

ROK 1	Przedmiot	Forma	Liczba godzin							
			SEMESTR I	zaliczenia	ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	praktyka	raca dyplomow
Pedagogika zdrowia	O	zaliczenie na ocenę	30	10	20					2
Immunologia	O	zaliczenie na ocenę	30	10	5	15				2
Prawo w praktyce dietetycznej	O	zaliczenie na ocenę	20	10		10				1,5
Zdrowie publiczne	O	zaliczenie na ocenę	30	10	20					2
Badania naukowe w dietetyce	O	zaliczenie na ocenę	30	3		27				2
Statystyka medyczna	O	zaliczenie na ocenę	20	5		15				1,5
Fizjologia żywienia człowieka	O	egzamin	40	10	10	20				3,5
Nowoczesne technologie potraw dietetycznych	O	zaliczenie na ocenę	30	5	10	15				2
Marketing i zarządzanie w dietetyce	O	zaliczenie na ocenę	30	10	20					2
Przedmiot do wyboru 1	F	zaliczenie na ocenę	40	15	10	15				3
Przedmiot do wyboru 2	F	zaliczenie na ocenę	40	15	10	15				3
Razem sem. I			340	103	105	132	0	0		24,5
Praktyka zawodowa 1	F	zaliczenie na ocenę	120				120	0		5
PRAKTYKA ZAWODOWA sem I			120	0	0	0	120	0		5
RAZEM SEM I +praktyki			460	103	105	132	120	0		29,5
SEMESTR II										
Język obcy kierunkowy	F	zaliczenie na ocenę	30			30				2
Technologie informacyjne w ochronie zdrowia	O	zaliczenie na ocenę	30	5		25				2
Psychodietetyka z elementami klinicznymi	O	zaliczenie na ocenę	20	10	10					1,5
Patofizjologia kliniczna	O	egzamin	40	14	16	10				4
Mikrobiota człowieka	O	zaliczenie na ocenę	20	5	15					1,5
Przedsiębiorczość	O	zaliczenie na ocenę	30	10		20				2
Demografia i epidemiologia żywnościowa	O	zaliczenie na ocenę	30	10		20				2
Nutrigenomika i nutrigenetyka	O	zaliczenie na ocenę	20	5	15					1,5
Catering dietetyczny	O	zaliczenie na ocenę	30	10		20				2
Przedmiot do wyboru 3	F	zaliczenie na ocenę	40	15	10	15				3
Przedmiot do wyboru 4	F	zaliczenie na ocenę	40	15	10	15				3
Ergonomia	O	zaliczenie	2	2						0,25
Ochrona własności intelektualnej	O	zaliczenie	2	2						0,25
Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	O	zaliczenie	4	4						0,5
Razem			338	107	76	155	0	0		25,5
Praktyka zawodowa 2	F	zaliczenie na ocenę	120	0	0	0	120	0		5
PRAKTYKA ZAWODOWA ROK I			120	0	0	0	120	0		5
SEMESTR I i II bez praktyk			678	210	181	287	0	0		50
RAZEM ROK I z praktykami			798	210	181	287	120	0		55

ROK 2 SEMESTR III	Przedmiot O/P; O/K; F	Forma zaliczenia	Liczba godzin						
			ogółem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	praktyka	raca dyplomow	ETCS
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i przygotowanie pracy dyplomowej I	O	zaliczenie	10					10	5
Żywnie kliniczne	O	egzamin	60	30	15	15			5
Dietetyka osób starszych	O	egzamin	30	10		20			2,5
Dietetyka sportowa	O	egzamin	50	20	15	15			4
Dietetyka w stanach fizjologicznych	O	zaliczenie na ocenę	30	10	10	10			2
Dietoterapia w chorobach układu dokrewnego	O	zaliczenie na ocenę	15	5	10				1
Przedmiot do wyboru 5	F	zaliczenie na ocenę	40	15	10	15			3
Przedmiot do wyboru 6	F	zaliczenie na ocenę	40	15	10	15			3
Razem sem. III			275	105	70	90	0	10	25,5
Praktyka zawodowa 3	F	zaliczenie na ocenę	0	0	0	0	120		5
Praktyka zawodowa 4	F	zaliczenie na ocenę	0	0	0	0	120		5
PRAKTYKA ZAWODOWA sem III			0	0	0	0	240	0	10
RAZEM SEM III +praktyki			275	105	70	90	240	10	35,5
SEMESTR IV									
Seminarium dyplomowe	F	zaliczenie na ocenę	20			20			2
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i przygotowanie pracy dyplomowej II	O	zaliczenie	10					10	15
Planowanie diet i interwencji dietetycznych	O	egzamin	50	5		45			5
Wspomaganie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych	O	egzamin	30	5		25			2
Etykieta	O	zaliczenie	4	4					0,5
Razem sem. IV			114	14	0	90	0	10	24,5
RAZEM ROK II Z PRAKTYKAMI			389	119	70	180	240	20	60

Przedmioty do wyboru

Przedmiot do wyboru 1	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Suplementy diety	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Zaawansowana diagnostyka laboratoryjna	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Preparaty naturalne w dietetyce	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Żywnienie alternatywne	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3

Przedmiot do wyboru 2	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Suplementy diety	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Zaawansowana diagnostyka laboratoryjna	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Preparaty naturalne w dietetyce	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Żywnienie alternatywne	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3

Przedmiot do wyboru 3	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Kuchnie świata	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny nad żywnością i żywieniem	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Dietetyka wielokulturowa	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3

Przedmiot do wyboru 4	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Kuchnie świata	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny nad żywnością i żywieniem	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Dietetyka wielokulturowa	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3

Przedmiot do wyboru 5	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Postępowanie dietetyczne u dzieci przewlekle chorych	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Endokrynologia w zaburzeniach odżywiania	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Nutrition of physically active individuals with metabolic diseases	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3

Przedmiot do wyboru 6	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin					
			ogółem	wyklady	seminaria	ćwiczenia	PZ	ECTS
Postępowanie dietetyczne u dzieci przewlekle chorych	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Endokrynologia w zaburzeniach odżywiania	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3
Nutrition of physically active individuals with metabolic diseases	F	Zaliczenie na ocenę	40	15	10	15		3