

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie
Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ - studia stacjonarne 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]	15	30	3									15	30	3	T	
2.	DII - A2	Patofizjologia [E]	15	15	2									15	15	2	T	
3.	DII - A3	Demografia i epidemiologia żywienia	15	30	3									15	30	3	T	
4.	DII - A4	Immunologia	15	15	2									15	15	2	T	
5.	DII - A5	Zarządzanie jakością i marketing	15	15	2									15	15	2	T	
6.	DII - A6	Metodologia badań						15	15	2				15	15	2	T	
7.	DII - A7	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe				30		2						30	0	2		
8.	DII - A8	Filozofia	30		2									30	0	2		
9.	DII - A9	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce				15	15	2						15	15	2	T	
10.	DII - A10	Bezpieczeństwo i higiena pracy	5		0									5	0	0		
		suma A	110	105	14	45	15	4	15	15	2	0	0	170	135	20		
B. Przedmioty kierunkowe																		
1.	DII-B1	Dietoprofilaktyka przewlekłych chorób niezakaźnych	30	30	3									30	30	3	T	
2.	DII-B2	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	15	30	3									15	30	3	T	
3.	DII-B3	Fizjologia żywienia człowieka [E]	30	30	4									30	30	4	T	
4.	DII-B4	Polityka żywieniowa				15		1						15	0	1		
5.	DII-B5	Żywność kliniczna [E]				30		4						30	30	4	T	
6.	DII-B6	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt							15	30	3			15	30	3	T	
7.	DII-B7	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]				30	30	4						30	30	4	T	
8.	DII-B8	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/j. hiszpański*) [E]		30	2		30	3						0	60	5		
9.	DII-B9	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach				15	15	2						15	15	2	T	
10.	DII-B10	Nutrigenomika [E]										15	15	3	15	15	3	T
11.	DII-B11	Ekologiczna żywność				15	15	2						15	15	2	T	
12.	DII-B12	Metody statystyczne w żywieniu							15	15	2			15	15	2	T	
13.	DII-B13	Żywność i suplementacja w sporcie										15	15	2	15	15	2	T
14.	DII-B14	Toksykologia żywności [E]							15	15	3			15	15	3	T	
15.	DII-B15	Diety niekonwencjonalne				15	15	2						15	15	2	T	
		suma B	75	120	12	120	135	18	45	60	8	30	30	5	270	345	43	
		suma A+B	185	225	26	165	150	22	60	75	10	30	30	5	440	480	63	
C. Grupa przedmiotów obieralnych**																		
SPECJALNOŚĆ I: DIETETYKA KLINICZNA																		
1.	DII-C(I)1	Żywność w chorobach przewodu pokarmowego [E]							15	30	3			15	30	3	T	
2.	DII-C(I)2	Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych							15	15	2			15	15	2	T	
3.	DII-C(I)3	Żywność w chorobach onkologicznych							15	15	2			15	15	2	T	
4.	DII-C(I)4	Żywność w chorobach autoimmunologicznych							15	15	2			15	15	2	T	
5.	DII-C(I)5	Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych							15	15	2			15	15	2	T	
6.	DII-C(I)6	Żywność dojelitowa i pozajelitowa										15	15	2	15	15	2	T
7.	DII-C(I)7	Genetyka w żywieniu i żywności [E]										15	15	3	15	15	3	T
8.	DII-C(I)8	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego [E]							15	15	3			15	15	3	T	
9.	DII-C(I)9	Seminarium - żywność w wybranych jednostkach chorobowych/Seminar - nutrition in selected disease entities*								30	2			0	30	2	T	
10.	DII-C(I)10	PRACA MAGISTERSKA 1											10	20	0	10	20	
		suma C	0	0	0	0	0	0	90	135	16	30	40	25	120	175	41	
		suma A+B+C	185	225	26	165	150	22	150	210	26	60	70	30	560	655	104	
SPECJALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ																		
1.	DII-C(II)1	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							15	30	3			15	30	3	T	
2.	DII-C(II)2	Podstawy ekologii							15	15	2			15	15	2	T	
3.	DII-C(II)3	Zanieczyszczenia i skażenia żywności							15	15	2			15	15	2	T	
4.	DII-C(II)4	Mikrobiologiczne aspekty żywności i żywienia [E]							15	15	3			15	15	3	T	

5.	DII-C(II)5	Seminarium - żywność ekologiczna a zdrowie/Seminar - organic food and health*							30	2				0	30	2	T	
6.	DII-C(II)6	Certyfikacja i nadzór nad żywnością ekologiczną [E]									15	15	3	15	15	3	T	
7.	DII-C(II)7	Zioła, używki i przyprawy w rolnictwie ekologicznym						15	15	2				15	15	2	T	
8.	DII-C(II)8	Enologia (produkcja wina)									15	15	2	15	15	2	T	
9.	DII-C(II)9	Prozdrowotne cechy żywności roślinnej						15	15	2				15	15	2	T	
10.	DII-C(II)10	PRACA MAGISTERSKA 2										10	20	0	10	20		
<i>suma C</i>			0	0	0	0	0	90	135	16	30	40	25	120	175	41		
<i>suma A+B+C</i>			185	225	26	165	150	22	150	210	26	60	70	30	560	655	104	
SPECJALNOŚĆ III: PSYCHODIETETYKA																		
1.	DII-C(III)1	Psychologia emocji i motywacji						15	15	2				15	15	2	T	
2.	DII-C(III)2	Diagnoza i leczenie zaburzeń odżywiania [E]						15	30	3				15	30	3	T	
3.	DII-C(III)3	Psychologia zdrowia						15	15	2				15	15	2	T	
4.	DII-C(III)4	Psychologia kliniczna [E]						15	15	3				15	15	3	T	
5.	DII-C(III)5	Coaching dietetyczny [E]									15	15	3	15	15	3	T	
6.	DII-C(III)6	Psychosomatyczne i emocjonalne aspekty odżywiania						15	15	2				15	15	2	T	
7.	DII-C(III)7	Komunikacja z pacjentem						15	15	2				15	15	2	T	
8.	DII-C(III)8	Mindfulness jako wsparcie w procesie terapeutycznym									15	15	2	15	15	2	T	
9.	DII-C(III)9	Seminarium - psychologia żywienia/Seminar - nutrition psychology*						30	2					0	30	2	T	
10.	DII-C(III)10	PRACA MAGISTERSKA 3										10	20	0	10	20		
<i>suma C</i>			0	0	0	0	0	90	135	16	30	40	25	120	175	41		
<i>suma A+B+C</i>			185	225	26	165	150	22	150	210	26	60	70	30	560	655	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			185	335	31	165	320	30	150	320	31	60	70	30	560	1045	122	
SPECJALNOŚĆ II: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA			185	335	31	165	320	30	150	320	31	60	70	30	560	1045	122	
SPECJALNOŚĆ III: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA			185	335	31	165	320	30	150	320	31	60	70	30	560	1045	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