

Kierunek Dietetyka - studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Plan studiów w latach 2024/2025 - 2026/2027



Rok I semestr I i II w roku akademickim 2024/2025

ROK 1 SEMESTR I	Przedmiot O; F	Forma zaliczenia	Liczba godzin					ECTS
			ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	PZ	
Anatomia człowieka *	O	Egzamin	60	20	20	20	0	5
Chemia żywności *	O	Egzamin	60	30	0	30	0	4
Fizjologia człowieka *	O	Egzamin	100	30	0	70	0	6
Język obcy I	f	zal. oc.	30	0	0	30	0	2
Organizacja pracy	O	zal. oc.	45	15	0	30	0	3
Parazytologia	O	zal. oc.	45	15	0	30	0	3
Psychologia ogólna	O	zal. oc.	60	30	10	20	0	4
Technologie informacyjne	O	zal. oc.	30	0	0	30	0	2
razem sem. I			430	140	30	260	0	29
SEMESTR II								
Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	O/P	zal.	4	4	0	0	0	0,5
Biochemia ogólna i żywności*	O	Egzamin	90	35	15	40	0	5
Przedmiot do wyboru 1	f	zal. oc.	30	10	0	20	0	2
Etykieta	O	zal.	4	4	0	0	0	0,5
Genetyka	O	zal. oc.	45	15	0	30	0	3
Język obcy II	f	zal. oc.	30	0	0	30	0	2
Pierwsza pomoc	O	zal. oc.	35	20	0	15	0	1
Podstawy towaroznawstwa żywności *	O	Egzamin	60	30	10	20	0	4
Podstawy żywienia człowieka *	O	Egzamin	75	30	0	45	0	5
Wychowanie fizyczne	O	zal. oc.	30	0	0	30	0	0
razem sem. II			373	148	25	200	0	23
RAZEM ROK I			803	288	55	460	245	52
Praktyka w szpitalnym dziale żywienia	f	zal. oc.	145	0	0	0	145	5
Praktyka w domu opieki społecznej	f	zal. oc.	100	0	0	0	100	3
RAZEM ROK I Z PRAKTYKAMI			1048	288	55	460	245	60

** w pierwszym roku studiów każdy student ma obowiązek odbycia szkolenia z zakresu: Przystosowanie biblioteczne - zal.

* przedmiot sekwencyjny



Kierunek Dietetyka - studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Plan studiów w latach 2024/2025 - 2026/2027

Rok II semestr III i IV w roku akademickim 2025/2026

ROK 2	Przedmiot	Forma	Liczba godzin					ECTS
			O; F	zaliczenia	ogółem	wykłady	seminaria	
SEMESTR III								
Analiza i ocena jakości żywności	O	zal. oc.	45	30	0	15	0	3
Przedmiot do wyboru 2	f	zal. oc.	30	20	0	10	0	2
Ekonomika w ochronie zdrowia	O	zal. oc.	30	20	10	0	0	1,5
Język obcy III	f	zal. oc.	30	0	0	30	0	2
Mikrobiologia ogólna i żywności*	O	zal. oc.	40	20	0	20	0	3
Ogólna technologia żywności	O	zal. oc.	45	15	0	30	0	3
Podstawy technologii gastronomicznej	O	Egzamin	60	30	10	20	0	5
Profilaktyka żywieniowa *	O	Egzamin	45	15	0	30	0	3
Wychowanie fizyczne	O	zal. oc.	30	0	0	30	0	0
Żywienie człowieka *	O	Egzamin	60	30	0	30	0	5
razem sem. III			445	200	20	225	0	27,5
SEMESTR IV								
Ergonomia	O	zal.	2	2	0	0	0	0,25
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością *	O	Egzamin	45	15	30	0	0	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	O	zal. oc.	50	30	10	10	0	3
Język obcy IV	f	Egzamin	30	0	0	30	0	2
Kliniczny zarys chorób (choroby wewnętrzne) cz. 1*	O	zal. oc.	50	20	10	20	0	3
Ochrona własności intelektualnej	O	zal.	2	2	0	0	0	0,25
Podstawy dietetyki *	O	Egzamin	85	30	0	55	0	6
Technologia produkcji potraw dietetycznych	O	Egzamin	75	30	10	35	0	4
razem sem. IV			339	129	60	150	0	21,5
RAZEM ROK 2			784	329	80	375	0	49
Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	f	zal. oc.	180	0	0	0	180	6
Praktyka w szpitalu dla dorosłych	f	zal. oc.	145	0	0	0	145	5
RAZEM ROK II Z PRAKTYKAMI			1109	329	80	375	325	60

* przedmiot sekwencyjny



Kierunek Dietetyka - studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Plan studiów w latach 2024/2025 - 2026/2027

Rok III semestr V i VI w roku akademickim 2026/2027

ROK 3 SEMESTR V	Przedmiot O; F	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Przedmiot do wyboru 3	f	zal. oc.	45	20	10	15	0	3
Przedmiot do wyboru 4	f	zal. oc.	50	30	0	20	0	3
Przedmiot do wyboru 5	f	zal. oc.	50	30	0	20	0	3
Przedmiot do wyboru 6	f	zal. oc.	50	30	0	20	0	3
Choroby wieku dziecięcego	O	zal. oc.	35	15	10	10	0	1
Dietetyka pediatryczna	O	Egzamin	50	30	0	20	0	2
Etyka	O	zal. oc.	15	15	0	0	0	0,5
Metodologia oceny sposobu żywienia *	O	zal. oc.	40	20	0	20	0	2
Diagnostyka laboratoryjna	O	zal. oc.	35	15	5	15	0	1
Poradnictwo dietetyczne *	O	Egzamin	50	20	10	20	0	3
Seminarium dyplomowe	f	zal. oc.	25	0	25	0	0	1
razem sem. V			445	225	60	160	0	22,5
Praktyka w szpitalu dziecięcym	f	zal. oc.	100	0	0	0	100	3
Praktyka z technologii potraw	f	zal. oc.	145	0	0	0	145	5
RAZEM SEM. V Z PRAKTYKAMI			690	225	60	160	245	30,5
SEMESTR VI								
Alergie pokarmowe i skórne z uwzględnieniem podstaw immunologii	O	zal. oc.	50	20	10	20	0	2
Choroby z interwencją chirurgiczną	O	zal. oc.	35	15	10	10	0	2
Edukacja żywieniowa	O	zal. oc.	40	20	10	10	0	2
Onkologia	O	zal. oc.	15	10	0	5	0	1
Kliniczny zarys chorób (choroby wewnętrzne) cz. 2	O	Egzamin	30	10	10	10	0	2
Egzamin dyplomowy i obrona pracy dyplomowej	O	zal. oc.	0	0	0	0	0	10
Pracownia dyplomowa	O	zal. oc.	20	0	0	20	0	1
Prawo w ochronie zdrowia	O	zal. oc.	30	20	10	0	0	1,5
Żywnienie krytycznie chorych	O	zal. oc.	55	30	0	25	0	3
razem sem. VI			275	125	50	90	0	24,5
Praktyka w poradni gastroenterologicznej i w poradni chorób metabolicznych	f	zal. oc.	145	0	0	0	145	5
RAZEM SEM. V Z PRAKTYKAMI			420	125	50	90	145	29,5
RAZEM ROK III Z PRAKTYKAMI			1110	350	110	250	390	60
RAZEM ROK I, II i III Z PRAKTYKAMI			3267	967	245	1085	960	180

* przedmiot sekwencyjny



Kierunek Dietetyka - studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Plan studiów w latach 2024/2025 - 2026/2027

Przedmioty do wyboru

Przedmiot do wyboru 1	Przedmiot	Forma	Liczba godzin					
	O; F	zaliczenia	ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Podstawy socjologii	F	zal. oc.	30	10	0	20	0	2
Informatyka w zarządzaniu	F	zal. oc.	30	10	0	20	0	2
Biostatystyka	F	zal. oc.	30	10	0	20	0	2
Histologia z embriologią	F	zal. oc.	30	10	0	20	0	2
Przedmiot do wyboru 2	Przedmiot	Forma	Liczba godzin					
	O; F	zaliczenia	ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Ekonomia małych przedsiębiorstw	F	zal. oc.	30	20	0	10	0	2
Psychologia kliniczna	F	zal. oc.	30	20	0	10	0	2
Physiology and pathology of food intake	F	zal. oc.	30	20	0	10	0	2
Przedmiot do wyboru 3	Przedmiot	Forma	Liczba godzin					
	O; F	zaliczenia	ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Dietoterapia zespołu metabolicznego	F	zal. oc.	45	20	10	15	0	3
Dietoterapia otyłości	F	zal. oc.	45	20	10	15	0	3
Żywnienie w warunkach ekstremalnych	F	zal. oc.	45	20	10	15	0	3
Przedmiot do wyboru 4, 5, 6	Przedmiot	Forma	Liczba godzin					
	O; F	zaliczenia	ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Podstawy chorób dietozależnych	F	zal. oc.	50	30	0	20	0	3
Dietetyka geriatryczna	F	zal. oc.	50	30	0	20	0	3
Psychologia zaburzeń jedzenia z elementami psychodietetyki	F	zal. oc.	50	30	0	20	0	3
Współczesne trendy w dietoterapii	F	zal. oc.	50	30	0	20	0	3