

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia

z siedzibą w Krakowie

Wydział Promocji Zdrowia



PROGRAM STUDIÓW

Dietetyka i ekologiczna żywność

studia II stopnia

1. Ogólna charakterystyka kierunku studiów

Poziom kształcenia	studia II stopnia		
Profil kształcenia	praktyczny		
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne		
Liczba semestrów	4		
Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta	magister		
Łączna liczba godzin zajęć	1605/1205		
Łączna liczba punktów ECTS	122 ECTS		
Dyscyplina naukowa wiodąca	nauki o zdrowiu	87 ECTS	71%
Pozostałe dyscypliny	nauki medyczne	24 ECTS	20%
	technologia	11 ECTS	9%
	żywności i żywienia		

1.1. Łączna liczba punktów ECST lub liczba godzin zajęć

wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego stacjonarne/niestacjonarne	65,6 ECTS (53,8%)/ 51,4 ECTS (42,1%)
uzyskanych w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	8 ECTS
przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	74 ECTS (60,6%)
przyporządkowana zajęciom do wyboru	46 ECTS (37,7%)
przyporządkowana praktykom zawodowym	18 ECTS
z języka obcego	5 ECTS

2. Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów II stopnia na kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność posiada zaawansowaną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania zawodu dyplomowanego dietetyka, rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia, przestrzega praw konsumenta i pacjenta oraz potrafi podjąć współpracę z innymi specjalistami dla ich dobra.

Absolwent posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizjologii żywienia, toksykologii żywności, nutrigenomiki, immunologii, psychologii, demografii i epidemiologii żywienia. Zna

regulacje prawne i ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe oraz posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie europejskich programów walki z otyłością i chorobami dietozależnymi.

Absolwent jest specjalistą (praktykiem) w zakresie planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego dla różnych grup ludności, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w zależności od wieku, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego konsumenta i pacjenta. Zna rolę ziół i bioaktywnych składników żywności, potrafi dobrać prawidłowo produkty spożywcze, suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Jest specjalistą w zakresie profilaktyki i wdrażania leczenia dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego, układu krążenia, chorobach autoimmunologicznych, alergicznych i dermatologicznych oraz chorobach nowotworowych. Absolwent potrafi zdiagnozować żywieniowe i psychologiczne czynniki oraz mechanizmy sprzyjające zaburzeniom odżywiania i wykorzystać swoją wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.

Absolwent jest przygotowany do kontrolowania jakości produktów spożywczych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami odpowiednich systemów jakości, podejmowania działań w zakresie zdrowia publicznego oraz ochrony środowiska i dietoprofilaktyki chorób niezakaźnych. Absolwent rozumie potrzebę ciągłego poszerzania swojej wiedzy w celu uaktualniania umiejętności i rozwoju zawodowego oraz komunikuje się w języku obcym na poziomie biegłości B2+.

Absolwent jest przygotowany do pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych i turystyczno - rekreacyjnych, placówkach oświatowych kształcących w zakresie nauk o żywności i żywieniu, prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa dietetycznego i psychodietetycznego, a także w instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych. Absolwent jest przygotowany do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, prowadzenia badań w zakresie żywności i żywienia oraz kierowania zespołem badawczym czy terapeutycznym.

3. Wymagania programowe

Podstawę prawną do opracowania programu kształcenia na kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność studia drugiego stopnia – profil praktyczny stanowiły:

- rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2025 poz.211),

- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U.2023 poz. 2787 z późn.zm.),

- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018, poz. 2218).

4. Opis zakładanych efektów uczenia się

SYMBOL	Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność, studia II stopnia, profil praktyczny	Odniesienie efektów kierunkowych do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej
W I E D Z A		
DII_WG_01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie psychologii społecznej, filozofii, historii smaku oraz immunologii. Posiada rozszerzoną wiedzę z zakresu nauk medycznych oraz zna zagadnienia demograficzne w tym epidemiologiczne dotyczące patologii związanych z żywieniem.	P7S_WG
DII_WG_02	Zna rolę bioaktywnych składników żywności dietetycznej.	P7S_WG
DII_WG_03	Posiada szczegółową znajomość budowy układu odpornościowego oraz fizjologii człowieka i żywienia sportowców.	P7S_WG
DII_WG_04	Zna przyczyny, objawy i skutki chorób układu: pokarmowego, chorób metabolicznych, chorób dermatologicznych i nowotworowych. Posiada wiedzę potrzebną do zaplanowania żywienia w wyżej wyszczególnionych chorobach.	P7S_WG
DII_WG_05	Ma wiedzę w zakresie języka obcego specjalistycznego zarówno w mowie jak i piśmie, zna terminologię z zakresu dietetyki i ekologii.	P7S_WG
DII_WG_06	Zna sposoby, metody i cele realizacji poradnictwa żywieniowego.	P7S_WG
DII_WG_07	Zna zaawansowane techniki pozwalające kształtować i wykorzystywać żywność w celu poprawy zdrowia i jakości życia.	P7S_WG

DII_WK_01	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie żywności i żywienia.	P7S_WK
DII_WK_02	Posiada wiedzę w zakresie europejskich programów walki z chorobami dietozależnymi. Zna regulacje prawne i ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe.	P7S_WK
DII_WK_03	Zna etapy procesu badawczego. Zna rolę środowiska w kształtowaniu jakości surowców i produktów spożywczych.	P7S_WK
DII_WK_04	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych obowiązujących w Polsce i w UE w zakresie żywności i żywienia.	P7S_WK
DII_WK_05	Ma wiedzę na temat biosfery i procesów w niej zachodzących oraz rolnictwa ekologicznego.	P7S_WK
U M I E J Ę T N O Ś C I		
DII_UW_01	Potrafi zdiagnozować psychologiczne czynniki i mechanizmy sprzyjające zaburzeniom zachowań żywnościowych.	P7S_UW
DII_UW_02	Potrafi określić priorytety służące rozwojowi rolnictwa ekologicznego i produkcji żywności prozdrowotnej.	P7S_UW
DII_UW_03	Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt laboratoryjny i wykonywać analizy próbek żywności.	P7S_UW
DII_UW_04	Umie rozpoznać problemy żywieniowe różnych grup ludności oraz przyczyny zaburzeń zdrowotnych spowodowanych dietą.	P7S_UW
DII_UW_05	Umie w praktyce wykorzystać przepisy prawne zarówno polskie jak i regulacje UE w zakresie żywności i żywienia	P7S_UW
DII_UW_06	Umie korygować błędy dotyczące sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_UW
DII_UW_07	Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące żywienia i żywności.	P7S_UW
DII_UK_01	Potrafi dobrać do sytuacji pacjenta odpowiedni styl zachowania oraz stosuje skuteczną komunikację werbalną i niewerbalną.	P7S_UK
DII_UK_02	Umie wykorzystać wiedzę pedagogiczno - psychologiczną w edukacji i poradnictwie żywieniowym pacjenta.	P7S_UK
DII_UK_03	Posiada umiejętności posługiwania się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z tekstów fachowych oraz komunikowania się z pacjentami.	P7S_UK
DII_UO_01	Potrafi organizować pracę zespołu i nim kierować.	P7S_UO
DII_UO_02	Potrafi planować działania odpowiadające potrzebom pacjentów z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	P7S_UO
DII_UO_03	Posiada pogłębione umiejętności przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych dotyczących problematyki	P7S_UO

	ekologicznej i żywnościowej. Umie zaplanować i przeprowadzić proces badawczy.	
DII_UU_01	Umie zastosować metody statystyczne i wykorzystywać narzędzie informatyczne do przedstawienia i opracowania wyników doświadczeń (eksperymentu).	P7S_UU
DII_UU_02	Posiada umiejętność ciągłego poszerzania wiedzy w zakresie ekologii i żywienia człowieka w celu planowania własnego rozwoju.	P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DII_KR_01	Wykazuje dbałość o prestiż związany z zawodem dietetyka.	P7S_KR
DII_KR_02	Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta do rzetelnej informacji o postępowaniu dietetycznym.	P7S_KR
DII_KR_03	Potrafi określić priorytety służące realizacji zadań związanych z wykonywanym zawodem.	P7S_KR
DII_KK_01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności – wie kiedy skorzystać z porady eksperta.	P7S_KK
DII_KO_01	Rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia.	P7S_KK
DII_KO_02	Potrafi nawiązać właściwą relację z pacjentem w celu skutecznego rozwiązywania jego problemów.	P7S_KO
DII_KO_03	Wykazuje się myśleniem i działaniem w sposób przedsiębiorczy	P7S_KO

Objaśnienie oznaczeń stosowanych we wszystkich tabelach:

DII– kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku "Dietetyka i ekologiczna żywność"

Symbol II – poziomu kształcenia studia/kwalifikacje drugiego stopnia

WG – kategoria wiedzy – zakres i głębokość

WK – kategoria wiedzy – kontekst

UW – kategoria umiejętności – wykorzystanie wiedzy

UK – kategoria umiejętności – komunikowanie się

UO – kategoria umiejętności – organizacja pracy

UU – kategoria umiejętności – uczenie się

KK – kategoria kompetencji społecznych – ocena, krytyczne podejście

KO – kategoria kompetencji społecznych – odpowiedzialność

KR – kategoria kompetencji społecznych – rola zawodowa

5. Moduły kształcenia¹

5.1. Przedmioty podstawowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Psychologia	3
2.	Patofizjologia	2
3.	Demografia i epidemiologia żywienia	3
4.	Immunologia	2
5.	Zarządzanie jakością i marketing	2
6.	Metodologia badań	2
7.	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe	2
8.	Filozofia	2
9.	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	2
10.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	0

5.2. Przedmioty kierunkowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Dietoprofilaktyka przewlekłych chorób niezakaźnych	3
2.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	3
3.	Fizjologia żywienia człowieka	4
4.	Polityka żywieniowa	1
5.	Żywność kliniczna	4
6.	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	3
7.	Przemysłowa produkcja żywności i potraw	4
8.	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/j. hiszpański*)	5
9.	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach	2
10.	Nutrigenomika	3
11.	Ekologiczna żywność	2
12.	Metody statystyczne w żywieniu	2

¹ Zakładane efekty uczenia się oraz ich sposoby weryfikacji dla poszczególnych przedmiotów są ujmowane bezpośrednio w sylabusach tych przedmiotów.

13.	Żywienie i suplementacja w sporcie	2
14.	Toksykologia żywności	3
15.	Diety niekonwencjonalne	2

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru;

5.3. Grupa przedmiotów obieralnych – Specjalność I: Dietetyka kliniczna

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego	3
2.	Żywienie w chorobach alergicznych i dermatologicznych	2
3.	Żywienie w chorobach onkologicznych	2
4.	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych	2
5.	Żywienie w chorobach rzadkich i genetycznych	2
6.	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe	2
7.	Genetyka w żywieniu i żywności	3
8.	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego	3
9.	Seminarium – żywienie w wybranych jednostkach chorobowych/Seminar – nutrition in selected disease entitles	2
10.	Praca magisterska 1	20

5.4. Grupa przedmiotów obieralnych – Specjalność II: Ekologiczna żywność

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia	3
2.	Podstawy ekologii	2
3.	Zanieczyszczenia i skażenia żywności	2
4.	Mikrobiologiczne aspekty żywności i żywienia	3
5.	Seminarium – żywność ekologiczna a zdrowie/Seminar – organic food and health	2
6.	Certyfikacja i nadzór nad żywnością ekologiczną	3
7.	Zioła, używki i przyprawy w rolnictwie ekologicznym	2
8.	Enologia (produkcja wina)	2
9.	Prozdrowotne cechy żywności roślinnej	2

10.	Praca magisterska 2	20
-----	---------------------	----

5.5. Grupa przedmiotów obieralnych – Specjalność III: Psychodietetyka

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Psychologia emocji i motywacji	2
2.	Diagnoza i leczenie zaburzeń odżywiania	3
3.	Psychologia zdrowia	2
4.	Psychologia kliniczna	3
5.	Coaching dietetyczny	3
6.	Psychosomatyczne i emocjonalne aspekty odżywiania	2
7.	Komunikacja z pacjentem	2
8.	Mindfulness jako wsparcie w procesie terapeutycznym	2
9.	Seminarium – psychologia żywienia/Seminar – nutrition psychology	2
10.	Praca magisterska 3	20

5.6. Praktyki zawodowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego	5
2.	Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych	6
3.	Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci	2
4.	Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych	5

6. Praktyki zawodowe

Praktyki zawodowe obejmują łącznie 390 godzin (18 ECTS). W semestrze I realizowana jest praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego, w ilości 110 godzin (5 ECTS), w semestrze II realizowane są: praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych, w ilości 120 godzin (6 ECTS) oraz praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci w ilości 50 godzin (2 ECTS). W semestrze III realizowana jest praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych, w ilości 110 godzin (5 ECTS). Zasady i formę odbywania praktyk

określa Regulamin Praktyk Zawodowych zatwierdzony odpowiednią uchwałą Senatu KWSPZ.

7. Załączniki:

7.1. Plan studiów dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych

7.2. Sylabusy przedmiotów

8. Opis sposobów weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się

Warunkiem uzyskania dyplomu ukończenia studiów jest osiągnięcie wszystkich zakładanych w programie efektów uczenia się. Zakładane efekty uczenia się ustalane przez Senat Uczelni dla kierunku jako całości osiągane są w drodze realizacji poszczególnych, uwzględnionych w planie studiów, modułów. Jako moduł rozumiemy przedmiot lub grupę przedmiotów.

Warunkiem zaliczenia modułu jest osiągnięcie – w minimalnym akceptowalnym stopniu – określonych dla tego modułu efektów uczenia się. Student, który zaliczył moduł, uzyskuje przypisaną temu modułowi liczbę punktów ECTS. To, w jakim stopniu efekty te zostały osiągnięte, nie ma wpływu na liczbę uzyskanych punktów ECTS, ma natomiast wpływ na uzyskaną ocenę.

W trakcie tworzenia programu studiów należy przede wszystkim zadbać o jego wewnętrzną spójność, co osiąga się poprzez realizację następujących zasad:

- osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się dla wszystkich modułów przewidzianych w planie studiów pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów kierunkowych,
- formy zajęć i metody dydaktyczne są dopasowane do efektów uczenia się określonych dla danego modułu i umożliwiają ich osiągnięcie przez studenta,
- formy i warunki zaliczenia przedmiotu są zróżnicowane i dopasowane do poszczególnych efektów oraz umożliwiają weryfikację, czy student osiągnął efekty uczenia się przewidziane dla danego modułu, są zatem mierzalne.

Stosowane w Uczelni metody weryfikacji osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się to:

- egzamin pisemny w formie testu,
- egzamin pisemny w formie opisowej,
- egzamin pisemny (opisowy lub testowy) z dostępem i bez dostępu do pomocy dydaktycznych,
- egzamin ustny,
- okresowe prace kontrolne – kolokwia ustne lub pisemne,
- referat,
- sprawozdanie,

- raport,
- esej,
- projekt przygotowany indywidualnie lub w grupie,
- prezentacja przygotowana indywidualnie lub w grupie,
- rozwiązania zadania problemowego,
- case study,
- obserwacja aktywności i wypowiedzi na zajęciach,
- przygotowanie pracy dyplomowej,
- inne – dobrane indywidualnie przez nauczyciela akademickiego.

W przypadku każdego modułu metody weryfikacji są dobierane indywidualnie w zależności od sposobu sformułowania poszczególnych efektów uczenia się:

- wiedza – dobór metod nie następuje w tym przypadku większych trudności, stosuje się najczęściej formę egzaminu ustnego lub pisemnego,
- umiejętności – w tym przypadku dominują metody pozwalające sprawdzić czy student umie zastosować posiadaną wiedzę w praktyce takie jak projekt, prezentacja, zadanie problemowe czy case study,
- kompetencje społeczne – z uwagi na specyfikę tej grupy efektów najczęściej stosowaną metodą jest obserwacja aktywności i wypowiedzi studenta na zajęciach.

Ważną rolę w procesie kształcenia, w tym szczególnie w wyższych uczelniach zawodowych, odgrywają studenckie praktyki zawodowe. Podstawowym zadaniem praktyk jest:

- zdobycie przez studentów dodatkowych umiejętności praktycznych oraz ugruntowanie wiedzy i umiejętności zdobytych już w trakcie procesu kształcenia w ramach ćwiczeń i pracowni zgodnie z obowiązującymi trendami w branży dietetycznej;
- nauka powiązania wiadomości teoretycznych/podstawowych z działaniem w warunkach rzeczywistych;
- zapoznanie się ze specyfiką środowiska zawodowego oraz funkcjonowaniem podmiotów prowadzących działalność w zakresie dietetyki i technologii żywności,

Podczas odbywania praktyk zawodowych studenci weryfikują zdobywaną w trakcie studiów wiedzę teoretyczną w konfrontacji z rzeczywistością, ugruntowują praktyczne elementy tej wiedzy, dzięki czemu są w stanie dokonać krytycznej analizy przydatności obu elementów wykształcenia.

Szczegółowy zakres praktyk określają sylabusy praktyk oraz dziennik praktyk obowiązujący w Krakowskiej Wyższej Szkole Promocji Zdrowia. Na Uczelni został wprowadzony i jest realizowany system nadzoru praktyk.