

Plan studiów I stopnia kierunku Dietetyka_Specjalność Dietoprofilaktyka i dietoterapia_Studia stacjonarne_2025/2026

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																						ECTS ogółem		
				I rok								II rok								III rok								
				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS	
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw			Egz
Grupa przedmiotów ogólnych																												
Technologia informacyjna	20	0	20					0	20		1,5																1,5	
Język obcy	90	0	90	0	30		3	0	30		3	0	30	E	3												9	
Pływanie	30	0	30	0	30		2																				2	
Ochrona własności intelektualnej	15	15	0	15	0		1																				1	
Grupa przedmiotów podstawowych																												
Anatomia człowieka	45	30	15	30	15	E	3																				3	
Fizjologia człowieka	45	20	25					20	25		3,5																3,5	
Podstawy analityki chemicznej	15	0	15	0	15		1																				1	
Chemia żywności	30	15	15	15	15		2																				2	
Biochemia ogólna i żywności	50	20	30	0	15		1	20	15	E	3																4	
Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	0	15	0	15		1																				1	
Psychologia ogólna i zachowań żywieniowych	35	20	15					20	15		2																2	
Mikrobiologia ogólna i żywności	45	20	25									20	25	E	3												3	
Parazytologia	30	15	15									15	15		2												2	
Grupa przedmiotów kierunkowych																												
Podstawy żywienia człowieka	60	30	30	30	30	E	3																				3	
Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	60	30	30									15	15		3	15	15	E	4								7	
Żywienie człowieka chorego	60	30	30									15	15		2	15	15		2								4	
Podstawy dietetyki	75	30	45					30	45	E	5																5	
Zaburzenia odżywiania	30	15	15									15	15		3												3	
Żywienie w aktywności fizycznej	60	30	30													30	30	E	6								6	
Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	15	15	0													15	0		1,5								1,5	
Analiza i ocena jakości żywności	40	15	25	15	25		2,5																				2,5	
Higiena i toksykologia żywności	35	10	25																	10	25	E	2,5				2,5	
Towaroznawstwo	60	30	30	30	30		2,5																				2,5	
Analiza sensoryczna żywności	15	0	15	0	15		1																				1	
Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta	65	20	45	20	45	E	4																				4	
Ogólna technologia żywności	15	15	0	15	0		1																				1	
Żywnościowa ocena procesów przetwórczych	15	15	0													15	0		1,5								1,5	

[illegible]

Egzaminy	Anatomia człowieka	Biochemia ogólna i żywności	Język obcy	Teoria sportu	Dietoterapia chorób wieku dziecięcego	Dietoterapia w chorobach neurodegeneracyjnych
	Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	Mikrobiologia ogólna i żywności	Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	Dietoterapia w chorobach chirurgicznych i onkologicznych	Egzamin dyplomowy
	Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta		Kliniczny zarys chorób	Żywienie w aktywności fizycznej	Higiena i toksykologia żywności	
			Fizjologia wysiłku fizycznego			