

**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 2022/2023**

| Lp.                             | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu   | Liczba godzin |           |                 |            |               |               | Semestr   |           |          |           |           |          |           |           |          |          |           |          |          |           |          |          |           |          | Liczba godz. semestry | ECTS Razem | Forma zal. |       |
|---------------------------------|----------------|--|---------------|-----------|-----------------|------------|---------------|---------------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|-----------------------|------------|------------|-------|
|                                 |                |  | Ogól.         | Wykt.     | Ćw./Laboratoria | Sem./K onw | w tym KNO WYK | w tym KNO CWI | 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. |                       |            |            | Godz. |
| <b>A. Przedmioty podstawowe</b> |                |  |               |           |                 |            |               |               |           |           |          |           |           |          |           |           |          |          |           |          |          |           |          |          |           |          |                       |            |            |       |
| 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  | 15            | 7         | 8               |            |               |               | 15        | 1         | 2        |           |           |          |           |           |          |          |           |          |          |           |          |          |           |          | 15                    | 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         |       |
| <b>Razem</b>                    |                |  | <b>130</b>    | <b>62</b> | <b>68</b>       | <b>0</b>   | <b>0</b>      | <b>0</b>      | <b>60</b> | <b>6</b>  | <b>8</b> | <b>50</b> | <b>4</b>  | <b>4</b> | <b>20</b> | <b>2</b>  | <b>2</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>              | <b>130</b> | <b>26</b>  |       |
| <b>B. Przedmioty kierunkowe</b> |                |  |               |           |                 |            |               |               |           |           |          |           |           |          |           |           |          |          |           |          |          |           |          |          |           |          |                       |            |            |       |
| 1                               | I Diet. B1     | Żywność 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     | 15            | 7         | 8               |            |               |               |           |           |          | 15        | 1         | 2        |           |           |          |          |           |          |          |           |          |          |           |          | 15                    | 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, toksykologia 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-żywieniowe   | 10            | 5         | 5               |            |               |               |           |           |          |           |           |          |           |           | 10       | 1        | 2         |          |          |           |          |          |           |          | 10                    | 3          | Zo         |       |
| 13                              | I Diet. B13    | Dietoterapia i dietoprofilaktyka w chorobach metabolicznych i cywilizacyjnych. | 40            | 15        | 25              |            |               |               |           |           |          |           |           |          |           |           | 15       | 1        |           |          |          |           | 25       |          | 3         | 40       | 4                     | Zo         |            |       |

|              |             |                                  |            |            |            |          |          |          |           |          |          |            |          |           |           |          |          |            |          |          |          |          |          |           |          |          |            |           |  |
|--------------|-------------|----------------------------------|------------|------------|------------|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|------------|-----------|--|
| 14           | I Diet. B14 | Praktyczne układanie jadłospisów | 20         |            | 20         |          |          |          |           |          |          |            | 20       |           | 2         |          |          |            |          |          |          |          |          | 20        | 2        | Zo       |            |           |  |
| <b>Razem</b> |             |                                  | <b>405</b> | <b>162</b> | <b>238</b> | <b>5</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>50</b> | <b>5</b> | <b>5</b> | <b>115</b> | <b>8</b> | <b>12</b> | <b>90</b> | <b>6</b> | <b>8</b> | <b>105</b> | <b>7</b> | <b>9</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>45</b> | <b>1</b> | <b>6</b> | <b>405</b> | <b>67</b> |  |

### 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         | Zo |
| 7            | I Diet. C7 | Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy         | 6          |          | 6         |           |          | 6        |           | 1        |          |           |          |          |           |          |          |           |          |          |          |          |          |           |          |          | 6          | 1         | Zo |
| 8            | I Diet. C8 | Seminarium dyplomowe                            | 20         |          | 20        |           |          |          |           |          |          |           |          |          | 5         |          | 1        | 5         |          | 3        | 10       |          |          | 6         |          | 20       | 10         | E         |    |
| <b>Razem</b> |            |   | <b>121</b> | <b>5</b> | <b>46</b> | <b>70</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>41</b> | <b>0</b> | <b>6</b> | <b>15</b> | <b>0</b> | <b>2</b> | <b>25</b> | <b>1</b> | <b>3</b> | <b>10</b> | <b>0</b> | <b>2</b> | <b>5</b> | <b>0</b> | <b>3</b> | <b>25</b> | <b>0</b> | <b>7</b> | <b>121</b> | <b>24</b> |    |

### 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         | 5         | 10        |           |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |           |          |          | 15       | 1        | 2        |          |           |          | 15       | 3          | Zo        |    |
| 5            | I Diet. D1.5  | Diety niekonwencjonalne                                    | 15         | 5         | 10        |           |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |           |          |          | 15       | 1        | 2        |          |           |          | 15       | 3          | Zo        |    |
| 6            | I Diet. D1.6  | Żywność funkcjonalna                                       | 10         | 5         | 5         |           |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |           |          |          | 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 | 25         | 10        | 15        |           |          |          |          |          |          |          |          | 25        | 1        | 2        |           |          |          |          |          |          |          |           |          |          | 25         | 3         | E  |
| 10           | I Diet. D1.10 | Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu                | 10         | 5         | 5         |           |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |           |          |          | 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 żywieniu zbiorowym                          | 15         | 5         | 10        |           |          |          |          |          |          |          |          | 15        | 1        | 1        |           |          |          |          |          |          |          |           |          |          | 15         | 2         | Zo |
| <b>Razem</b> |               |  | <b>180</b> | <b>75</b> | <b>90</b> | <b>15</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>65</b> | <b>4</b> | <b>6</b> | <b>55</b> | <b>3</b> | <b>7</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>60</b> | <b>5</b> | <b>8</b> | <b>180</b> | <b>33</b> |    |

#### 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 | Żywność w wybranych chorobach układu pokarmowego | 20 | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 1 | 2 |  |  |    |   |   |  |  |  |    | 20 | 3  | E |
| 3 | I Diet. D2.3 | Żywność 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  | Żywność w chorobach nerek i układu moczowego       | 10         | 5         | 5         |           |          |          |          |          |          | 10       | 1        | 1         |          |          |           |          |          |          |          |          | 10        | 2        | E        |            |           |  |
| 10           | I Diet. D2.10 | Żywność w chorobach skóry                          | 10         | 5         | 5         |           |          |          |          |          |          | 10       | 1        | 1         |          |          |           |          |          |          |          |          | 10        | 2        | Zo       |            |           |  |
| 11           | I Diet. D2.11 | Dietoterapia i dietoprofilaktyka w osteoporozie    | 15         | 5         | 10        |           |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |           |          |          | 15       | 2        | 2        | 15        | 4        | E        |            |           |  |
| 12           | I Diet. D2.12 | Żywność w chorobach nowotworowych                  | 10         | 5         | 5         |           |          |          |          |          |          | 10       | 1        | 1         |          |          |           |          |          |          |          |          | 10        | 2        | Zo       |            |           |  |
| 13           | I Diet. D2.13 | Żywność w chorobach serca i układu krążenia        | 10         | 5         | 5         |           |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |           |          |          | 10       | 1        | 1        | 10        | 2        | Zo       |            |           |  |
| <b>Razem</b> |               |  | <b>170</b> | <b>80</b> | <b>75</b> | <b>15</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>40</b> | <b>4</b> | <b>4</b> | <b>70</b> | <b>4</b> | <b>8</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>60</b> | <b>6</b> | <b>9</b> | <b>170</b> | <b>35</b> |  |

**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   | Żywność w wybranych chorobach układu pokarmowego      | 20         | 10        | 10        |           |          |          |          |          |          |          |           | 20       | 1        | 2         |          |          |          |          |          |           |          | 20        | 3          | E         |  |
| 3            | I Diet. D33   | Żywność 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 w dietetyce    | 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          |           |  |
| <b>Razem</b> |               |   | <b>175</b> | <b>75</b> | <b>85</b> | <b>15</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>50</b> | <b>4</b> | <b>6</b> | <b>60</b> | <b>5</b> | <b>5</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>65</b> | <b>3</b> | <b>11</b> | <b>175</b> | <b>34</b> |  |

**E. Praktyki zawodowe**

|  |  |                   |     |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |    |  |  |     |    |    |
|--|--|-------------------|-----|--|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|----|--|--|-----|----|----|
|  |  | Praktyka zawodowa | 960 |  | 960 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 960 | 30 |  |  | 960 | 30 | Zo |
|--|--|-------------------|-----|--|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|----|--|--|-----|----|----|

| Moduł przedmiotów                 | Liczba godzin: Semestr |           |          |       |           |          |       |           |          |       |           |          |       |           |          |       |           |          | Godz. Suma | ECTS Suma | ECTS WYK | ECTS CWI | KNO |
|-----------------------------------|------------------------|-----------|----------|-------|-----------|----------|-------|-----------|----------|-------|-----------|----------|-------|-----------|----------|-------|-----------|----------|------------|-----------|----------|----------|-----|
|                                   | 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          | 60                     | 6         | 8        | 50    | 4         | 4        | 20    | 2         | 2        | 0     | 0         | 0        | 0     | 0         | 0        | 0     | 0         | 0        | <b>130</b> | <b>26</b> | 12       | 14       | 0   |
| B. Przedmioty kierunkowe          | 50                     | 5         | 5        | 115   | 8         | 12       | 90    | 6         | 8        | 105   | 7         | 9        | 0     | 0         | 0        | 45    | 1         | 6        | <b>405</b> | <b>67</b> | 27       | 40       | 0   |
| C. Przedmioty poszerzające i inne | 41                     | 0         | 6        | 15    | 0         | 2        | 25    | 1         | 3        | 10    | 0         | 2        | 5     | 0         | 3        | 25    | 0         | 7        | <b>121</b> | <b>24</b> | 1        | 23       | 0   |

|           |  |     |    |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |            |            |    |    |   |
|-----------|--|-----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|-----|----|----|------------|------------|----|----|---|
| <b>D.</b> | <b>Przedmioty specjalnościowe</b>                          |     |    |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |     |    |    |            |            |    |    |   |
|           | D1.Specjalność:Poradnictwo dietetyczne i żywienie zbiorowe | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 65  | 4  | 6  | 55  | 3  | 7  | 0   | 0  | 0  | 60  | 5  | 8  | <b>180</b> | <b>33</b>  | 12 | 21 | 0 |
|           | D2.Specjalność: Dietetyka kliniczna                        | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 40  | 4  | 4  | 70  | 4  | 8  | 0   | 0  | 0  | 60  | 6  | 9  | <b>170</b> | <b>35</b>  | 14 | 21 | 0 |
|           | D3.Specjalność: Psychodietetyka                            | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 50  | 4  | 6  | 60  | 5  | 5  | 0   | 0  | 0  | 65  | 3  | 11 | <b>175</b> | <b>34</b>  | 12 | 22 | 0 |
| <b>E.</b> | <b>Praktyki zawodowe - godziny</b>                         | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 960 | 0  | 30 | 0   | 0  | 0  | <b>960</b> | <b>30</b>  | 0  | 30 | 0 |
|           | <b>Razem dla modułów przedmiotowych: A+B+C</b>             | 151 | 11 | 19 | 180 | 12 | 18 | 135 | 9  | 13 | 115 | 7  | 11 | 5   | 0  | 3  | 70  | 1  | 13 | <b>656</b> | <b>117</b> | 40 | 77 | 0 |
|           |  |     | 30 |    | 30  |    | 22 |     | 18 |    | 3   |    |    |     | 14 |    |     |    |    |            |            |    |    |   |
|           | <b>Razem dla modułów specjalnościowych: D1+D2+D3</b>       | 0   | 0  | 0  | 180 | 0  | 0  | 175 | 12 | 16 | 185 | 12 | 20 | 5   | 0  | 0  | 130 | 14 | 28 | <b>525</b> | <b>102</b> | 40 | 77 | 0 |
|           |  |     | 0  |    | 0   |    | 28 |     | 32 |    | 0   |    |    |     | 42 |    |     |    |    |            |            |    |    |   |
|           | <b>Razem dla modułów przygotowania praktycznego: E</b>     | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 0   | 0  | 0  | 960 | 0  | 30 | 0   | 0  | 0  | <b>960</b> | <b>30</b>  | 38 | 64 | 0 |
|           |  |     | 0  |    | 0   |    | 0  |     | 0  |    | 0   |    |    |     | 30 |    |     |    |    |            |            |    |    |   |

WSH Leszno