

## Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWIENIE - studia stacjonarne 2019/2020

## Studia II stopnia - profil kształcenia praktyczny

Nr	Kod przedmiotu	Przedmiot	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Razem		Zaj. prak.					
			WK	CW	WK	CW	WK	CW	WK	CW	WK	CW		PKT				
<b>A. Przedmioty podstawowe</b>																		
1.	DII - A1	Psychologia kliniczna	20	25	2							20	25	2	T			
2.	DII - A2	Psychologia społeczna										10	20	2	T			
3.	DII - A3	Patofizjologia [E]	30	30	3							30	30	3	T			
4.	DII - A4	Zdrowie Publiczne			2							0	30	2	T			
5.	DII - A5	Demografia i epidemiologia żywienia [E]	15	30	3							15	30	3	T			
6.	DII - A6	Immunologia	10	20	2							10	20	2	T			
7.	DII - A7	Zarządzanie jakością i marketing	15	15	2							15	15	2	T			
8.	DII - A8	Metodologia badań										15	15	2	T			
9.	DII - A9	Ustawodawstwo żywieniowe i żywieniowe										30	0	1	T			
10.	DII - A10	Filozofia	30		1							30	0	1	T			
11.	DII - A11	Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywności	30		2							30	0	2	T			
12.	DII - A12	Diagnostyka laboratoryjna										15	15	1	T			
			<b>suma A</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>17</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>200</b>	<b>23</b>
<b>B. Przedmioty kierunkowe</b>																		
1.	DII - B1	Dietoprofilaktyka chorób żywieniowych i żywieniowo zależnych	30	30	3							30	30	3	T			
2.	DII - B2	Dietoprofilaktyka chorób niezakaźnych	15	15	2							15	15	2	T			
3.	DII - B3	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	15	30	3							15	30	3	T			
4.	DII - B4	Fizjologia żywienia człowieka [E]	30	30	3							30	30	3	T			
5.	DII - B5	Polityka żywieniowa					20					20	0	1	T			
6.	DII - B6	Żywność kliniczne [E]					50	40				50	40	5	T			
7.	DII - B7	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt [E]										20	1	1	T			
8.	DII - B8	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]					35	35				35	35	4	T			
9.	DII - B9	Towaroznawstwo żywności					20	20				20	20	2	T			
10.	DII - B10	Jakość i bezpieczeństwo żywności					20	25				20	25	3	T			
11.	DII - B11	Przechwalnictwo żywności					20	10				20	10	2	T			
12.	DII - B12	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski /j. hiszpański*)						30				30	0	60	4	T		
13.	DII - B13	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach										15	30	2	T			
14.	DII - B14	Fizjologia człowieka i żywność w sporcie [E]										15	15	2	T			
15.	DII - B15	Toxycologia żywności [E]										10	20	2	T			
16.	DII - B16	Dietetyka żywności [E]										15	30	2	T			
17.	DII - B17	Dietetyka żywności [E]										15	15	2	T			
			<b>suma B</b>	<b>90</b>	<b>105</b>	<b>11</b>	<b>165</b>	<b>160</b>	<b>19</b>	<b>25</b>	<b>85</b>	<b>7</b>	<b>45</b>	<b>105</b>	<b>8</b>	<b>325</b>	<b>455</b>	<b>45</b>
			<b>suma A+B</b>	<b>240</b>	<b>255</b>	<b>28</b>	<b>210</b>	<b>175</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>45</b>	<b>105</b>	<b>8</b>	<b>545</b>	<b>655</b>	<b>68</b>
<b>C. Grupa przedmiotów obieralnych **</b>																		
<b>SPECJALNOŚĆ I : DIETETYKA KLINICZNA</b>																		
1.	DII - C(0)1	Żywność w chorobach przewodu pokarmowego										10	15	1	T			
2.	DII - C(0)2	Żywność w chorobach wątroby i trzustki										10	15	1	T			
3.	DII - C(0)3	Żywność w chorobach metabolicznych										10	15	1	T			
4.	DII - C(0)4	Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych										10	15	1	T			
5.	DII - C(0)5	Żywność w chorobach układu krążenia										10	15	1	T			
6.	DII - C(0)6	Żywność w chorobach onkologicznych										10	15	1	T			
7.	DII - C(0)7	Żywność w chorobach nerek										10	15	1	T			
8.	DII - C(0)8	Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych										10	15	1	T			
9.	DII - C(0)9	Genetyka w żywieniu i żywności [E]										20	10	2	T			
10.	DII - C(0)10	Preparaty dietetyczne i ich technologia [E]										30	30	3	T			
11.	DII - C(0)11	Nutrigenomika										30	20	2	T			
12.	DII - C(0)12	Seminarium - żywność, technologia, jakość a zdrowie										30	20	2	T			







Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie  
 Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWIENIEM - 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	CW	PKT	WK	CW	PKT	WK	CW	PKT	WK		CW	PKT		
			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											0	20	2	T	
5.	DII - A5	Demografia i epidemiologia zwierząt [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	T	
9.	DII - A9	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe											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	
		<b>suma A</b>	<b>100</b>	<b>95</b>	<b>17</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>125</b>	<b>23</b>
		<b>B. Przedmioty kierunkowe</b>															
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	3								20	20	3	T	
5.	DII - B5	Polityka żywieniowa											10	0	1	T	
6.	DII - B6	Żywnienie kliniczne I [E]											30	30	5	T	
7.	DII - B7	Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt [E]											10	2	2	T	
8.	DII - B8	Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E]											25	25	4	T	
9.	DII - B9	Towaroznawstwo żywności											10	10	2	T	
10.	DII - B10	Jakość i bezpieczeństwo żywności											15	15	3	T	
11.	DII - B11	Przechowywalność żywności											10	10	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	10	2	T	
15.	DII - B15	Toxycologia żywności [E]											10	10	2	T	
16.	DII - B16	Dietetyka żywności [E]											10	20	2	T	
17.	DII - B17	Aspekty mikrobiologiczne żywności i żywienia											10	10	2	T	
		<b>suma B</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>11</b>	<b>100</b>	<b>110</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>70</b>	<b>8</b>	<b>210</b>	<b>300</b>	<b>45</b>
		<b>suma A+B</b>	<b>160</b>	<b>165</b>	<b>28</b>	<b>130</b>	<b>120</b>	<b>22</b>	<b>40</b>	<b>70</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>70</b>	<b>8</b>	<b>360</b>	<b>425</b>	<b>68</b>
		<b>C. Grupa przedmiotów obieralnych**</b>															
		<b>SPECJALNOŚĆ I : DIETETYKA KLINICZNA</b>															
1.	DII - C01	Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego											5	10	1	T	
2.	DII - C02	Żywnienie w chorobach wątroby i trzustki											5	10	1	T	
3.	DII - C03	Żywnienie w chorobach metabolicznych											5	10	1	T	
4.	DII - C04	Żywnienie w chorobach alergicznych i dermatologicznych											5	10	1	T	
5.	DII - C05	Żywnienie w chorobach układu krążenia											5	10	1	T	
6.	DII - C06	Żywnienie w chorobach onkologicznych											5	10	1	T	
7.	DII - C07	Żywnienie w chorobach nerek											5	10	1	T	
8.	DII - C08	Żywnienie 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	0	2	T	
13.	DII - C13	Metody statystyczne w żywieniu											10	10	1	T	
14.	DII - C14	PRACA MAGISTERSKA 1											10	20	1	T	
		<b>suma C</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>25</b>	<b>90</b>	<b>160</b>	<b>38</b>



		160	165	28	130	120	22	100	190	23	60	110	33	450	585	106	
		SPECJALNOŚĆ II: EKOLOGICZNA ŻYWNOSĆ I DIETETYKA															
		suma A+B+C															
1.	DII-C(II)1							20	20	3				20	20	3	T
2.	DII-C(II)2							20	20	2				20	20	2	T
3.	DII-C(II)3							15	15	2				15	15	2	T
4.	DII-C(II)4							10	10	2				10	10	2	T
5.	DII-C(II)5								20	2				0	20	2	T
6.	DII-C(II)6										10			10	10	1	T
7.	DII-C(II)7							10	10	2				10	10	2	T
8.	DII-C(II)8							20		1				20	0	1	T
9.	DII-C(II)9										5			5	5	1	T
10.	DII-C(II)10							10	10	2				10	10	2	T
11.	DII-C(II)11													10	10	2	T
		0	0	0	0	0	0	105	105	16	15	25	22	120	130	38	
		160	165	28	130	120	22	145	175	26	45	95	30	480	555	106	
		Praktyka zawodowa															
1.	DII-D1		50	2										0	50	2	
2.	DII-D2				120		8							0	120	8	
3.	DII-D3							50		2				0	50	2	
4.	DII-D4											110		0	110	5	
5.	DII-D5								60	3				0	60	3	
		0	50	2	0	120	8	0	110	5	0	110	5	0	390	20	
		160	215	30	130	240	30	100	300	28	60	220	38	450	975	126	
		160	215	30	130	240	30	145	285	31	45	205	35	480	945	126	
		SPECJALNOŚĆ I: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA															
		SPECJALNOŚĆ II: Suma A+B+C+PRAKTYKA ZAWODOWA															

Objaśnienia:

\*Jeden z dwóch przedmiotów do wyboru

\*\*wybór przedmiotów realizowany poprzez wybór specjalności

WK - ilość godzin dydaktycznych wykładu

GW - 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