

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia		
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.	
Metody uczenia się i studiowania	Diet.	1		15								1		
Etyka	Diet.	1	15									1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Diet.	1			15							1		
Technologia informacyjna	Diet.	1				15						1		
Statystyka w dietetyce	Diet.	1		15								1		
						15						1		
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	Diet.	1	15									1		x
							30					2		
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	30									2		
						45						2		
Podstawy chemii	Diet.	1	30									2		
						45						2		
Parazytologia	Diet.	1	15									1		
						15						1		
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	30									2		x
						30						2		
Fizjologia człowieka	Diet.	1	30									2		x
						30						2		
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	15									1		
						30						2		
Razem semestr I			180	30	15	225	30	0	0	0	30	0	2	
Język obcy	Diet.	2		30								2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	30									2		
Wychowanie fizyczne	Diet.	2		30								0		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	15									1		
				15								1		
Chemia żywności	Diet.	2	30									2		x
						30						2		
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	30									2		x
						60						3		
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	15									1		
						30						2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2			15							1		
							15					1		
Żywnienie człowieka	Diet.	2	30									2		x
					30							2		
Podstawy zdrowia publicznego	Diet.	2			15							1		
Praktyka zawodowa I (3 tygodnie)	Diet.	2									105	3		
Praktyka zawodowa II (2 tygodnie)	Diet.	2									70	2		
Razem semestr II			150	75	60	120	15	0	0	175	30	0	3	

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia			
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.		
Język obcy	Diet.	3		30								2			
Wychowanie fizyczne	Diet.	3		30								1			
Mikrobiologia ogólna i żywności	Diet.	3	30									2		x	
						60							3		
Analiza i ocena jakości żywności	Diet.	3	15									1			
						60							3		
Technologia żywności	Diet.	3	15									1			
						30							2		
Technologia potraw	Diet.	3					30					2			
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	3			15							1			
							15						1		
Kliniczny zarys chorób	Diet.	3	30									2		x	
				30									2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Diet.	3	15									1			
					15								1		
Dietetyka I	Diet.	3	30									2		x	
				15									1		
							30							2	
Razem semestr III			135	105	30	150	75	0	0	0	30	0	3		
Język obcy	Diet.	4		30								2			
Przedmioty swobodnego wyboru	Diet.	4	30									2			
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	4					45					2			
Dietetyka II	Diet.	4	30									2		x	
				15									1		
							30							2	
Dietetyka pediatryczna	Diet.	4	15									1		x	
				15									1		
							30							2	
Dietoprofilaktyka	Diet.	4			15							1			
							15						1		
Żywienie kliniczne	Diet.	4	15									1			
Praktyka zawodowa III	Diet.	4									70	3			
Praktyka zawodowa IV	Diet.	4									105	4			
Praktyka zawodowa V	Diet.	4									140	5			
Razem semestr IV			90	60	15	0	120	0	0	0	315	30	0	2	

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia		
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.	
Język obcy	Diet.	5		30							4		x	
Ochrona własności intelektualnej	Diet.	5			15						1			
Toksykologia żywności	Diet.	5	15								1			
					15							1		
Biotechnologia żywności	Diet.	5	15								1			
						30						2		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Diet.	5	15								1		x	
				15								1		
						15							1	
Pracownia potraw dietetycznych	Diet.	5					30				2			
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	Diet.	5	15								1		x	
				30								2		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5					45				2			
Praktyka zawodowa VI	Diet.	5								105	4			
Żywność nowej generacji	Diet. DwG	5	30								2			
					30							2		
Podstawy projektowania technologicznego zakładu gastronomicznego	Diet. DwG	5		30							2			
Razem semestr V			90	105	60	45	75	0	0	105	30	0	0	
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	6	30								2			
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							30		2			
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				50					10			
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	4			
Przetwórstwo żywności	Diet. DwG	6	15								1			
						30						2		
Systemy produkcji i dystrybucji potraw	Diet. DwG	6	15								1			
					15							1		
Opakowania i znakowanie żywności	Diet. DwG	6			15						1			
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	Diet. DwG	6			15						1			
Organizacja usług gastronomicznych i cateringowych	Diet. DwG	6					30				2			
Gastronomia specjalnego przeznaczenia	Diet. DwG	6					30				2			
Rynek żywnościowo-żywieniowy w Polsce	Diet. DwG	6			15						1			
Razem semestr VI			60	0	60	80	60	0	30	105	30	0	0	

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia		
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.	
Język obcy	Diet.	5		30							4		x	
Ochrona własności intelektualnej	Diet.	5			15						1			
Toksykologia żywności	Diet.	5	15								1			
					15							1		
Biotechnologia żywności	Diet.	5	15								1			
						30						2		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Diet.	5	15								1		x	
				15								1		
						15							1	
Pracownia potraw dietetycznych	Diet.	5					30				2			
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	Diet.	5	15								1		x	
				30								2		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5					45				2			
Praktyka zawodowa VI	Diet.	5								105	4			
Żywność ekologiczna	Diet. PŻ	5	15								1			
					15							1		
Żywność genetycznie modyfikowana	Diet. PŻ	5	15								1			
					15							1		
Suplementy diety	Diet. PŻ	5			30						2			
Razem semestr V			90	75	90	45	75	0	0	105	30	0	0	
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	6	30								2			
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							30		2			
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				50					10			
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	4			
Fitoterapia w dietetyce	Diet. PŻ	6			15						1			
					30						2			
Rola mikrobioty jelitowej i wpływ na zdrowie ludzi	Diet. PŻ	6			15						1			
Żywność wygodna i funkcjonalna	Diet. PŻ	6	15								1			
					15							1		
						15							1	
Poradnictwo żywieniowe	Diet. PŻ	6		15							1			
							30					2		
Prawo żywnościowe i ochrona konsumenta	Diet. PŻ	6			15						1			
Nutri genomika	Diet. PŻ	6	15								1			
Razem semestr VI			60	15	60	95	30	0	30	105	30	0	0	