C(II)7	Ekologiczna żywność [E]						10	10	2			10	10	1	T					
8.	DII-C(II)8	Ziela w diecie: użycie i przyprawy						20	20	1			10	10	2	T					
9.	DII-C(II)9	Enologia (produkcja wina)						10	10	2			5	5	1	T					
10.	DII-C(II)10	Przetworzone cechy żywności roślinnej						10	10	2			10	10	2	T					
11.	DII-C(II)11	PRACA MAGISTERSKA 2						10	10	2			10	10	2	T					
		suma C	0	0	0	0	0	105	105	16	15	25	22	120	150	38					
		suma A+B+C	160	165	28	130	120	145	175	26	45	95	30	480	555	106					
Praktyka zawodowa																					
1.	DII-D1	Praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego		50	2									0	50	2					
2.	DII-D2	Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych				120	8							0	120	8					
3.	DII-D3	Praktyka w żłobku, przedszkolu lub w szpitalu na oddziale dziecięcym						50		2				0	50	2					
4.	DII-D4	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia							60	3			110	0	110	5					
5.	DII-D5	Praktyka w domu opieki społecznej											0	60	3						
		suma praktyka	0	50	2	0	8	0	110	5	0	110	5	0	390	20					
		SPECIALNOŚĆ I: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA	160	215	30	130	240	100	300	28	60	220	38	450	575	126					
		SPECIALNOŚĆ II: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA	160	215	30	130	240	145	285	31	45	205	35	480	595	126					

Objaśnienia:

*Ieden z dwóch przedmiotów do wyboru

**wybór przedmiotów realizowany poprzez wybór specjalności

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
75	63	42	37,8

REKTOR

 prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński