

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		9							1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Diet.	1					8				1		
Technologie informacyjne	Diet.	1				9					1		
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	Diet.	1	9								1		x
							12				2		
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	9								1		
						21					2		
Podstawy chemii	Diet.	1	15								2		
						24					2		
Parazytologia	Diet.	1	9								1		
						9					1		
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	15								2		x
						15					2		
Fizjologia człowieka	Diet.	1	15								2		x
						15					2		
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	8								1		
						15					2		
Praktyka zawodowa I (4 tygodnie)	Diet.	1									4		
Razem semestr I			80	9	0	108	20	0	0	0	30	0	3
Język obcy	Diet.	2		18							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	18								2		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	8								1		
							8				1		
Chemia żywności	Diet.	2	15								2		x
						15					2		
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	15								2		x
						33					3		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	2					9				1		
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	9								1		
						15					2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2					9				1		
Żywnienie człowieka	Diet.	2	15								2		x
							15				2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Diet.	2	8								1		
						8					1		
Praktyka zawodowa II (4 tygodnie)	Diet.	2									4		
Razem semestr II			88	18	8	63	41	0	0	0	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	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		
Żywienie 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.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	D _z	5		18							4		x
Przedmiot swobodnego wyboru	D _z	5	9								1		
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 (3 tygodnie)	D _z	5									3		
Fitoterapia w dietetyce	Diet. PŻ	5			9						1		
						18					3		
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		
Prawo żywnościowe i ochrona konsumenta	Diet. PŻ	5			9						1		
Nutri genomika	Diet. PŻ	5	9								1		
Razem semestr III			54	45	54	27	45	0	0	0	30		3
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							18		4		
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				30					14		
Praktyka zawodowa VII (3 tygodnie)	Diet.	6								105	3		
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		
							27				4		
Razem semestr VI			9	9	18	39	27	0	18	105	30	0	0