

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr I zimowy						Semestr II letni						Sposób zaliczenia zajęć
			Liczba godzin forma zajęć						Liczba godzin forma zajęć						
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj.praktyczne	samokształcenie	wykład	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj.praktyczne	samokształcenie	
Anatomia człowieka	4	60	10	-	20	-	-	-	10	-	20	-	-	-	egzamin po II sem.
Biochemia ogólna	4	60	-	-	-	-	-	-	30	-	30	-	-	-	egzamin po II sem.
Biochemia wysiłku fizycznego	1,5	20	-	-	-	-	-	-	15	-	5	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Chemia żywności	5	60	30	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po I sem.
Ekonomika i finansowanie w ochronie zdrowia	1	15	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Etyka i filozofia	1	20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Fizjologia człowieka	3,5	50	30	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po I sem.
Historia kultury	1	10	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Język obcy	2	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Język obcy zawodowy	2	30	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	30	10	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Logika	1	20	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Marketing usług	1	15	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Organizacja ochrony zdrowia	1	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Patologia ogólna	2	30	-	-	-	-	-	-	10	20	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Podstawy epidemiologii	1	20	-	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Podstawy genetyki	1,5	30	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	1,5	20	-	-	-	-	-	-	10	-	10	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.

Podstawy żywienia człowieka	6	95	-	-	-	-	-	-	55	-	40	-	-	-	egzamin po II sem.
Prawo w ochronie zdrowia	1	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Socjologia ogólna	1	20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Statystyka	2	30	-	-	-	-	-	-	5	-	25	-	-	-	zaliczenie z oceną po II sem.
Szkolenie BHP	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie po I sem.
Szkolenie biblioteczne online	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie po I sem.
Technologia informacyjna	2	30	10	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po I sem.
Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie po I sem.
Praktyka zawodowa	12	360 godzin; praktyka zawodowa (wakacyjna) w dziale żywienia, magazynie żywnościowym lub w kuchni ogólnej szpitala (225 godz.) z zakresu technologii potraw (135 godz.).													

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr III zimowy						Semestr IV letni						Sposób zaliczenia zajęć
			Liczba godzin forma zajęć						Liczba godzin forma zajęć						
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj.praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj.praktyczne	samokształcenie	
Biochemia kliniczna	1,5	30	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po IV sem.
Biochemia żywności	4	45	20	-	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po III sem.
Fizjologia wysiłku fizycznego	2,5	30	-	-	-	-	-	-	20	-	10	-	-	-	egzamin po IV sem.
Język obcy zawodowy	4	60	-	-	30	-	-	-	-	-	30	-	-	-	egzamin po IV sem.
Kliniczny zarys chorób	1,5	30	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po IV sem.
Mikrobiologia ogólna i żywności	2	30	15	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po III sem.
Nutraceutyki	1,5	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po IV sem.
Nutrigenomika i nutrigenetyka	2	20	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po III sem.
Opakowalnictwo	1	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po III sem.
Parazytologia	2	30	-	-	-	-	-	-	10	-	20	-	-	-	zaliczenie z oceną po IV sem.
Patologia przewodu pokarmowego	1	15	5	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po III sem.
Podstawy dietetyki	6	100	-	-	-	-	-	-	45	-	55	-	-	-	egzamin po IV sem.
Podstawy psychologii	1,5	20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po III sem.
Promocja zdrowia	1	20	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po III sem.
Rehabilitacja medyczna	2	30	-	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po III sem.
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	3	45	25	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po III sem.
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	3	45	-	-	-	-	-	-	25	-	20	-	-	-	egzamin po IV sem.

Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie po III sem.
Żywność ekologiczna	2	25	-	-	-	-	-	-	-	15	10	-	-	-	zaliczenie z oceną po IV sem.
Fakultety	6	90													
Praktyka zawodowa	1 3	380 godzin; praktyka zawodowa (wakacyjna) w poradni dietetycznej, dziale żywienia w szpitalu oraz w szpitalu dziecięcym (w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej) lub w żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności													

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr V zimowy						Semestr VI letni					Sposób zaliczenia zajęć	
			Liczba godzin forma zajęć						Liczba godzin forma zajęć						
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj.praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj.praktyczne		samokształcenie
Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości	2	30	-	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Analiza i ocena jakości żywności	4	70	20	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po V sem.
Dietetyka pediatryczna	3	50	30	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po V sem.
Edukacja żywieniowa	2	40	-	-	-	-	-	-	-	25	15	-	-	-	zaliczenie z oceną po VI sem.
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	30	-	-	-	-	-	-	15	-	15	-	-	-	zaliczenie z oceną po VI sem.
Gastroenterologia	2	30	-	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Higiena żywności	2	40	-	-	-	-	-	-	-	15	25	-	-	-	zaliczenie z oceną po VI sem.
Metodologia badań naukowych	1	15	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Ocena stanu odżywienia	4	45	-	-	-	-	-	-	-	20	25	-	-	-	egzamin po VI sem.
Podstawy oceny sposobu żywienia	3,5	30	-	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po V sem.
Prawo żywnościowe UE	1	25	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Propedeutyka onkologii	3	60	30	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Psychopatologia	2	30	-	-	-	-	-	-	20	-	10	-	-	-	zaliczenie z oceną po VI sem.
Technologia potraw dietetycznych	3	50	-	-	-	-	-	-	20	-	30	-	-	-	egzamin po VI sem.
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2	45	-	-	-	-	-	-	30	-	15	-	-	-	zaliczenie z oceną po VI sem.

Toksykologia kliniczna	2	40	10	20	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego	2	30	-	20	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego	2	30	-	20	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	zaliczenie z oceną po V sem.
Żywnie i metabolizm	2,5	35	20	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	egzamin po V sem.
Fakultety	2	30													
Praktyka zawodowa	7	215 godzin; praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej.													

Praca dyplomowa 6 ECTS