

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I (8 zjazdów)									
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
Σ	23	3	214	112	20	82	0	14	12
SEMESTR II (8 zjazdów)									
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
Σ	22	2	184	80	22	82	0	10	13
SEMESTR III (8 zjazdów)									
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
Σ	21	3	213	64	39	110	0	8	19
SEMESTR IV (8 zjazdów)									
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						
Σ	26	5	176	80	20	76	0	10	12
SEMESTR V (8 zjazdów)									
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
Σ	27	3	208	104	31	49	0	12	11
SEMESTR VI (8 zjazdów)									
Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1
Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3	2
Żywienie ludzi starszych	2	z	16	8	2	6		1	1
Żywienie 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						
Σ	31	3	192	112	24	56	0	14	10
SEMESTR VII (7 zjazdów)									
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							
Σ	30	3	193	97	20	76	0	13	14
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7	180	22	1380	649	176	531	0		
Udział procentowy [%]				47.0	12.8	38.5	0.0		

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
Jezyk obcy									
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
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	2	z	16	16	0	0		2	0
Metody skutecznego studiowania	2	z	16	16	0	0		2	0
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Chemia ogólna	5	e	40	16	8	16		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	40	16	8	16		2	3
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2									
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
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3									
Żywność regionalna i tradycyjna	2	z	16	8	8	0		1	1
Przechowywanie i dystrybucja żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4									
Podstawy żywienia zbiorowego	2	z	20	8	4	8		1	2
Żywienia zbiorowe różnych grup ludności	2	z	20	8	4	8		1	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
Technologia gastronomiczna	4	z	24	8	4	12		1	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	24	8	4	12		1	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6									
Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1
Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
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
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 8									
Dietoterapia	5	e	35	14	5	16		2	3
Dietotherapy	5	e	35	14	5	16		2	3
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 9									
Nutrikosmetologia	2	z	17	7	2	8		1	2
Narzędzia IT w praktyce dietetyczne	2	z	17	7	2	8		1	2
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 10									
Żywność funkcjonalna	2	z	12	4	2	6		0.5	1
Nowa żywność	2	z	12	4	2	6		0.5	1
SEMESTR VII - Przedmiot humanistyczny II									
Przedsiębiorczość akademicka	1	z	16	16	0	0		2	0
Podstawy negocjacji	1	z	16	16	0	0		2	0