

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 2021/2022

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin				semestr																		Godz. Suma	ECTS Suma	Forma zal.
							I			II			III			IV			V			VI					
			Ogól.	Wykł.	Ćw/La b.	Sem./Kon	godz.	ECTS wyk.	ECTS ćwi.	godz.	ECTS wyk.	ECTS ćwi.	godz.	ECTS wyk.	ECTS ćwi.	godz.	ECTS wyk.	ECTS ćwi.	godz.	ECTS wyk.	ECTS ćwi.	godz.	ECTS wyk.	ECTS ćwi.			
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	125	26		
B. Przedmioty kierunkowe																											
1	I Diet. B1	Żywnienie 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														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	Dietoterapia 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	Zo	
Razem			400	160	235	5	50	5	5	110	6	9	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									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	Zo	
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	Żywność w wybranych chorobach układu pokarmowego	20	10	10										20	1	2							20	3	Zo
3	I Diet. D1.3	Żywność 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	Żywność 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	75	5	9	35	2	4	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	60	5	7	50	3	5	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	
3	I Diet. D33	Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących	15	5	10										15	1	2						15	3	E	
4	I Diet. D34	Zaburzenia odżywiania	15	10	5																15	1	2	15	3	Zo
5	I Diet. D35	Diety niekonwencjonalne	10	5	5																10	1	2	10	3	Zo
6	I Diet. D36	Żywność funkcjonalna	10	5	5																10	1	2	10	3	Zo
7	I Diet. D37	Substancje dodatkowe w żywności	10	5	5							10	1	1									10	2	Zo	
8	I Diet. D38	Surowce i leki pochodzenia naturalnego	15	10	5										15	1	1						15	2	Zo	
9	I Diet. D39	Psychologia rozwojowa, osobowości i motywacji	20	10	10							20	2	2									20	4	E	
10	I Diet. D3.10	Nadwaga i otyłość - skutki psychologiczne i społeczne	10		10																10		1	10	1	Zo
11	I Diet. D311	Psychoterapia osób z zaburzeniami odżywiania	30	10	20										10	2					20		4	30	6	E

Razem		175	75	85	15	0	0	0	0	0	0	50	4	6	60	5	5	0	0	0	65	3	11	175	34
E. Praktyki zawodowe																									
																		(960 godz.)		30					30
Semestr																									
	Moduł przedmiotów	I			II			III			IV			V			VI			Godz. Suma	ECTS Suma				
A.	Przedmioty podstawowe	55	6	8	50	4	4	20	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	125	26
B.	Przedmioty kierunkowe	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	41	0	6	15	0	2	25	1	3	10	0	2	15	0	3	35	0	7	141	24				
D.	Przedmioty specjalnościowe																					117			
	D1.Specjalność:Poradnictwo dietetyczne i żywienie zbiorowe	0	0	0	0	0	0	55	4	6	55	3	7	0	0	0	55	5	8	165	33				
	D2.Specjalność: Dietetyka kliniczna	0	0	0	0	0	0	40	4	4	70	4	8	0	0	0	55	5	8	165	33				
	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	0	0	0	960	0	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								