

Harmonogram studiów
Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: I stopień Profil: ogólnouczelniany Forma studiów: stacjonarne
Realizacja od roku akademickiego 2023/2024

Lp.	Przedmiot	Forma zajęć										I ROK										II ROK																													
												1 semestr					2 semestr					3 semestr					4 semestr																								
		Forma saliczenia	Razem	ECTS	Forma	Kształcenie og. liczb godzin**	ECTS	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat/oboznego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat/oboznego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat/oboznego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat/oboznego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma saliczenia	wykład			
Przedmioty ogólne																																																			
1	Język obcy	E	120	8																																															
2	Wychowanie fizyczne	ZO	60																																																
3	Technologie informacyjne	ZO	30	3	W	10	1																																												
4	Przedmiot ogólnouczelniany*	Z	30	2	W	30	2																																												
Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów																																																			
5	Etyka i bioetyka	ZO	20	2	W	20	2																																												
6	Pedagogika	ZO	20	2	W	20	2																																												
7	Psychologia ogólna	ZO	20	2	W	20	2																																												
8	Socjologia	ZO	20	2	W	20	2																																												
9	Promocja zdrowia i stylu życia	ZO	20	2	W	20	2																																												
Razem moduł 1																																																			
			80	8		80	8																																												
Razem przedmioty ogólne																																																			
			320	21	0	120	11	120																																											
10	Anatomia człowieka	E	50	3	W	20	1																																												
11	Fizjologia człowieka	E	50	3	W	20	1																																												
12	Podstawy opieki nad chorym	ZO	55	4	W	10	1																																												
13	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej	ZO	25	1	W	10	0,5																																												
14	Biochemia ogólna i żywności	E	50	4	W	20	2																																												
15	Chemia żywności	E	50	4	W	20	2																																												
16	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	50	4	W	20	2																																												
17	Podstawy żywienia człowieka	ZO	25	1	W	10	0,5																																												
18	Parazytologia	ZO	25	2	W	10	1																																												
19	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	40	4	W	15	2																																												
20	Patomorfologia z patofizjologia	E	25	2	W	10	1																																												
21	Statystyka medyczna	ZO	25	1	W	10	1																																												
22	Metodologia badań naukowych	ZO	25	2	W	10	1																																												
23	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	ZO	15	1	W	5	0,5																																												
Razem przedmioty podstawowe																																																			
			510	36		190	16,5	190	12,5	165																																									
24	Żywność człowieka	E	105	7	W	40	3																																												
25	Żywność kliniczna	E	125	8	W	60	3																																												
26	Interakcje leków z żywnością	ZO	30	2	W	10	1																																												
27	Higiena żywności i żywienia	ZO	30	1	W	10	0,5																																												
28	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	120	7	W	30	2																																												
29	Dokumentacja żywieniowa	ZO	15	1																																															
30	Analiza sensoryczna żywności	ZO	25	1	W	10	0,5																																												
31	Edukacja żywieniowa	ZO	30	2	W	15	1																																												
32	Toksykologia ogólna i żywności	ZO	30	2	W	10	1																																												
33	Żywność człowieka - poradnia dietetyczna	ZO	60	2																																															
34	Technologia i produkcja potraw	ZO	60	2																																															
35	Podstawy przedsiębiorczości	ZO	15	1	W	5	0,5																																												
36	Dietetyka pediatryczna	E	115	5	W	25	1																																												
37	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	25	4	W	10	2																																												
38	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywność w sporcie	ZO	55	4	W	25	2																																												

