

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	30	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	15	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		

Razem: 30 punktów ECTS

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	15	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywienie człowieka	wykład	45	egzamin	Tak	6
	Żywienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	15	egzamin	Nie	1
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Edukacja żywieniowa	ćwiczenia	30	zaliczenie	Nie	2
5.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
7.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	45	zaliczenie	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	60	zaliczenie		
8.	Żywnienie różnych grup ludności	wykład	30	zaliczenie	Tak	3
	Żywnienie różnych grup ludności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
2.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	30	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	45	zaliczenie	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	60	zaliczenie		
7.	Żywnienie różnych grup ludności	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Żywnienie różnych grup ludności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Psychologia odżywiania	wykład	45	zaliczenie	Tak	2
9.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
10.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Kierunek: dietetyka, specjalność Psychodietetyka,
Studia stacjonarne w systemie ECTS**

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Metody sztucznej inteligencji	wykład	5	zaliczenie	Tak	2
		ćwiczenia praktyczne	10	zaliczenie		
		projekt	15	zaliczenie		
2.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Dietetyka pediatryczna	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatryczna	ćwiczenia	30	zaliczenie		
5.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	45	egzamin	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	60	zaliczenie		
9.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	ćwiczenia	15	zaliczenie		
10.	Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
11.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
4.	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	ćwiczenia	15	zaliczenie		
5.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	ćwiczenia	15	zaliczenie		
6.	Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
7.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny