

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie
Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ - studia niestacjonarne 2026/2027
Studia II stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	KODY	Przedmiot	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Razem			Zaj. prakt.
			wk	ćw	PKT	wk	ćw	PKT	wk	ćw	PKT	wk	ćw	PKT	wk	ćw	PKT	
A. Przedmioty podstawowe																		
1.	DII - A1	Psychologia [E]	10	20	3									10	20	3	T	
2.	DII - A2	Patofizjologia [E]	10	10	2									10	10	2	T	
3.	DII - A3	Demografia i epidemiologia żywienia	10	20	3									10	20	3	T	
4.	DII - A4	Immunologia	10	10	2									10	10	2	T	
5.	DII - A5	Zarządzanie jakością i marketing	10	10	2									10	10	2	T	
6.	DII - A6	Metodologia badań						10	10	2				10	10	2	T	
7.	DII - A7	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe				20		2						20	0	2		
8.	DII - A8	Filozofia	20		2									20	0	2		
9.	DII - A9	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce				10	10	2						10	10	2	T	
10.	DII - A10	Bezpieczeństwo i higiena pracy	5		0									5	0	0		
		suma A	75	70	14	30	10	4	10	10	2	0	0	115	90	20		
B. Przedmioty kierunkowe																		
1.	DII-B1	Dietoprofilaktyka przewlekłych chorób niezakaźnych	20	20	3									20	20	3	T	
2.	DII-B2	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	10	20	3									10	20	3	T	
3.	DII-B3	Fizjologia żywienia człowieka [E]	20	20	4									20	20	4	T	
4.	DII-B4	Polityka żywieniowa				10		1						10	0	1		
5.	DII-B5	Żywność kliniczna [E]				20	20	4						20	20	4	T	
6.	DII-B6	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt							10	20	3			10	20	3	T	
7.	DII-B7	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]				20	20	4						20	20	4	T	
8.	DII-B8	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/j. hiszpański*) [E]	20		2		20	3						0	40	5		
9.	DII-B9	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach				10	10	2						10	10	2	T	
10.	DII-B10	Nutrigenomika [E]									10	10	3	10	10	3	T	
11.	DII-B11	Ekologiczna żywność				10	10	2						10	10	2	T	
12.	DII-B12	Metody statystyczne w żywieniu							10	10	2			10	10	2	T	
13.	DII-B13	Żywność i suplementacja w sporcie								10	10	2		10	10	2	T	
14.	DII-B14	Toksykologia żywności [E]							10	10	3			10	10	3	T	
15.	DII-B15	Diety niekonwencjonalne				10	10	2						10	10	2	T	
		suma B	50	80	12	80	90	18	30	40	8	20	20	180	230	43		
		suma A+B	125	150	26	110	100	22	40	50	10	20	20	295	320	63		
C. Grupa przedmiotów obieralnych**																		
SPECJALNOŚĆ I: DIETETYKA KLINICZNA																		
1.	DII-C(I)1	Żywność w chorobach przewodu pokarmowego [E]							10	20	3			10	20	3	T	
2.	DII-C(I)2	Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych							10	10	2			10	10	2	T	
3.	DII-C(I)3	Żywność w chorobach onkologicznych							10	10	2			10	10	2	T	
4.	DII-C(I)4	Żywność w chorobach autoimmunologicznych							10	10	2			10	10	2	T	
5.	DII-C(I)5	Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych							10	10	2			10	10	2	T	
6.	DII-C(I)6	Żywność dojłitowe i pozajelitowe										10	10	2	10	2	T	
7.	DII-C(I)7	Genetyka w żywieniu i żywności [E]										10	10	3	10	3	T	
8.	DII-C(I)8	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego [E]							10	10	3			10	10	3	T	
9.	DII-C(I)9	Seminarium - żywność w wybranych jednostkach chorobowych/Seminar - nutrition in selected disease entities*							20	2				0	20	2	T	
10.	DII-C(I)10	PRACA MAGISTERSKA 1										10	20	0	10	20		
		suma C	0	0	0	0	0	0	60	90	16	20	30	80	120	41		
		suma A+B+C	125	150	26	110	100	22	100	140	26	40	50	375	440	104		
SPECJALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ																		
1.	DII-C(II)1	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							10	20	3			10	20	3	T	
2.	DII-C(II)2	Podstawy ekologii							10	10	2			10	10	2	T	
3.	DII-C(II)3	Zanieczyszczenia i skażenia żywności							10	10	2			10	10	2	T	
4.	DII-C(II)4	Mikrobiologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							10	10	3			10	10	3	T	
5.	DII-C(II)5	Seminarium - żywność ekologiczna a zdrowie/Seminar - organic food and health*							20	2				0	20	2	T	

6.	DII-C(II)6	Certyfikacja i nadzór nad żywnością ekologiczną [E]									10	10	3	10	10	3	T	
7.	DII-C(II)7	Zioła, używki i przyprawy w rolnictwie ekologicznym						10	10	2				10	10	2	T	
8.	DII-C(II)8	Enologia (produkcja wina)									10	10	2	10	10	2	T	
9.	DII-C(II)9	Prozdrowotne cechy żywności roślinnej					10	10	2					10	10	2	T	
10.	DII-C(II)10	PRACA MAGISTERSKA 2										10	20	0	10	20		
<i>suma C</i>			0	0	0	0	0	60	90	16	20	30	25	80	120	41		
<i>suma A+B+C</i>			125	150	26	110	100	22	100	140	26	40	50	30	375	440	104	
SPECJALNOŚĆ III: PSYCHODIETETYKA																		
1.	DII-C(III)1	Psychologia emocji i motywacji						10	10	2				10	10	2	T	
2.	DII-C(III)2	Diagnoza i leczenie zaburzeń odżywiania [E]						10	20	3				10	20	3	T	
3.	DII-C(III)3	Psychologia zdrowia						10	10	2				10	10	2	T	
4.	DII-C(III)4	Psychologia kliniczna [E]						10	10	3				10	10	3	T	
5.	DII-C(III)5	Coaching dietetyczny [E]									10	10	3	10	10	3	T	
6.	DII-C(III)6	Psychosomatyczne i emocjonalne aspekty odżywiania						10	10	2				10	10	2	T	
7.	DII-C(III)7	Komunikacja z pacjentem						10	10	2				10	10	2	T	
8.	DII-C(III)8	Mindfulness jako wsparcie w procesie terapeutycznym									10	10	2	10	10	2	T	
9.	DII-C(III)9	Seminarium - psychologia żywienia/Seminar - nutrition psychology*						20	2					0	20	2	T	
10.	DII-C(III)10	PRACA MAGISTERSKA 3										10	20	0	10	20		
<i>suma C</i>			0	0	0	0	0	60	90	16	20	30	25	80	120	41		
<i>suma A+B+C</i>			125	150	26	110	100	22	100	140	26	40	50	30	375	440	104	
Praktyka zawodowa																		
1.	DII-D1	Praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego		110	5										110	5		
2.	DII-D2	Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych					120	6						0	120	6		
3.	DII-D3	Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci					50	2						0	50	2		
4.	DII-D4	Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych								110	5			0	110	5		
<i>suma praktyka</i>			0	110	5	0	170	8	0	110	5	0	0	0	390	18		
SPECJALNOŚĆ I: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA			125	260	31	110	270	30	100	250	31	40	50	30	375	830	122	
SPECJALNOŚĆ II: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA			125	260	31	110	270	30	100	250	31	40	50	30	375	830	122	
SPECJALNOŚĆ III: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA			125	260	31	110	270	30	100	250	31	40	50	30	375	830	122	

Objaśnienia:

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru

**wybór przedmiotów realizowany poprzez wybór specjalności

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
74	61	46	37