

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I (8 zjazdów)</b>									
Anatomia człowieka	4	e	40	24	4	12		3	2
Fizjologia człowieka	5	e	50	24	8	18		3	3
Psychologia ogólna*	2	z	24	24	0	0		3	0
Przedmiot do wyboru 1	5	e	40	16	8	16		2	3
Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18		0	2
Przedmiot humanistyczny I	2	z	16	16	0	0		2	0
Kultura żywienia	1	z	8	8	0	0		1	0
Język obcy 1	2	z	18	0	0	18		0	2
<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>214</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR II (8 zjazdów)</b>									
Język obcy 2	2	z	16	0	0	16		0	2
Parazytologia	3	z	32	16	4	12		2	2
Biochemia ogólna i żywności	6	e	48	16	8	24		2	4
Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	48	16	8	24		2	4
Przedmiot do wyboru 2	4	z	16	8	2	6		1	1
Organizacja pracy dietetyka	2	z	16	16	0	0		2	0
Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	8	8	0	0		1	0
<b>Σ</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>184</b>	<b>80</b>	<b>22</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR III (8 zjazdów)</b>									
Język obcy 3	2	z	16	0	0	16		0	2
Chemia żywności	5	e	32	16	4	12		2	2
Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2	3
Edukacja żywieniowa	3	e	48	16	8	24		2	4
Analiza i ocena jakości żywności	3	z	32	16	4	12		2	2
Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	6
<b>Σ</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>213</b>	<b>64</b>	<b>39</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>19</b>
<b>SEMESTR IV (8 zjazdów)</b>									
Język obcy 4	2	e	24	0	0	24		0	3
Genetyka	4	e	32	16	4	12		2	2
Podstawy dietetyki	5	e	40	16	8	16		2	3
Kliniczny zarys chorób	4	e	48	32	4	12		4	2
Metody analizy instrumentalnej	4	z	32	16	4	12		2	2
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e	0						
<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>176</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR V (8 zjazdów)</b>									
Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3
Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	20	16	1	3		1	1,5
Dietetyka pediatryczna	5	e	56	32	8	16		4	3
Ocena stanu odżywienia	3	z	24	16	2	6		2	1
Przedmiot do wyboru 3	2	z	16	8	8	0		1	1
Przedmiot do wyboru 4	2	z	20	8	4	8		1	1
Przedmiot do wyboru 5	4	z	24	8	4	12		1	2
<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>31</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR VI (8 zjazdów)</b>									
Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1
Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3	2
Żywność ludzi starszych	2	z	16	8	2	6		1	1
Żywność ludzi otyłych	2	z	18	10	2	6		1	1
Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	14	14	0	0		2	0
Nutrigenomika	4	z	16	8	2	6		1	1
Podstawy statystyki	1	z	16	8	2	6		1	1
Przedmiot do wyboru 6	2	z	16	8	8	0		1	1
Przedmiot do wyboru 7	3	z	24	16	2	6		2	1
Seminarium dyplomowe 1	1	z	8	0	0	8		0	1
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e	0						
<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>192</b>	<b>112</b>	<b>24</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR VII (7 zjazdów)</b>									
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	1	z	21	21	0	0		3	0
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	21	11	3	7		1	1
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10	0	0		1	0
Towaroznawstwo produktów spożywczych	3	e	19	7	4	8		1	1,5
Interwencja żywieniowa	2	z	13	7	2	4		1	1
Przedmiot do wyboru 8	5	e	35	14	5	16		2	3
Przedmiot do wyboru 9	2	z	17	7	2	8		1	2
Przedmiot do wyboru 10	2	z	12	4	2	6		0,5	1
Konsultacja dietetyczna - practicum	2	z	8	0	2	6		0	1
Przedmiot humanistyczny II*	1	z	16	16	0	0		2	0
Seminarium dyplomowe 2	4	z	21	0	0	21		0	3
Egzamin dyplomowy	4	e							
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>193</b>	<b>97</b>	<b>20</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>	<b>180</b>	<b>22</b>	<b>1380</b>	<b>649</b>	<b>176</b>	<b>531</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>47,0</b>	<b>12,8</b>	<b>38,5</b>	<b>0,0</b>		

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>Jezyk obcy</b>									
Język angielski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
<b>SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	16	16	0	0		2	0
Metody skutecznego studiowania	2	z	16	16	0	0		2	0
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	5	e	40	16	8	16		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	40	16	8	16		2	3
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Rynek i marketing produktów żywnościowych	4	z	16	8	2	6		1	1
Rynek i marketing usług dietetycznych	4	z	16	8	2	6		1	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Żywność regionalna i tradycyjna	2	z	16	8	8	0		1	1
Przechowywanie i dystrybucja żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Podstawy żywienia zbiorowego	2	z	20	8	4	8		1	2
Żywienia zbiorowe różnych grup ludności	2	z	20	8	4	8		1	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Technologia gastronomiczna	4	z	24	8	4	12		1	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	24	8	4	12		1	2
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1
Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	24	16	2	6		2	1
Supplements in support of physical activity	3	z	24	16	2	6		2	1
<b>SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Dietoterapia	5	e	35	14	5	16		2	3
Dietotherapy	5	e	35	14	5	16		2	3
<b>SEMESTR VII- Przedmiot do wyboru 9</b>									
Nutrikosmetologia	2	z	17	7	2	8		1	2
Narzędzia IT w praktyce dietetyczne	2	z	17	7	2	8		1	2
<b>SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 10</b>									
Żywność funkcjonalna	2	z	12	4	2	6		0,5	1
Nowa żywność	2	z	12	4	2	6		0,5	1
<b>SEMESTR VII - Przedmiot humanistyczny II</b>									
Przedsiębiorczość akademicka	1	z	16	16	0	0		2	0
Podstawy negocjacji	1	z	16	16	0	0		2	0