

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 2025/2026

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin						Semestr												Liczba godz. semestry	ECTS Razem	Forma zal.										
			Ogól.		Ćw./Laboratoria	Sem./Konw	w tym KNO WYK	w tym KNO CWI	I			II			III			IV						V			VI						
			Wykl.						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	15	10	5		5							15	1	1												15	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			
Razem			135	67	68	0	5	0		60	6	8	60	5	5	15	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	135	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	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, 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	2									20	3	E			
10	I Diet. B10	Zdrowie publiczne i promocja zdrowia	20	5	15								20	1	2													20	3	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	2					25		3		40	5	Zo				

14	I Diet. B14	Praktyczne układanie jadłospisów	20		20																	20		3	20	3	Zo		
Razem			405	162	238	5	0	0	50	5	5	110	8	12	90	7	8	110	8	10	0	0	0	45	0	6	405	69	

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																10		3	10		6	20	9	E
Razem			121	5	46	70	0	0	41	0	6	15	0	2	25	1	3	5	0	1	10	0	3	25	0	7	121	23	

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	2	2										25	4	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	
Razem			180	75	90	15	0	0	0	0	0	0	0	85	6	9	35	2	4	0	0	0	0	60	5	8	180	34	

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	15	5	10																15	1	2	15	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 nerek i 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	15	5	10																15	1	2	15	3	E		
12	I Diet. D2.12	Żywnienie w chorobach nowotworowych	15	5	10							15	1	1										15	2	Zo		
13	I Diet. D2.13	Żywnienie w chorobach serca i układu krążenia	10	5	5																10	1	1	10	2	Zo		
Razem			180	80	85	15	0	0	0	0	0	0	0	65	5	7	50	3	5	0	0	0	65	5	9	180	34	

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	15	5	10																15	1	2	15	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		
Razem			180	75	90	15	0	0	0	0	0	0	0	50	4	6	60	5	5	0	0	0	70	3	11	180	34	

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	60	5	5	15	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	135	26	12	14	5
B. Przedmioty kierunkowe	50	5	5	110	8	12	90	7	8	110	8	10	0	0	0	45	0	6	405	69	28	41	0
C. Przedmioty poszerzające i inne	41	0	6	15	0	2	25	1	3	5	0	1	10	0	3	25	0	7	121	23	1	22	0

D.	Przedmioty specjalnościowe																										
	D1.Specjalność:Poradnictwo dietetyczne i żywienie zbiorowe	0	0	0	0	0	0	0	85	6	9	35	2	4	0	0	0	60	5	8	180	34	13	21	0		
	D2.Specjalność: Dietetyka kliniczna	0	0	0	0	0	0	0	65	5	7	50	3	5	0	0	0	65	5	9	180	34	13	21	0		
	D3.Specjalność: Psychodietetyka	0	0	0	0	0	0	0	50	4	6	60	5	5	0	0	0	70	3	11	180	34	12	22	0		
E.	Praktyki zawodowe - godziny	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	960	0	30	0	0	0	960	30	0	30	0
	Razem dla modułów przedmiotowych: A+B+C	151	<i>11</i>	<i>19</i>	185	<i>13</i>	<i>19</i>	130	<i>9</i>	<i>12</i>	115	<i>8</i>	<i>11</i>	10	<i>0</i>	<i>3</i>	70	<i>0</i>	<i>13</i>	661	118	41	77	5			
			<i>30</i>			<i>32</i>			<i>21</i>			<i>19</i>			<i>3</i>			<i>13</i>									
	Razem dla modułów specjalnościowych: D1+D2+D3	0	<i>0</i>	<i>0</i>	185	<i>0</i>	<i>0</i>	195	<i>15</i>	<i>22</i>	165	<i>10</i>	<i>14</i>	10	<i>0</i>	<i>0</i>	135	<i>13</i>	<i>28</i>	540	102	41	77	0			
			<i>0</i>			<i>0</i>			<i>37</i>			<i>24</i>			<i>0</i>			<i>41</i>									
	Razem dla modułów przygotowania praktycznego: E	0	<i>0</i>	<i>0</i>	0	<i>0</i>	<i>0</i>	0	<i>0</i>	<i>0</i>	0	<i>0</i>	<i>0</i>	960	<i>0</i>	<i>30</i>	0	<i>0</i>	<i>0</i>	960	30	38	64	0			
			<i>0</i>			<i>0</i>			<i>0</i>			<i>0</i>			<i>30</i>			<i>0</i>									

WSH Leszno