

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	Forma zajęć			Forma zaliczenia	ECTS											
					W	C	K	L/S/P			W	C	K			L/S/P	Forma zaliczenia	ECTS			W	C	K			L/S/P	Forma zaliczenia	ECTS			W	C	K			L/S/P	Forma zaliczenia	ECTS	W	C	K	L/S/P	Forma zaliczenia	ECTS	W	C
1	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	45	3	z.o.							15	0	0	30	z.o.	3																														
2	Podstawy żywienia człowieka	75	5	E							30	0	0	45	E	5																														
3	Zarys chorób dietozależnych	30	2	E							30	0	0	0	E	2																														
4	Podstawy dietetyki	75	6	E													30	45	0	0	E	6																								
5	Żywienie człowieka w ontogenezie	110	6	z.o./E													15	0	0	40	z.o.	3	15	0	0	40	E	3																		
6	Dotatki 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 żywieniu 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	0	0	30	E	4						
17	Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych/Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego*	60	5	E																															30	0	0	30	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	0	0	30	z.o.	3						

Moduł przedmiotów kierunkowych

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

345	30	215	14	255	21	255	17	210	14	180	11	90	16
0	0	150	10	130	9	70	4	180	16	120	10	200	14
0	0	180	6	0	0	270	9	0	0	270	9	0	0
345	30	545	30	385	30	595	30	390	30	570	30	290	30

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

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