

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.	Wykl.	Ćw./Laboratoria	Sem./Konw	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	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																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			30										60	10	E		
										3	3		2	2													
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									20	3	Zo		
															1	2											
12	I Diet. B12	Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe	10	5	5									10									10	3	Zo		
															1	2											
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					25				40	4	Zo		
															1												
																						3					
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					15	1	
																						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	Egz.dypl.			
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 (tutaj też wątroba)	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 żywieniu 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 (tutaj też wątroba)	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	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
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	Żywość 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							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

Moduł przedmiotów		Semestr																		Godz. Suma	ECTS Suma							
		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	55	6	8	50	4	4	20	2	2	0	0	0	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	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			