

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	warsztaty	projekty	sem.	praktyka		zal.	egz.
Metody uczenia się i studiowania	Diet.	1		15							1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Diet.	1					10				1		
Technologie informacyjne	Diet.	1				15					1		
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	Diet.	1	15								1		x
							20				2		
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	15								1		
						35					2		
Podstawy chemii	Diet.	1	25								2		
						40					2		
Parazytologia	Diet.	1	15								1		
						15					1		
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	25								2		x
						25					2		
Fizjologia człowieka	Diet.	1	25								2		x
						25					2		
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	10								1		
						25					2		
Praktyka zawodowa I (4 tygodnie)	Diet.	2									4		
<b>Razem semestr I</b>			<b>130</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy	Diet.	2		30							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	30								2		
Wychowanie fizyczne	Diet.	2		30							0		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	10								1		
							10				1		
Chemia żywności	Diet.	2	25								2		x
						25					2		
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	25								2		x
						55					3		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	2					15				1		
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	15								1		
						25					2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2					15				1		
Żywnienie człowieka	Diet.	2	25								2		x
							25				2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Diet.	2	10								1		
						10					1		
Praktyka zawodowa II (4 tygodnie)	Diet.	2									4		
<b>Razem semestr II</b>			<b>140</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>105</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

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		
Ochrona własności intelektualnej	Diet.	3			15						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		
Toksykologia żywności	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		
<b>Razem semestr III</b>			<b>150</b>	<b>75</b>	<b>45</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy	Diet.	4		30							2		
Przedmioty swobodnego wyboru	Diet.	4	30								2		
Wychowanie fizyczne	Diet.	4		30							0		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	4				30					2		
Biotechnologia żywności	Diet.	4	15								1		
					30						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		
Żywnienie kliniczne	Diet.	4	15								1		
Praktyka zawodowa III	Diet.	4								70	2		
Praktyka zawodowa IV	Diet.	4								105	3		
Praktyka zawodowa V	Diet.	4								140	4		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>105</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>315</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

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
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	5	15								1		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Diet.	5	15								1		x
		5		15							1		
		5				15					1		
Pracownia potraw dietetycznych	Diet.	5					30				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	Diet.	5	15								1		x
		5		30							2		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5					45				2		
Praktyka zawodowa VI	Diet.	5								105	3		
Żywność nowej generacji	Diet. DwG	5	30								2		
					30						2		
Przetwórstwo żywności	Diet. DwG	5	15								1		
					30						2		
Podstawy projektowania technologicznego zakładu gastronomicznego	Diet. DwG	5		30							3		
Opakowania i znakowanie żywności	Diet. DwG	5			15						1		
Rynek żywnościowo-żywieniowy w Polsce	Diet. DwG	5			15						1		
<b>Razem semestr V</b>			<b>90</b>	<b>105</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							30		4		
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				50					14		
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	3		
Systemy produkcji i dystrybucji potraw	Diet. DwG	6	15								1		
					15						1		
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	Diet. DwG	6			15						1		
Organizacja usług gastronomicznych i cateringowych	Diet. DwG	6					45				4		
Gastronomia specjalnego przeznaczenia	Diet. DwG	6					30				2		
<b>Razem semestr VI</b>			<b>15</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	5	15								1		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Diet.	5	15								1		x
		5		15							1		
		5			15						1		
Pracownia potraw dietetycznych	Diet.	5					30				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywienia i interakcje leków z żywnością	Diet.	5	15								1		x
		5		30							2		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5						45			2		
Praktyka zawodowa VI	Diet.	5								105	3		
Fitoterapia w dietetyce	Diet. PŻ	5			15						1		
						30					3		
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		
Prawo żywnościowe i ochrona konsumenta	Diet. PŻ	5			15						1		
Nutri genomika	Diet. PŻ	5	15								1		
<b>Razem semestr V</b>			<b>90</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							30		4		
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				50					14		
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	3		
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		
							45				4		
<b>Razem semestr VI</b>			<b>15</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>65</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>