

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
				9									1	
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	7									1		
						9							1	
Podstawy chemii	Diet.	1	15									2		
						24							2	
Parazytologia	Diet.	1	7									1		
						9							1	
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	15									2		x
						18							2	
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	7									1		
						15							2	
Pierwsza pomoc przedmedyczna	Diet.	1					9					1		
Żywnienie człowieka	Diet.	1	15									2		x
							15						2	
Praktyka zawodowa I	Diet.	1								120	5			
<b>Razem semestr I</b>			<b>84</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
Język obcy	Diet.	2		18								2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	9									1		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	7									1		
				8									1	
Komunikacja interpersonalna	Diet.	2					6					1		
Chemia żywności	Diet.	2	15									2		x
						15							2	
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	15									2		x
						24							2	
Podstawy metaboliki	Diet.	2		8								1		
Fizjologia człowieka	Diet.	2	15									2		x
						18							2	
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	9									1		
						15							2	
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2					9					1		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Diet.	2	8									1		
					8								1	
Praktyka zawodowa II	Diet.	2								120	5			
<b>Razem semestr II</b>			<b>78</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>72</b>	<b>15</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	
Biotekhnologia 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.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	Diet.	5		18							4		x
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	5	18								2		
Podstawy statystyki w dietetyce	Diet.	5				7					1		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Diet.	5	9								1		x
						12					1		
Dietetyka pediatryczna	Diet.	5	9								1		x
							15				2		
Żywnienie kliniczne	Diet.	5	9								1		
Edukacja żywieniowa	Diet.	5					15				2		
Przedmioty fakultatywne III	Diet.	5	8								1		
							24				4		
Przedmioty fakultatywne IV	Diet.	5	8								1		
							24				4		
Praktyka zawodowa V	Diet.	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	Diet.	6					15				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	Diet.	6	9								1		x
				15							2		
Przedmioty fakultatywne V	Diet.	6	8								1		
							24				4		
Przedmioty fakultatywne VI	Diet.	6	8								1		
							24				4		
Przedmioty fakultatywne VII	Diet.	6	8								1		
							24				4		
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							18		5		
Praktyka zawodowa VI	Diet.	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>