

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.
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	30								2		x
						30						2	
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	15								1		
						30						2	
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	30								2		
						45						2	
Etyka	Diet.	1	15								1		
Fizjologia człowieka	Diet.	1	30								2		x
						30						2	
Parazytologia	Diet.	1	15								1		
						15						1	
Podstawy chemii	Diet.	1	30								2		
						45						2	
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	Diet.	1	15								1		x
							30					2	
Statystyka w dietetyce	Diet.	1		15							1		
						15						1	
Technologia informacyjna	Diet.	1				30					2		
Metody uczenia się i studiowania	Diet.	1		15							1		
<b>Razem semestr I</b>			<b>180</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>30</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							1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Diet.	1			15						1		
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	30								2		x
						60						3	
Chemia żywności	Diet.	2	30								2		x
						30						2	
Podstawy ekonomii	Diet.	2	15								1		
				15								1	
Podstawy zdrowia publicznego	Diet.	2			15						1		
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	15								1		
						30						2	
Żywnienie człowieka	Diet.	2	30								1		
					15							2	
Przedmioty swobodnego wyboru	Diet.	2	15								1		
Praktyka zawodowa I	Diet.	2								105	4		
Praktyka zawodowa II	Diet.	2								70	3		
<b>Razem semestr II</b>			<b>135</b>	<b>75</b>	<b>45</b>	<b>120</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>175</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.	
Wychowanie fizyczne	Diet.	3		30								1		
Język obcy	Diet.	3		30								2		
Technologia potraw	Diet.	3						30				2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	3			15							1		
							15					1		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Diet.	3	15									1		
					15							1		
Technologia żywności	Diet.	3	15									1		
						30						2		
Analiza i ocena jakości żywności	Diet.	3	15									1		
						60						3		
Kliniczny zarys chorób	Diet.	3	30									2		x
				30								2		
Mikrobiologia ogólna i żywności	Diet.	3	30									2		x
						60						3		
Dietetyka I	Diet.	3	30									2		x
				15								1		
							30					2		
<b>Razem semestr III</b>			<b>135</b>	<b>105</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>75</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
Język obcy	Diet.	4		30								2		
Żywnienie kliniczne	Diet.	4	15									1		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	4						45				2		
Dietoprofilaktyka	Diet.	4			15							1		
							15				1			
Dietetyka pediatryczna	Diet.	4	15									1		x
				15							1			
							30				2			
Dietetyka II	Diet.	4	30									2		x
				15							1			
							30				2			
Przedmioty swobodnego wyboru	Diet.	4	30								2			
Praktyka zawodowa III	Diet.	4								70	3			
Praktyka zawodowa IV	Diet.	4								105	4			
Praktyka zawodowa V	Diet.	4								140	5			
<b>Razem semestr IV</b>			<b>90</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>120</b>		<b>0</b>	<b>315</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	