

**Harmonogram studiów**  
**Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: I stopień Profil: ogólnouczelniany Forma studiów: stacjonarne**  
**Realizacja od roku akademickiego 2024/2025**

Lp.	Przedmiot	Forma zajęć		I ROK												II ROK												III ROK														
		Forma saliczenia	Razem	Realizowane od lic***				1 semestr						2 semestr						3 semestr				4 semestr				5 semestr				6 semestr										
				ECTS	Forma	liczba godzin	ECTS	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat i obcego zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat i obcego zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat i obcego zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat i obcego zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM
<b>Przedmioty ogólne</b>																																										
1	Język obcy	E	120	8																																						
2	Wychowanie fizyczne	ZO	60	2																																						
3	Technologie informacyjne	ZO	30	3		10	1	10																																		
4	<b>Przedmiot ogólnouczelniany*</b>	Z	30	2		30	2	30																																		
<b>Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów</b>																																										
5	Etyka i bioetyka	ZO	20	2		20	2	20																																		
6	Pedagogika	ZO	20	2		20	2	20																																		
7	Psychologia ogólna	ZO	20	2		20	2	20																																		
8	Sociologia	ZO	20	2		20	2	20																																		
9	Promocja zdrowia i stylu życia	ZO	20	2		20	2	20																																		
<b>Razem moduł 1</b>																																										
<b>Razem przedmioty ogólne</b>																																										
10	Anatomia człowieka	E	320	21	0	120	11	120	20		120	60			10		20		30	30					5		80															
11	Fizjologia człowieka	E	50	3	W	20	1	20	30						10		15										2	ZO	10		15											
12	Podstawy opieki nad chorym	ZO	55	4	W	10	1	10	15						10		15										3	ZO														
13	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej	ZO	25	1	W	10	0,5	10	15																			ZO	10		15											
14	Biochemia ogólna i żywności	E	50	4	W	20	2	20	30																		4	E														
15	Chemia żywności	E	50	4	W	20	2	20	30																			4	E													
16	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	50	4	W	20	2	20	30																			4	E													
17	Podstawy żywienia człowieka	ZO	25	1	W	10	0,5	10	15																																	
18	Parazytologia	ZO	25	2	W	10	1	10	15																																	
19	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	40	4	W	15	2	15	25																			4	ZO													
20	Patomorfologia z patofizjologia	E	25	2	W	10	1	10	15																																	
21	Statystyka medyczna	ZO	25	1	W	10	1	10	15																																	
22	Metodologia badań naukowych	ZO	25	2	W	10	1	10	15																																	
23	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	ZO	15	1	W	5	0,5	5	10																																	
<b>Razem przedmioty podstawowe</b>																																										
24	Żywnie człowieka	E	105	7	W	40	3	40	65																																	
25	Żywnie kliniczne	E	125	8	W	60	3	60	65																																	
26	Interakcje leków z żywnością	ZO	30	2	W	10	1	10	20																																	
27	Higiena żywności i żywienia	ZO	30	1	W	10	0,5	10	20																																	
28	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	120	7	W	30	2	30	60																																	
29	Dokumentacja żywieniowa	ZO	15	1					15																																	
30	Analiza sensorczna żywności	ZO	25	1	W	10	0,5	10	15																																	
31	Edukacja żywieniowa	ZO	30	2	W	10	1	10	20																																	
32	Toksykologia ogólna i żywności	ZO	30	2	W	10	1	10	20																																	
33	Żywnie człowieka - poradnia dietetyczna	ZO	60	2					60																																	
34	Technologia i produkcja potraw	ZO	60	2					60																																	
35	Podstawy przedsiębiorczości	ZO	15	1	W	5	0,5	5	10																																	
36	Dietetyka pediatryczna	E	115	5	W	25	1	25	30																																	
37	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	25	4	W	10	2	10	15																																	
38	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie	ZO	55	4	W	25	2	25	30																																	
39	Żywnie kobiet ciężarnych i karmiących	ZO	30	3	W	10	1	10	20																																	
40	Analiza i ocena jakości żywności	E	30	4	W	10	2	10	20																																	
41	Diagnostyka w dietetyce	ZO	30	3	W	10	1	10	20																																	
42	Tradycje żywieniowe na świecie	ZO	25	1	W	10	1	10	15																																	
43	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia	ZO	25	3	W	10	1	10	15																																	
44	Dietetyka roślinna i alternatywne	ZO	25	1	W	10	0,5	10	15																																	
45	Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych	ZO	15	4					15																																	
46	Żywnie w chorobach metabolicznych i chorobach układu	ZO	60	2					60																																	
47	Żywnie kliniczne - poradnia dietetyczna	ZO	60	2					60																																	