

Lp.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem liczba godz.					Rok I												Rok II												Rok III												
			Ogółem ECTS					Sem.1						Sem.2						Sem.3				Sem.4				Sem.5				Sem.6												
			Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Seminarium		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS					
MODUL PRZEDMIOTÓW OGÓLNYCH			15	75	210	0	0	285																																				
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	zało.	1	15	0	0	0	15	15	1																																		
2.	Podstawy psychologii	zało.	1	15	0	0	0	15	15	1																																		
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	zało.	1	15	0	0	0	15			15	1																																
4.	Podstawy pedagogiki/ Podstawy dydaktyki*	zało.	1	15	0	0	0	15			15	1																																
5.	Ochrona własności intelektualnej	zało.	1	15	0	0	0	15	15	1																																		
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hispański/rosyjski)**	egzamin	8	0	120	0	0	120				30	2				30	2				30	2				30	2																
7.	Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z ECDL *	zało.	2	0	30	0	0	30			30	2																																
8.	Wychowanie fizyczne do wyboru	zal.	0	0	60	0	0	60			30	0																																
MODUL PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH			31	155	105	180	0	440																																				
9.	Anatomia człowieka	egzamin	4	15	0	30	0	45	15	2	30			2																														
10.	Fizjologia człowieka	egzamin	3	15	0	30	0	45			15	1				30	2																											
11.	Biologia medyczna	zało.	1	15	0	0	0	15	15	1																																		
12.	Patologia ogólna	zało.	2	10	15	0	0	25				10	1	15	1																													
13.	Podstawy chemii	zało.	3	15	30	0	0	45	15	1	30	2																																
14.	Biochemia ogólna	egzamin	2	15	15	0	0	30	15	1	15	1																																
15.	Biochemia żywności	egzamin	3	15	15	15	0	45			15	1	15	1	15	1																												
16.	Chemia żywności	egzamin	4	15	15	30	0	60	15	1	15	1	30	2																														
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	egzamin	3	15	0	30	0	45			15	1				30	2																											
18.	Parazytologia	zało.	2	15	0	15	0	30	15	1				15	1																													
19.	Genetyka	zało.	2	10	15	0	0	25	10	1	15	1																																
20.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	zało.	2	0	0	30	0	30			30	2																																
MODUL PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH			66	220	285	315	50	870																																				
21.	Zywność człowieka	egzamin	6	30	60	0	0	90	15	1	30	2						15	1	30	2																							
22.	Kliniczny zarys schorzeń	egzamin	6	30	60	0	0	90			15	1	30	2						15	1	30	2																					
23.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcje leków z żywnościami	egzamin	3	15	30	0	0	45				15	1	30	2						15	1	30	2																				
24.	Dietetyka kliniczna	egzamin	6	25	30	30	0	85				15	1	30	2			10	1	30	2																							
25.	Dietetyka pediatryczna	egzamin	4	25	15	15	0	55				15	1	15	1						10	1				15	1																	
26.	Edukacja żywieniowa	zało.	2	0	0	30	0	30				30	2																															
27.	Wypoŝazenie techniczne	zało.	1	15	0	0	0	15	15	1																																		
28.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologii gastronomiczna*	zało.	4	25	30	0	0	55			15	1	15	1						10	1	15	1																					

