

		Rok akademicki:							2021/2022			2022/2023			2023/2024						
Lp.	Nazwa przedmiotu	Godz. r-m	ECTS	w./konw.	ćw./inne	sem	praca własna	egz/za I	I rok			II rok			III rok						
									1 sem.		2 sem.		3 sem.		4 sem.		5 sem.		6 sem.		
									w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.
Moduł I - Ogólnouczeniowy																					
1	Język obcy I	30	2		30			z.o.		30											
2	Język obcy II	30	2		30			z.o.				30									
3	Język obcy III	30	2		30			z.o.					30								
4	Język obcy IV	30	2		30			4							30						
5	Język obcy w branży dietetycznej	45	2		30		15	5									30	15			
6	Technologia informacyjna	30	2		30			z.o.		30											
7	Działalność gospodarcza/Podstawy organizacji i zarządzania	30	2		30			z.o.									30				
8	Podstawy pedagogiki/Socjologia	45	2	30			15	z.o.		30	15										
9	Komunikacja społeczna/Umiejętności interpersonalne	45	3	30			15	z.o.			30		15								
10	Wychowanie fizyczne I	30	0		30			zal.		30											
11	Wychowanie fizyczne II	30	0		30			zal.				30									
12	Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym/Etyka zawodu dietetyka	30	1	15			15	z.o.								15		15			
13	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia/Prawo medyczne	30	2	30				z.o.	30												
14	Zdrowie publiczne	45	2	30			15	1	30		15										
15	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym	15	2	15				z.o.	15												
Razem:		495	26	150	270		75		75	120	30	30	60	15		30		30	15	60	30
Moduł II - Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki																					
16	Psychologia ogólna	30	2	30				z.o.	30												
17	Anatomia człowieka	60	3	30	30			1	30	30											
18	Fizjologia i patofizjologia człowieka	60	3	30	30			1	30	30											
19	Parazytologia	15	2	15				z.o.			15										
20	Genetyka	30	2	15	15			z.o.			15	15									
21	Chemia ogólna	60	3	30	30			z.o.	30	30											
22	Chemia żywności	30	2	15	15			z.o.	15	15											
23	Związki biologicznie czynne w żywności	60	3	30	30			z.o.							30	30					
24	Dodatki w żywności	45	3	30	15			3					30	15							
25	Biochemia ogólna i żywności	45	3	30	15			2			30	15									
26	Mikrobiologia ogólna i żywności	45	3	15	30			2			15	30									
27	Kwalifikowana pierwsza pomoc	30	2		30			z.o.		30											
Razem:		510	31	270	240				135	135		75	60		30	15		30	30		
Moduł III - Podstawy żywienia i dietetyki																					
28	Podstawy żywienia człowieka	75	4	30	30		15	2			30	30	15								
29	Podstawy zoolecznictwa	45	2	15	30			z.o.									15	30			
30	Dietetyka I	60	2		30		30	z.o.							30	30					

58	Analiza programów dietetycznych	45	2	15	30			z.o.																15	30			
59	Trening personalny z elementami żywienia	60	2	15	30		15	z.o.																15	30	15		
Razem:		540	23	150	270		120							30	60	30	30	60	30	60	90	45	30	60	15			
Moduł VI - Praca dyplomowa																												
60	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej	30	2	30				z.o.																				
61	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe I	45	2			45		z.o.																			45	
62	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe II	45	2			45		z.o.																			45	
63	Wykład monograficzny	30	2	30				z.o.																			30	
64	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy		10					6																				
Razem:		150	18	60		90																					45	
Moduł VII - Praktyka zawodowa																												
65	Praktyka I - wstępna	180	3		180			z.o.					180															
66	Praktyka II - praktyka w dziale żywienia	180	4		180			z.o.						180														
67	Praktyka III - dietetyka w pediatrii	150	3		150			z.o.																				150
68	Praktyka IV - dietetyka w szkole i przedszkolu	150	2		150			z.o.																				150
69	Praktyka V - moduł dyplomujący I	60	3		60			z.o.																				60
70	Praktyka V - moduł dyplomujący II	60	2		60			z.o.																				60
71	Praktyka V - moduł dyplomujący III	120	3		120			z.o.																				120
72	Praktyka VI - praktyka z technologii potraw	60	2		60			z.o.																				60
Razem:		960	22		960								180															180
INNE																												
73	BHP i ergonomia	4	1	4					4																			
Razem:		4	1	4					4																			
Ogółem (bez praktyk i bhp)		3000	157	1110	1350	90	450		240	255	45	210	210	75	165	240	90	135	285	75	180	285	135	120	225	30		
Ogółem (z praktykami i bhp):		3964	180	1114	2310	90	450		244	255	45	210	390	75	165	420	90	135	495	75	180	495	135	120	405	30		