



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	27	3	z.o.						9	0	0	18	z.o.	3																									
2	Podstawy żywienia człowieka	45	5	E						18	0	0	27	E	5																									
3	Zarys chorób dietozależnych	18	2	E						18	0	0	0	E	2																									
4	Podstawy dietetyki	45	6	E											18	27	0	0	E	6																				
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	0	0	18	E	4					
17	Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych/Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego*	36	5	E																										18	0	0	18	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	0	0	18	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	30	111	14	135	21	153	17	126	14	108	11	54	16
0	0	90	10	78	9	42	4	108	16	72	10	120	14
0	0	180	6	0	0	270	9	0	0	270	9	0	0
<b>207</b>	<b>30</b>	<b>381</b>	<b>30</b>	<b>213</b>	<b>30</b>	<b>465</b>	<b>30</b>	<b>234</b>	<b>30</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	<b>174</b>	<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**