

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	warsztaty	projekty	sen.	praktyka		zal.	egz.
Metody uczenia się i studiowania	Diet.	1		9							1		
Etyka	Diet.	1	9								1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Diet.	1			9						1		
Technologia informacyjna	Diet.	1				9					1		
Statystyka w dietetyce	Diet.	1		9							1		
						9					1		
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	Diet.	1	9								1		x
							18				2		
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	18								2		
						27					2		
Podstawy chemii	Diet.	1	18								2		
						27					2		
Parazytologia	Diet.	1	9								1		
						9					1		
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	18								2		x
						18					2		
Fizjologia człowieka	Diet.	1	18								2		x
						18					2		
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	9								1		
						18					2		
Razem semestr I			108	18	9	135	18	0	0	0	30	0	3
Język obcy	Diet.	2		18							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	18								2		
Ćwiczenia ogólnorozwojowe	Diet.	2		9							0		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	9								1		
				9							1		
Chemia żywności	Diet.	2	18								2		x
						18					2		
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	18								2		x
						36					3		
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	9								1		
						18					2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2			9						1		
							9				1		
Żywnienie człowieka	Diet.	2	18								2		x
					21						2		
Podstawy zdrowia publicznego	Diet.	2			9						1		
Praktyka zawodowa I (3 tygodnie)	Diet.	2								105	3		
Praktyka zawodowa II (2 tygodnie)	Diet.	2								70	2		
Razem semestr II			90	36	39	72	9	0	0	175	30	0	3

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ów.	konw.	lab./ ów. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	D _z	3		18							2		
Ochrona własności intelektualnej	D _z	3			9						1		
Mikrobiologia ogólna i żywności	D _z	3	18								2		x
						36					3		
Analiza i ocena jakości żywności	D _z	3	9								1		
						36					3		
Technologia żywności	D _z	3	9								1		
						18					2		
Technologia potraw	D _z	3					18				2		
Toksykologia żywności	D _z	3	9								1		
					9						1		
Kliniczny zarys chorób	D _z	3	18								2		x
				18							2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	D _z	3	9								1		
					9						1		
Dietetyka I	D _z	3	18								2		x
				12							1		
							21				2		
Razem semestr III			90	48	27	90	39	0	0	0	30		3
Język obcy	D _z	4		18							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	D _z	4	18								2		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	D _z	4					18				2		
Biotechnologia żywności	D _z	4	9								1		
						18					2		
Dietetyka II	D _z	4	18								2		x
				12							1		
							21				2		
Dietetyka pediatryczna	D _z	4	9								1		x
				12							1		
							21				2		
Dietoprofilaktyka	D _z	4			12						1		
							12				1		
Żywnienie kliniczne	D _z	4	9								1		
Praktyka zawodowa III	D _z	4								70	2		
Praktyka zawodowa IV	D _z	4								105	3		
Praktyka zawodowa V	D _z	4								140	4		
Razem semestr IV			63	42	12	18	72	0	0	315	30		2

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 _z	5		18							4		x
Ochrona własności intelektualnej	D _z	5			9						1		
Toksykologia żywności	D _z	5	9								1		
					9						1		
Biotechnologia żywności	D _z	5	9								1		
		5				18					2		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	D _z	5	9								1		x
				9							1		
						9						1	
Pracownia potraw dietetycznych	D _z	5					18				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	D _z	5	9								1		x
		5		18							2		
Edukacja żywieniowa	D _z	5					27				2		
Praktyka zawodowa VI	D _z	5								105	4		
Żywność ekologiczna	Diet. PŻ	5	9								1		
		5			9						1		
Żywność genetycznie modyfikowana	Diet. PŻ	5	9								1		
						9					1		
Suplementy diety	Diet. PŻ	5			18						2		
Razem semestr III			54	45	54	27	45	0	0	105	30		3
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	6	18								2		
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							18		2		
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				30					10		
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	4		
Fitoterapia w dietetyce	Diet. PŻ	6			9						1		
						18				2			
Rola mikrobioty jelitowej i wpływ na zdrowie ludzi	Diet. PŻ	6			9						1		
Żywność wygodna i funkcjonalna	Diet. PŻ	6	9								1		
					9					1			
						9				1			
Poradnictwo żywieniowe	Diet. PŻ	6		9							1		
							18			2			
Prawo żywnościowe i ochrona konsumenta	Diet. PŻ	6			9						1		
Nutri genomika	Diet. PŻ	6	9								1		
Razem semestr VI			36	9	36	57	18	0	18	105	30	0	0