

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 1						Semestr 2						Sposób zaliczenia zajęć
			Liczba godzin form zajęć						Liczba godzin form zajęć						
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	
Anatomia człowieka	4	45	20		5	20									egzamin
Biochemia ogólna	4	60							30		6	24			egzamin
Biochemia wysiłku fizycznego	2	18							9		3	6			zaliczenie z oceną
Chemia żywności	5	36	18		4	14									egzamin
Edukacja informacyjna		2	2												zaliczenie
Ekonomika i finansowanie w ochronie zdrowia	1	9							9						zaliczenie z oceną
Etyka i filozofia	1	12	12												zaliczenie z oceną
Fizjologia człowieka	4	30	18		3	9									egzamin
Historia kultury	1	6	6												zaliczenie z oceną
Język obcy	2	18			18										zaliczenie z oceną
Język obcy zawodowy	2	18									18				zaliczenie z oceną
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	18	6		6	6									zaliczenie z oceną
Logika	1	12		12											zaliczenie z oceną
Marketing usług	1	9							9						zaliczenie z oceną
Organizacja ochrony zdrowia	1	9							9						zaliczenie z oceną
Podstawy epidemiologii	1	12									9	3			zaliczenie z oceną
Podstawy genetyki	2	18		18											zaliczenie z oceną
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	1	9							5		3	1			zaliczenie z oceną
Podstawy żywienia człowieka	7	57	18		3	9			15		3	9			egzamin
Prawo w ochronie zdrowia	1	12							12						zaliczenie z oceną
Socjologia ogólna	1	14	14												zaliczenie z oceną
Statystyka	2	18							3		15				zaliczenie z oceną
Szkolenie BHP		4	4												zaliczenie
Technologia informacyjna	2	18	6			12									zaliczenie z oceną
Praktyka zawodowa (w trakcie roku akademickiego i wakacji) w dziale żywienia, magazynie żywnościowym lub w kuchni ogólnej szpitala (135 godz.) z zakresu technologii potraw (87 godz.).	12	222													zaliczenie

poziom studiów - studia I stopnia II rok
 forma - studia niestacjonarne
 cykl kształcenia - 2022-2025
 rok akademicki - 2023-2024

Załącznik nr 6 do Uchwały nr 24/2022 Senatu GUMed z dnia 25.04.2022 r.

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 3 /Semestr 4						Sposób zaliczenia zajęć
			Liczba godzin form zajęć						
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	
Fakultety:	6	90							zaliczenie z oceną
Jakość i bezpieczeństwo żywności	1	15		15					zaliczenie z oceną
Wybrane problemy dietetyczne oraz przypadki kliniczne	2	30		30					zaliczenie z oceną
Żywienie i wspomaganie dietetyczne w sporcie z elementami fizjologii – od teorii do praktyki	1	15		10	5				zaliczenie z oceną
Biochemiczne podstawy niektórych schorzeń metabolicznych i genetycznych	1,5	20		20					zaliczenie z oceną
Podstawy kardiologii	1	15		15					zaliczenie z oceną
Mikrobom człowieka	1	15		15					zaliczenie z oceną
Alergia pokarmowa	1	15			15				zaliczenie z oceną
Choroby metaboliczne i ich genetyczne uwarunkowania	1	15		15					zaliczenie z oceną
Praca dietetyka w praktyce	1	15			15				zaliczenie z oceną

kierunek - dietetyka

Załącznik nr 6 do Uchwały nr 24/2022 Senatu GUMed z dnia 25.04.2022 r.

poziom studiów - studia I stopnia III rok

forma - studia niestacjonarne

cykl kształcenia - 2022-2025

rok akademicki - 2024-2025

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 5/Semestr 6						Sposób zaliczenia zajęć
			Liczba godzin form zajęć						
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	
Fakultety:	2	30							zaliczenie z oceną
Planowanie jadłospisów w wybranych chorobach dzieci i młodzieży	1	15			15				zaliczenie z oceną
Hormonalne przyczyny otyłości	1	15		15					zaliczenie z oceną
Interakcje leków z żywnością suplementami diety i alkoholem	1	15	15						zaliczenie z oceną
Choroby tarczycy – rola żywienia	1	15		15					zaliczenie z oceną
Żywienie i suplementacja w sportach wytrzymałościowych	1	15			15				zaliczenie z oceną
Dietetyka gastroenterologiczna	1	15			15				zaliczenie z oceną
Diety wegetariańskie	1	15		15					zaliczenie z oceną
Hiszpańskie ABC	1	15			15				zaliczenie z oceną