



LP.	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia	SEMESTR 1					SEMESTR 2					SEMESTR 3					SEMESTR 4					SEMESTR 5					SEMESTR 6					SEMESTR 7						
					Forma zajęć					Forma zajęć					Forma zajęć					Forma zajęć					Forma zajęć					Forma zajęć											
					W	Ć	K	L/S/P	ECTS	W	Ć	K	L/S/P	ECTS	W	Ć	K	L/S/P	ECTS	W	Ć	K	L/S/P	ECTS	W	Ć	K	L/S/P	ECTS	W	Ć	K	L/S/P	ECTS	W	Ć	K	L/S/P	ECTS		
1	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	27	3	z.o.						9	0	0	18	z.o.	3																										
2	Podstawy dietetyki	45	6	E						18	27	0	0	E	6																										
3	Podstawy żywienia człowieka	45	5	E						18	0	0	27	E	5																										
4	Zarys chorób dietozależnych	18	2	E											18	0	0	0	E	2																					
5	Żywienie człowieka w ontogenezie	66	6	z.o./E											9	0	0	24	z.o.	3	9	0	0	24	E	3															
6	Dodatki do żywności	9	1	z.o.																9	0	0	0	z.o.	1																
7	Dietoprofilaktyka	54	6	E																					18	0	0	36	E	6											
8	Nowe rodzaje żywności/Związki biologicznie czynne w żywności*	18	3	z.o.																9	0	0	9	z.o.	3																
9	Technologie i metody przechowywania żywności/Transport i przechowywanie żywności w żywieniu zbiorowym*	18	4	z.o.																9	0	0	9	z.o.	4																
10	Żywienie zbiorowe/Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych*	18	3	z.o.																12	0	0	6	z.o.	3																
11	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia/Poradnictwo żywieniowe*	27	3	z.o.																					18	0	0	9	z.o.	3											
12	Organizacja zakładów żywienia zbiorowego/Podstawy projektowania w gastronomii*	18	3	z.o.																					0	0	0	18	z.o.	3											
13	Podstawy psychodietetyki	9	1	z.o.																9	0	0	0	z.o.	1																
14	Technologia produkcji potraw/Technologia gastronomiczna*	18	3	z.o.																9	0	0	9	z.o.	3																
15	Fitoterapia w dietetyce/Zastosowanie suplementacji w dietetyce*	12	1	z.o.																										12	0	0	0	z.o.	1						
16	Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych/Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych*	36	4	E																					18	18	0	0	E	4											
17	Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych/Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego*	36	5	E																					18	18	0	0	E	5											
18	Podstawy usług hotelarskich	9	1	z.o.																					9	0	0	0	z.o.	1											
19	Żywienie w sporcie/Diety redukcyjne i alternatywne*	27	3	z.o.																					9	9	0	9	z.o.	3											

Moduł przedmiotów ogólnych	894	123
Moduł przedmiotów kierunkowych	510	63
Praktyki	720	24
<b>Łącznie</b>	<b>2124</b>	<b>210</b>

207
0
0
<b>207</b>

30	84
0	117
0	180
<b>30</b>	<b>381</b>

10	162
14	51
6	0
<b>30</b>	<b>213</b>

25	153
5	42
0	270
<b>30</b>	<b>465</b>

17	126
4	108
9	0
<b>30</b>	<b>234</b>

14	108
16	72
0	270
<b>30</b>	<b>450</b>

11	54
10	120
9	0
<b>30</b>	<b>174</b>

16
14
0
<b>30</b>

<b>Łącznie bez praktyk</b>	<b>1404</b>	<b>186</b>
----------------------------	-------------	------------

Liczba punktów ECTS za przedmioty wybieralne **79**  
% punktów ECTS za przedmioty wybieralne **0,38**