

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 zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS						
					W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P	W	Ć
1	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	45	3	z.o.						15	0	0	30	z.o.	3																									
2	Podstawy dietetyki	75	6	E						30	45	0	0	E	6																									
3	Podstawy żywienia człowieka	75	5	E						30	0	0	45	E	5																									
4	Zarys chorób dietozależnych	30	2	E															30	0	0	0	E	2																
5	Żywienie człowieka w ontogenezie	110	6	z.o./E															15	0	0	40	z.o.	3	15	0	0	40	E	3										
6	Dodatki do żywności	15	1	z.o.															15	0	0	0	z.o.	1																
7	Dietoprofilaktyka	90	6	E																								30	0	0	60	E	6							
8	Nowe rodzaje żywności/Związki biologicznie czynne w żywności*	30	3	z.o.															15	0	0	15	z.o.	3																
9	Technologie i metody przechowywania żywności/Transport i przechowywanie żywności w żywności zbiorowym*	30	4	z.o.															15	0	0	15	z.o.	4																
10	Żywienie zbiorowe/Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych*	30	3	z.o.															20	0	0	10	z.o.	3																
11	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia/Poradnictwo żywieniowe*	45	3	z.o.																								30	0	0	15	z.o.	3							
12	Organizacja zakładów żywienia zbiorowego/Podstawy projektowania w gastronomii*	30	3	z.o.																								0	0	0	30	z.o.	3							
13	Podstawy psychodietetyki	15	1	z.o.															15	0	0	0	z.o.	1																
14	Technologia produkcji potraw/Technologia gastronomiczna*	30	3	z.o.																								15	0	0	15	z.o.	3							
15	Fitoterapia w dietetyce/Zastosowanie suplementacji w dietetyce*	20	1	z.o.																								20	0	0	0	z.o.	1							
16	Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych/Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych*	60	4	E																								30	30	0	0	E	4							
17	Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych/Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego*	60	5	E																								30	30	0	0	E	5							
18	Podstawy usług hotelarskich	15	1	z.o.																								15	0	0	0	z.o.	1							
19	Żywienie w sporcie/Diety redukcyjne i alternatywne*	45	3	z.o.																								15	15	0	15	z.o.	3							

Moduł przedmiotów ogólnych	1550	123
Moduł przedmiotów kierunkowych	850	63
Praktyki	720	24
Łącznie	3120	210

345
0
0
345

30	170
0	195
0	180
30	545

10	300
14	85
6	0
30	385

25	255
5	70
0	270
30	595

17	210
4	180
9	0
30	390

14	180
16	120
0	270
30	570

11	90
10	200
9	0
30	290

16
14
0
30

Łącznie bez praktyk	2400	186
----------------------------	-------------	------------

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