

Plany studiów
 kierunek: **DIETETYKA**
 3-letnie studia niestacjonarne I stopnia
 Wydział Nauk Społecznych
 w Wyższej Szkole Humanistycznej im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie

rok naboru 2020/2021

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin				Semestr																		Godz. Suma	ECTS Suma	Forma zal.	
			Ogól.	Wykt.	Ćw./ Laboratoria	Sem. /Konnw	I			II			III			IV			V			VI						
							Godz.	ECTS-Wyk.	ECTS-Ćw.	Godz.	ECTS-Wyk.	ECTS-Ćw.	Godz.	ECTS-Wyk.	ECTS-Ćw.	Godz.	ECTS-Wyk.	ECTS-Ćw.	Godz.	ECTS-Wyk.	ECTS-Ćw.	Godz.	ECTS-Wyk.	ECTS-Ćw.				
A. Przedmioty podstawowe																												
1	I Diet. A1	Anatomia i fizjologia człowieka	40	20	20		40	5	5																40	10	E	
2	I Diet. A2	Wprowadzenie do psychologii	10	5	5							10	1	1												10	2	Zo
3	I Diet. A3	Mikrobiologia ogólna i żywności	10	5	5		10	1	2																10	3	E	
4	I Diet. A4	Genetyka	10	5	5							10	1	1											10	2	E	
5	I Diet. A5	Elementy pierwszej pomocy	5		5		5		1																5	1	Zo	
6	I Diet. A6	Chemia ogólna i żywności	30	15	15					30	2	2													30	4	Zo	
7	I Diet. A7	Podstawy patofizjologii	20	10	10					20	2	2													20	4	Zo	
Razem			125	60	65	0	55	6	8	50	4	4	20	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	125	26		
B. Przedmioty kierunkowe																												
1	I Diet. B1	Żywienie człowieka	90	45	45		50	5	5	40	2	4													90	16	E	
2	I Diet. B2	Dietetyka pediatryczna	20	10	10									20	2	2									20	4	E	
3	I Diet. B3	Kliniczny zarys chorób	10	5		5						10	2	1											10	3	Zo	
4	I Diet. B4	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	10	5	5					10	1	2													10	3	Zo	
5	I Diet. B5	Analiza i ocena jakości żywności	30	10	20							30	2	3											30	5	E	

6	I Diet. B6	Higiena, tosykologia i bezpieczeństwo żywności	30	10	20					30	2	3										30	5	E			
7	I Diet. B7	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo - cz. I	60	20	40					30	3	3	30	2	2								60	10	E		
8	I Diet. B8	Dietetyka osób dorosłych i starszych	20	10	10											20	1	2					20	3	E		
9	I Diet. B9	Analiza i ocena sposobu żywienia	20	10	10											20	1	1					20	2	E		
10	I Diet. B10	Zdrowie publiczne i promocja zdrowia	20	5	15														20	1	3		20	4	Zo		
11	I Diet. B11	Suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	20	10	10											20	1	2					20	3	Zo		
12	I Diet. B12	Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe	10	5	5											10	1	2					10	3	Zo		
13	I Diet. B13	Dietetoterapia i dietoprofilaktyka w chorobach metabolicznych i cywilizacyjnych: - cukrzyca typu II - nadciśnienie tętnicze - miażdżyca i choroby układu krążenia - otyłość	40	15	25											15	1				25	3	40	4	Zo		
14	I Diet. B14	Praktyczne układanie jadłospisów	20		20							20	2										20	2			
Razem			400	160	235	5	50	5	5	110	8	12	90	6	8	105	7	9	0	0	0	45	1	6	400	67	

C. Przedmioty poszerzające i inne

1	I Diet. C1	Język obcy (do wyboru)	50			50	20		2	15		2	15		2									50	6	E
2	I Diet. C2	Warsztaty komunikacji interpersonalnej	10	5	5								10	1	1									10	2	Zo
3	I Diet. C3	Technologie informacyjne	15		15		15		3															15	3	Zo
5	I Diet. C5	Ochrona własności intelektualnej	5		5											5		1						5	1	Zo

6	I Diet. C6	Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych	15		15														15		1	15	1				
7	I Diet. C7	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	6		6		6		1													6	1	Zo			
8	I Diet. C8	Seminarium dyplomowe	40			40								5		1	15		3	20		6	40	10	E		
Razem			141	5	46	90	41	0	6	15	0	2	25	1	3	10	0	2	15	0	3	35	0	7	141	24	

D. Przedmioty specjalnościowe

D1. Specjalność: Poradnictwo dietetyczne i żywienie zbiorowe

1	I Diet. D1.1	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	20	5		15										20	1	3						20	4	Zo
2	I Diet. D1.2	Żywienie w wybranych chorobach układu pokarmowego	20	10	10											20	1	2						20	3	Zo
3	I Diet. D1.3	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	15	5	10											15	1	2						15	3	E
4	I Diet. D1.4	Zaburzenia odżywiania	15	10	10															15	1	2		15	3	Zo
5	I Diet. D1.5	Diety niekonwencjonalne	15	10	10															10	1	2		10	3	Zo
6	I Diet. D1.6	Żywość funkcjonalna	15	10	10															10	1	2		10	3	Zo
7	I Diet. D1.7	Substancje dodatkowe w żywności	10	5	5								10	1	1									10	2	Zo
8	I Diet. D1.8	Surowce i leki pochodzenia naturalnego w dietetyce	15	10	5									15	1	2								15	3	Zo
9	I Diet. D1.9	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo - cz. II	20	10	10									20	1	2								20	3	E
10	I Diet. D1.10	Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu	10	5	10															10	1	1		10	2	E
11	I Diet. D1.11	Podstawy rachunkowości i kosztorysowania jadłospisów	10	5	5															10	1	1		10	2	Zo

12	I Diet. D1.12	System HACCP w żywnieniu zbiorowym	10	5	5								10	1	1									10	2	Zo	
Razem			175	90	90	15	0	0	0	0	0	0	55	4	6	55	3	7	0	0	0	55	5	8	165	33	

D2. Specjalność: Dietetyka kliniczna

1	I Diet. D2.1	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	20	5		15										20	1	3								20	4	Zo
2	I Diet. D2.2	Żywnienie w wybranych chorobach układu pokarmowego	20	10	10											20	1	2								20	3	E
3	I Diet. D2.3	Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących	15	5	10											15	1	2								15	3	E
4	I Diet. D2.4	Zaburzenia odżywiania	15	10	5																	15	1	2	15	3	Zo	
5	I Diet. D2.5	Diety niekonwencjonalne	10	5	5																	10	1	2	10	3	Zo	
6	I Diet. D2.6	Żywność funkcjonalna	10	5	5																	10	1	2	10	3	Zo	
7	I Diet. D2.7	Substancje dodatkowe w żywności	10	5	5								10	1	1											10	2	Zo
8	I Diet. D2.8	Surowce i leki pochodzenia naturalnego w dietetyce	15	10	5											15	1	1								15	2	Zo
9	I Diet. D2.9	Żywnienie w chorobach układu moczowego	10	5	5								10	1	1											10	2	E
10	I Diet. D2.10	Żywnienie w chorobach skóry	10	5	5								10	1	1											10	2	Zo
11	I Diet. D2.11	Dietoterapia i dietoprofilaktyka w osteoporozie	20	10	10																	20	2	2	20	4	E	
12	I Diet. D2.12	Żywnienie w chorobach nowotworowych	10	5	5								10	1	1											10	2	Zo
Razem			165	80	70	15	0	0	0	0	0	0	40	4	4	70	4	8	0	0	0	55	5	8	165	33		

D 3. Specjalność: Psychodietetyka

1	I Diet. D31	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	20	5		15							20	1	3											20	4	Zo
2	I Diet. D32	Żywnienie w wybranych chorobach układu pokarmowego	20	10	10											20	1	2								20	3	E

	D3.Specjalność: Psychodietetyka	0	0	0	0	0	0	50	4	6	60	5	5	0	0	0	65	3	11	175	34
E.	Praktyki zawodowe - godziny		0			0	0	0	0	0	0	0	0	960		30	0	0	0	960	30
	Praktyki zawodowe - tygodnie	5	0	0	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6mcy	
Razem dla specjalności: D1		140	11	19	175	12	18	190	13	19	170	10	18	15	0	33	135	6	21	831	180
			30			30			32		28		33				27				
Razem dla specjalności: D2		146	11	19	175	12	18	175	13	17	185	11	19	15	0	33	135	9	35	831	180
			30			30			30		30		30				44				
Razem dla specjalności: D3		146	0	19	175	0	18	185	4	19	175	5	16	15	0	33	145	7	15	841	181
			19			18			23		21		33				22				

WSH Leszno