

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		
Etyka	Diet.	1	9									1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Diet.	1			9							1		
Technologia informacyjna	Diet.	1				9						1		
Statystyka w dietetyce	Diet.	1		9								1		
						9							1	
Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	Diet.	1	9									1		x
							18						2	
Ekologia i ochrona przyrody	Diet.	1	18									2		
						27							2	
Podstawy chemii	Diet.	1	18									2		
						27							2	
Parazytologia	Diet.	1	9									1		
						9							1	
Anatomia i histologia człowieka	Diet.	1	18									2		x
						18							2	
Fizjologia człowieka	Diet.	1	18									2		x
						18							2	
Biologia molekularna i genetyka	Diet.	1	9									1		
						18							2	
Razem semestr I			108	18	9	135	18	0	0	0	30	0	2	
Język obcy	Diet.	2		18								2		
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	2	18									2		
Ćwiczenia ogólnorozwojowe	Diet.	2		18								0		
Podstawy ekonomii	Diet.	2	9									1		
				9									1	
Chemia żywności	Diet.	2	18									2		x
						18							2	
Biochemia ogólna i żywności	Diet.	2	18									2		x
						36							3	
Towaroznawstwo żywności	Diet.	2	9									1		
						18							2	
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	Diet.	2			9							1		
							9						1	
Żywienie człowieka	Diet.	2	18									2		x
					21								2	
Podstawy zdrowia publicznego	Diet.	2			9							1		
Praktyka zawodowa I (3 tygodnie)	Diet.	2									105	3		
Praktyka zawodowa II (2 tygodnie)	Diet.	2									70	2		
Razem semestr II			90	45	39	72	9	0	0	175	30	0	3	

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	D _z	3		18							2		
Wychowanie fizyczne	D _z	3		18							1		
Mikrobiologia ogólna i żywności	D _z	3	18								2		x
						36					3		
Analiza i ocena jakości żywności	D _z	3	9								1		
						36					3		
Technologia żywności	D _z	3	9								1		
						18					2		
Technologia potraw	D _z	3					18				2		
Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego	D _z	3			9						1		
							9				1		
Kliniczny zarys chorób	D _z	3	18								2		x
				18							2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	D _z	3	9								1		
					9						1		
Dietetyka I	D _z	3	18								2		x
				9							1		
							18				2		
Razem semestr III			81	63	18	90	45	0	0	0	30		3
Język obcy	D _z	4		18							2		
Przedmiot swobodnego wyboru	D _z	4	18								2		
Pierwsza pomoc przedmedyczna	D _z	4					27				2		
Dietetyka II	D _z	4	18								2		x
				9							1		
							18				2		
Dietetyka pediatryczna	D _z	4	9								1		x
				9							1		
							18				2		
Dietoprofilaktyka	D _z	4			9						1		
							9				1		
Żywienie kliniczne	D _z	4	9								1		
Praktyka zawodowa III	D _z	4								70	3		
Praktyka zawodowa IV	D _z	4								105	4		
Praktyka zawodowa V	D _z	4								140	5		
Razem semestr IV			54	36	9	0	72	0	0	315	30		2

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	D _z	5		18							4		x
Ochrona własności intelektualnej	D _z	5			9						1		
Toksykologia żywności	D _z	5	9								1		
					9						1		
Biotechnologia żywności	D _z	5	9								1		
		5			18						2		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	D _z	5	9								1		x
				9							1		
					9						1		
Pracownia potraw dietetycznych	D _z	5					18				2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	D _z	5	9								1		x
		5		18							2		
Edukacja żywieniowa	D _z	5					27				2		
Praktyka zawodowa VI	D _z	5								105	4		
Żywność ekologiczna	Diet. PŻ	5	9								1		
		5			9						1		
Żywność genetycznie modyfikowana	Diet. PŻ	5	9								1		
					9						1		
Suplementy diety	Diet. PŻ	5			18						2		
Razem semestr III			54	45	54	27	45	0	0	105	30		3
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	6	18								2		
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							18		2		
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				30					10		
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	4		
Fitoterapia w dietetyce	Diet. PŻ	6			9						1		
						18					2		
Rola mikrobioty jelitowej i wpływ na zdrowie ludzi	Diet. PŻ	6			9						1		
Żywność wygodna i funkcjonalna	Diet. PŻ	6	9								1		
					9						1		
						9					1		
Poradnictwo żywieniowe	Diet. PŻ	6		9							1		
							18				2		
Prawo żywnościowe i ochrona konsumenta	Diet. PŻ	6			9						1		
Nutri genomika	Diet. PŻ	6	9								1		
Razem semestr VI			36	9	36	57	18	0	18	105	30	0	0

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	D _z	5		18							4		x
Ochrona własności intelektualnej	D _z	5			9						1		
Toksykologia żywności	D _z	5	9								1		
					9						1		
Biotechnologia żywności	D _z	5	9								1		
		5			18						2		
Bezpieczeństwo i higiena żywności	D _z	5	9								1		x
				9							1		
						9						1	
Pracownia potraw dietetycznych	D _z	5				18					2		
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością	D _z	5	9								1		x
		5		18							2		
Edukacja żywieniowa	D _z	5					27				2		
Praktyka zawodowa VI	D _z	5								105	4		
Żywność nowej generacji	Diet. DwG	5	18								2		
					18						2		
Podstawy projektowania technologicznego zakładu gastronomicznego	Diet. DwG	5		18							2		
Razem semestr III			54	63	36	27	45	0	0	105	30		3
Przedmiot swobodnego wyboru	Diet.	6	18								2		
Seminarium dyplomowe	Diet.	6							18		2		
Pracownia dyplomowa	Diet.	6				30					10		
Praktyka zawodowa VII	Diet.	6								105	4		
Przetwórstwo żywności	Diet. DwG	6	9								1		
		6			18						2		
Systemy produkcji i dystrybucji potraw	Diet. DwG	6	9								1		
					9						1		
Opakowania i znakowanie żywności	Diet. DwG	6			9						1		
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	Diet. DwG	6			9						1		
Organizacja usług gastronomicznych i cateringowych	Diet. DwG	6					18				2		
Gastronomia specjalnego przeznaczenia	Diet. DwG	6					18				2		
Rynek żywnościowo-żywieniowy w Polsce	Diet. DwG	6			9						1		
Razem semestr VI			36	0	36	48	36	0	18	105	30	0	0