

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 (1 miesiąc)	Diet.	1									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		
Wychowanie fizyczne	Diet.	2		30							0		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	30								2		
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 (1 miesiąc)	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		
Mikrobiologia ogólna i żywności	Diet.	3	25									2		x
						55							3	
Analiza i ocena jakości żywności	Diet.	3	15									1		
						55							3	
Technologia żywności	Diet.	3	15									1		
						25							2	
Podstawy zdrowia publicznego	Diet..	3			10							1		
Technologia potraw	Diet.	3					25					2		
Kliniczny zarys chorób	Diet.	3	25									2		x
				25									2	
Dietetyka I	Diet.	3	20									2		x
							40						3	
Praktyka zawodowa III (1 miesiąc)	Diet.	3										4		
<b>Razem semestr III</b>			<b>100</b>	<b>55</b>	<b>10</b>	<b>135</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy	Diet.	4		30								2		
Wychowanie fizyczne	Diet.	4		30								0		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	4	30									2		
Toksykologia żywności	Diet.	4	10									1		
					10								1	
Biotechnologia żywności	Diet.	4	10									1		
						25							2	
Dietetyka II	Diet.	4	20									2		x
							40						3	
Dietoprofilaktyka	Diet.	4					20					2		
Przedmioty fakultatywne I	Diet.	4	10									1		
							40						4	
Przedmioty fakultatywne II	Diet.	4	10									1		
							40						4	
Praktyka zawodowa IV (1 miesiąc)	Diet.	4										4		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>90</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</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 (3 tygodnie)	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 (3 tygodnie)	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 żywnościowa i interakcje leków z żywnością	Diet.	5	15								1		x
		5		30							2		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5						45			2		
Praktyka zawodowa VI (3 tygodnie)	Diet.	5									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>0</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 (3 tygodnie)	Diet.	6									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>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>