

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
				15							1		
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	10								1		
						15					1		
Podstawy chemii	Diet.	1	25								2		
						40					2		
Parazytologia	Diet.	1	10								1		
						15					1		
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	25								2		x
						30					2		
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	10								1		
						25					2		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	1					15				1		
Żywność człowieka	Diet.	1	25								2		x
						25					2		
Praktyka zawodowa I	Diet.	1								120	5		
<b>Razem semestr I</b>			<b>135</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</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	15								1		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	10								1		
				10							1		
Komunikacja interpersonalna	Diet.	2					10				1		
Chemia żywności	Diet.	2	25								2		x
						25					2		
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	25								2		x
						40					2		
Podstawy metaboliki	Diet.	2		10							1		
Fizjologia człowieka	Diet.	2	25								2		x
						30					2		
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	15								1		
						25					2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2					15				1		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Diet.	2	10								1		
						10					1		
Praktyka zawodowa II	Diet.	2								120	5		
<b>Razem semestr II</b>			<b>125</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>25</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.	warsztaty	projekty	sem.	praktyka		zal.	egz.
Język obcy	Diet.	3		30							2		
Podstawy metabolomiki	Diet.	3		10							1		
Mikrobiologia ogólna i żywności	Diet.	3	25								2		x
						50					3		
Analiza i ocena jakości żywności	Diet.	3	15								1		
						50					3		
Technologia żywności	Diet.	3	15								1		
						25					2		
Technologia potraw	Diet.	3					25				2		
Kliniczny zarys chorób	Diet.	3	25								2		x
				25							2		
Dietetyka I	Diet.	3	20								2		x
							35				2		
Praktyka zawodowa III	Diet.	3								120	5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>100</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>125</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</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		
Podstawy zdrowia publicznego	Diet.	4	10								1		
Dietetyka II	Diet.	4	20								2		x
							35				2		
Dietoprofilaktyka	Diet.	4					20				1		
Przedmioty fakultatywne I	Diet.	4	10								1		
							40				4		
Przedmioty fakultatywne II	Diet.	4	10								1		
							40				4		
Praktyka zawodowa IV	Diet.	4								120	5		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>100</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>135</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.	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	30									2		
Podstawy statystyki w dietetyce	Diet.	5				10						1		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Diet.	5	15									1		x
						20							1	
Dietetyka pediatryczna	Diet.	5	15									1		x
							25						2	
Żywnie kliniczne	Diet.	5	15									1		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5						25				2		
Przedmioty fakultatywne III	Diet	5	10									1		
							40						4	
Przedmioty fakultatywne IV	Diet	5	10									1		
							40						4	
Praktyka zawodowa V	Diet.	5									120	5		
<b>Razem semestr V</b>			<b>95</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Pracownia potraw dietetycznych	Diet.	6						25				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	Diet.	6	15									1		x
				25									2	
Przedmioty fakultatywne V	Diet	6	10									1		
							40						4	
Przedmioty fakultatywne VI	Diet	6	10									1		
							40						4	
Przedmioty fakultatywne VII	Diet	6	10									1		
							40						4	
Seminarium dyplomowe	Diet.	6								30		5		
Praktyka zawodowa VI	Diet.	6									120	5		
<b>Razem semestr VI</b>			<b>45</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>145</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>