

Kierunek: <b>Dietetyka - studia I stopnia, profil praktyczny</b>													Tryb studiów: studia niestacjonarne													
Rok akademicki:													2023/2024			2024/2025			2025/2026							
Lp.	Nazwa przedmiotu	Godz. r-m	ECTS	w./konw.	cw./inne	sem	praca własna	egz/zal	I rok			II rok			III rok											
									1 sem	2 sem.	3 sem.	4 sem.	5 sem.	6 sem.												
									w.	cw.	p.w.	w.	cw.	p.w.	w.	cw.	p.w.	w.	cw.	p.w.						
<b>Moduł I - Ogólnouczelniany</b>																										
1	<b>Przedmiot do wyboru:</b> J.angielski 1/J.niemiecki 1/J.francuski 1 (English 1/German 2/French 3 Language)	15	3		15			z.o.	15																	
2	<b>Przedmiot do wyboru:</b> J.angielski 2 /J.niemiecki 2/J.francuski 2 (English 2/German 2/French 2 Language)	15	3		15			z.o.		15																
3	<b>Przedmiot do wyboru:</b> J.angielski 3/J.niemiecki 3/J.francuski 3 (English 3/German 3/French 3 Language)	15	3		15			z.o.			15															
4	<b>Przedmiot do wyboru:</b> J.angielski 4/J.niemiecki 4/J.francuski 4 (English 4/German 4/French 4 Language)	15	3		15			4				15														
5	Język angielski w branży dietetycznej (English in Dietetics)	30	2		15		15	5										15	15							
6	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Technologia informacyjna/Oprogramowanie biurowe (Information Technology/Office Software)	15	3		15			z.o.		15																
7	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Działalność gospodarcza/Podstawy organizacji i zarządzania (Entrepreneurship/Basics of Organization and Management)	27	2	12			15	z.o.										12	15							
8	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Prawo konsumenckie/Podstawy prawa pracy (Consumer Law/Basics of Labour Law)	18	3	18				z.o.		18																
9	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia/Prawo medyczne (Law and Economics in Healthcare/Medical Law)	15	2	15				z.o.	15																	
10	Zdrowie publiczne (Public Health)	30	2	15			15	z.o.	15	15																
11	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym (Protection of Intellectual Property with library skills training)	12	1	12				z.o.	12																	
<b>Razem</b>		<b>207</b>	<b>27</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>45</b>		<b>42</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Blok przedmiotów z nauk społecznych</b>																										
12	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym/Etyka zawodu dietetyka (Organization and Management of Dietitian's Office/Ethics of Dietician Profession)	12	1	12				z.o.											12							
13	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Komunikacja społeczna/Nowe media (Social Communication/New Media)	18	3	18				z.o.		18																
14	<b>Przedmiot do wyboru:</b> Psychologia/Socjologia (Psychology/Sociology)	18	2	18				z.o.	18																	
<b>Razem</b>		<b>48</b>	<b>6</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Moduł II - Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki</b>																										
15	Anatomia człowieka (Human Anatomy)	45	3	15	15		15	1	15	15	15															
16	Fizjologia i patofizjologia człowieka (Human Physiology and Pathophysiology)	30	2	15	15			z.o.	15	15																
17	Mikrobiologia i parazytologia (Microbiology and Parasitology)	45	3	15	15		15	z.o.				15	15	15												
18	Genetyka (Genetics)	39	2	12	12		15	z.o.							12	12	15									
19	Chemia ogólna (General Chemistry)	30	3	15	15			z.o.	15	15																
20	Chemia żywności (Food Chemistry)	24	2	12	12			z.o.	12	12																
21	Związki biologicznie czynne w żywności (Biologically Active Substances in Food)	30	2	15	15			z.o.							15	15										
22	Dodatki w żywności (Food Additives)	24	2	12	12			z.o.				12	12													
23	Biochemia ogólna i żywności (General and Food Biochemistry)	45	3	15	15		15	2			15	15	15													
24	Kwalifikowana pierwsza pomoc (Premedical First Aid)	15	2	15				z.o.		15																
<b>Razem:</b>		<b>327</b>	<b>24</b>	<b>126</b>	<b>141</b>	<b>0</b>	<b>60</b>		<b>57</b>	<b>72</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Moduł III - Podstawy żywienia i dietetyki</b>																										
25	Podstawy żywienia człowieka (Basics of Human Nutrition)	45	3	15	15		15	1	15	15	15															
26	Podstawy ziołolecznictwa (The Basics of Herbal Medicine)	24	2	12	12			z.o.										12	12							
27	Dietetyka 1 (Dietetics 1)	33	2		18		15	z.o.				18	15													
28	Dietetyka 2 (Dietetics 2)	33	2		18		15	z.o.							18	15										
29	Podstawy dietetyki (Basics of Dietetics)	33	2	18			15	z.o.	18	15																
30	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała (Human Figure and Body Posture Shaping)	24	2	12	12			z.o.						12	12											
31	Kosmetologia w dietetyce (Cosmetology in Dietetics)	39	3	12	12		15	z.o.						12	12	15										
32	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności (Hygiene, Toxicology and Food Safety)	24	2	12	12			z.o.				12	12													
33	Technologia żywności i potraw (Food Technology)	30	2		15		15	z.o.										15	15							
34	Analiza i ocena jakości żywności (Analysis and Assessment of Food Quality)	24	2	12	12			z.o.						12	12											



