

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sen.	prak- tyka		zal.	egz.
Metody uczenia się i studiowania	D <sub>z</sub>	1	9								1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	D <sub>z</sub>	1		8							1		
Technologie informacyjne	D <sub>z</sub>	1				9					1		
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	D <sub>z</sub>	1	9								1		x
	D <sub>z</sub>			9							1		
Ekologia i ochrona przyrody	D <sub>z</sub>	1	9								1		
	D <sub>z</sub>				9						1		
Podstawy chemii	D <sub>z</sub>	1	15								2		
	D <sub>z</sub>					24					2		
Parazytologia	D <sub>z</sub>	1	9								1		
	D <sub>z</sub>					9					1		
Anatomia i histologia człowieka	D <sub>z</sub>	1	15								2		x
	D <sub>z</sub>					18					2		
Fizjologia człowieka	D <sub>z</sub>	1	15								2		x
	D <sub>z</sub>					18					2		
Biologia molekularna i genetyka	D <sub>z</sub>	1	8								1		
	D <sub>z</sub>					15					2		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	D <sub>z</sub>	1					9				1		
Praktyka zawodowa I	D <sub>z</sub>	1								120	5		
<b>Razem semestr I</b>			<b>89</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy	D <sub>z</sub>	2		18							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	D <sub>z</sub>	2	9								1		
Podstawy ekonomii	D <sub>z</sub>	2	8								1		
	D <sub>z</sub>			8							1		
Komunikacja interpersonalna	D <sub>z</sub>	2					6				1		
Chemia żywności	D <sub>z</sub>	2	15								2		x
	D <sub>z</sub>					15					2		
Biochemia ogólna i żywności	D <sub>z</sub>	2	15								2		x
	D <sub>z</sub>					30					3		
Towaroznawstwo żywności	D <sub>z</sub>	2	9								1		
	D <sub>z</sub>					15					2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	D <sub>z</sub>	2					9				1		
Żywnienie człowieka	D <sub>z</sub>	2	15								2		x
	D <sub>z</sub>						15				2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	D <sub>z</sub>	2	8								1		
	D <sub>z</sub>					8					1		
Praktyka zawodowa II	D <sub>z</sub>	2								120	5		
<b>Razem semestr II</b>			<b>79</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</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		18							2		
Podstawy metabolomiki	Diet.	3		8							1		
Mikrobiologia ogólna i żywności	Diet.	3	15								2		x
						30					3		
Analiza i ocena jakości żywności	Diet.	3	9								1		
						30					3		
Technologia żywności	Diet.	3	9								1		
						15					2		
Technologia potraw	Diet.	3					15				2		
Kliniczny zarys chorób	Diet.	3	15								2		x
				15							2		
Dietetyka I	Diet.	3	12								2		x
							20				2		
Praktyka zawodowa III	Diet.	3								120	5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>60</b>	<b>41</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy	Diet.	4		18							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	4	18								2		
Toksykologia żywności	Diet.	4	8								1		
					8						1		
Biotechnologia żywności	Diet.	4	9								1		
						15					2		
Podstawy zdrowia publicznego	Diet.	4	8								1		
Dietetyka II	Diet.	4	12								2		x
							20				2		
Dietoprofilaktyka	Diet.	4					12				1		
Przedmioty fakultatywne I	Diet.	4	8								1		
							24				4		
Przedmioty fakultatywne II	Diet.	4	8								1		
							24				4		
Praktyka zawodowa IV	Diet.	4								120	5		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>71</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ów.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	D <sub>z</sub>	5		18							4		x
Przedmiot swobodnego wyboru	D <sub>z</sub>	5	18								2		
Podstawy statystyki w dietetyce	D <sub>z</sub>	5				7					1		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	D <sub>z</sub>	5	9								1		x
						12						1	
Dietetyka pediatryczna	D <sub>z</sub>	5	9								1		x
							15					2	
Żywnienie kliniczne	D <sub>z</sub>	5	9								1		
Edukacja żywieniowa	D <sub>z</sub>	5						15			2		
Przedmioty fakultatywne III	D <sub>z</sub>	5	8								1		
							24					4	
Przedmioty fakultatywne IV	D <sub>z</sub>	5	8								1		
							24					4	
Praktyka zawodowa V (4 tygodnie)	D <sub>z</sub>	5								120	5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>61</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>		<b>3</b>
Pracownia potraw dietetycznych	D <sub>z</sub>	6					15				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	D <sub>z</sub>	6	9								1		x
				15								2	
Przedmioty fakultatywne V	D <sub>z</sub>	6	8								1		
							24					4	
Przedmioty fakultatywne VI	D <sub>z</sub>	6	8								1		
							24					4	
Przedmioty fakultatywne VII	D <sub>z</sub>	6	8								1		
							24					4	
Seminarium dyplomowe	D <sub>z</sub>	6							18		5		
Praktyka zawodowa VI (4 tygodnie)	D <sub>z</sub>	6								120	5		
<b>Razem semestr VI</b>			<b>33</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>1</b>