

## Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie

Plan studiów na kierunku DIETETYKA - studia niestacjonarne 2019/2020

Studia I stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	Kod przedmiotu	Przedmiot	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			Razem			Zal. punkte.				
			WK	CW	LAB	WK	CW	LAB	PKT	WK	CW	LAB	PKT	WK	CW	LAB	PKT	WK	CW	LAB	PKT	WK	CW		LAB	PKT		
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>																												
1	DI.A1	Technologia informacyjna			20			2																				
2	DI.A2	Etyka zawodowa						10			1																	
3	DI.A3	Ochrona własności intelektualnej																										
4	DI.A4	Pedagogika			20			2																				
5	DI.A5	Podstawy przedsiębiorczości																										
		suma A	20	20	0	0	4	10	0	0	1	0	0	0	0	0	0	10	0	1	10	0	0	0	0	0	1	40
<b>B. Przedmioty podstawowe</b>																												
1	DI.B1	Anatomia człowieka [E]			10			2	10	20	3																	
2	DI.B2	Biochemia ogólna i żywności [E]																										
3	DI.B3	Podstawy chemii ogólnej [E]			20			4																				
4	DI.B4	Chemia żywności [E]							10	10	2	10	10	3														
5	DI.B5	Fizjologia człowieka [E]																										
6	DI.B6	Patofizjologia																										
7	DI.B7	Genetyka								20	2																	
8	DI.B8	Kwalifikowana pierwsza pomoc przedmedyczna									2																	
9	DI.B9	Mikrobiologia ogólna i żywności [E]																										
10	DI.B10	Parazytologia [E]																										
11	DI.B11	Propedytyka żywności			10			3																				
12	DI.B12	Podstawy psychologii			20			2			2																	
		suma B	90	50	0	0	16	40	45	0	9	50	50	0	11	20	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	200
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>																												
1	DI.C1	Żywność człowieka [E]								20	20		4	20	20													
2	DI.C2	Dietytyka pediatryczna [E]										20			2	20		4										
3	DI.C3	Technologia gastronomiczna											20															
4	DI.C4	Kliniczny zarządczości [E]												20	20													
5	DI.C5	Farmakologia i farmakoterapia żywnościowa oraz interakcja leków z żywnością																										
6	DI.C6	Analiza sensoryczna									10		2															
7	DI.C7	Edukacja żywieniowa											10	10	10													
8	DI.C8	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia			20																							
9	DI.C9	Analiza i ocena jakości żywności																										
10	DI.C10	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności [E]																										
11	DI.C11	Higiena i toksykologia żywności									10																	
12	DI.C12	Technologia żywności i potraw [E]										10																
13	DI.C13	Towaroznawstwo żywności [E]										20																
14	DI.C14	Statystyka w dietetyce											4															
15	DI.C15	Ekologia i ochrona przyrody			20																							
16	DI.C16	Ergonomia i bezpieczeństwo w organizacji pracy																										
17	DI.C17	Metodologia i proseminarium dyplomowe																										
		suma C	40	0	0	0	4	50	0	40	9	90	30	10	13	90	60	10	10	16	30	35	35	10	9	20	10	2
		suma A+B+C	150	70	0	0	24	100	45	40	19	140	80	10	24	110	70	10	10	19	40	35	10	9	20	10	2	560
<b>D. Przedmioty specjalizacyjne - przedmioty do wyboru</b>																												
1	DI.D1	Język duży 1 (do wyboru: / angielski / / niemiecki / / hiszpański) [E]			20					20		2																
		suma D			20					20		2																
		<b>RAZEM</b>	<b>240</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>150</b>	<b>85</b>	<b>80</b>	<b>21</b>	<b>170</b>	<b>100</b>	<b>34</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>39</b>	<b>70</b>	<b>45</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>840</b>

2	DL D2	Zywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/ Alergeny pokarmowe*								10	10	0	0	0	2	T																								
3	DL D3	Sociologia zdrowia i choroby/ Sociologia medycyny*	10							10	0	0	0	0	1																									
4	DL D4	Promocja zdrowia/ Edukacja zdrowotna* [E]	10		1	20				30	0	0	0	0	3																									
5	DL D5	Zywność dietetyczna/ Funkcjonalna/ Zywność specjalnego przeznaczenia medycznego*	20		2					20	0	0	0	0	2	T																								
6	DL D6	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych/ Żywienie w chorobach metabolicznych* [E]								20	0	0	0	0	0	T																								
7	DL D7	Podstawy położnictwa z elementami żywienia kobiet ciążących/ Żywność kobiet ciężarnych/ Laktacja*								10	15					T																								
8	DL D8	ChOROBY ZAKAZNE Z ELEMENTAMI ŻYWIENIA/ Epidemiologia i infekcyjologia chorób zakaźnych* [E]							15							T																								
9	DL D9	Bromatologia/ Nauka o żywności*								2	15					T																								
10	DL D10	Psychologia zdrowia/ Psychodietetyka*														T																								
11	DL D11	Zywność w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego* [E]				20				10						T																								
12	DL D12	Zywność osób starszych/ Dietetyka geriatryczna*								10						T																								
13	DL D13	Zywność w chorobach nerek/ Żywność w chorobach układu pokarmowego* [E]								10	15					T																								
14	DL D14	Fizjologia wysiłku i żywność w sporcie/ Żywność w sporcie- holistyczne, uwarunkowania, wysiłek/ Działywność* [E]							10							T																								
15	DL D15	Praca dyplomowa**								10	15			2		T																								
suma D			40	20	0	6	40	20	0	6	0	20	0	2	25	20	0	15	55	0	15	24	90	10	10	2														
suma A+B+C+D			190	90	0	30	140	65	40	25	140	100	10	26	135	90	10	25	125	55	0	24	110	60	23	840	495	70	153											
suma E			0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5	120	0	5	0	210	0	8	0	110	260	31	840	1265	70	184											
suma A+B+C+D+E			190	90	0	30	140	185	40	30	140	220	10	31	135	210	10	30	125	300	10	32	110	260	31	840	1265	70	184											
Suma godzin			280			365			370			355			435			370			2175																			

**E. Praktyka zawodowa**

Objaśnienia:

- \* jeden z dwóch przedmiotów do wyboru
- \*\* przedmiot Praca dyplomowa jako przedmiot do wyboru do otrzymania dyplomu
- 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
95	92	56	55,2

  
**BEKTOR**  
 prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński