

Plan 3-letnich studiów I stopnia licencjackich - profil praktyczny
na kierunku DIETETYKA
studia stacjonarne

obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zał.	Godziny przy 25-30h=1 ECTS	Liczba godzin samokształce- nia	Procent samokształce- nia	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			ECTS godz. bezp.	ECTS godz. sam.	ECTS
			Razem	w.	ćw.	Zajęcia prakt.					15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			10 tyg.			10 tyg.					
											w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS			
A. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO - 270 H (14 ECTS)																															
A.1	BHP i ochrona własności intelektualnej	O	15	15	0	0	ZO	25	10	40%	15	0	1																0,6	0,4	1
A.2	Etyka i bioetyka	O	30	0	30	0	ZO	50	20	40%	0	30	2																1,2	0,8	2
A.3	Psychologia	O	30	15	15	0	ZO	50	20	40%				15	15	2													1,2	0,8	2
A.4	Planowanie kariery zawodowej	O	15	0	15	0	ZO	25	10	40%									0	15	1								0,6	0,4	1
A.5	Technologie informacyjne	O	30	0	30	30	ZO	50	20	40%	0	30	2																1,2	0,8	2
A.6	Język obcy do wyboru	W	90	0	90	90	ZO/E	150	60	40%	0	45	3	0	45	3													3,6	2,4	6
A.7	Wychowanie fizyczne	W	60	0	60	60	ZO	0	0	0%	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0							0,0	0,0	0
B. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO - 325 H (22 ECTS)																															
B.1	Anatomia	O	45	15	30	30	ZO	75	30	40%	15	30	3																1,8	1,2	3
B.2	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	O	30	5	25	25	ZO	50	20	40%	5	25	2																1,2	0,8	2
B.3	Biochemia ogólna i żywności	O	60	30	30	20	E	100	40	40%	30	30	4																2,4	1,6	4
B.4	Biologia	O	30	10	20	20	ZO	50	20	40%	10	20	2																1,2	0,8	2
B.5	Fizjologia człowieka	O	60	30	30	20	E	100	40	40%				30	30	4													2,4	1,6	4
B.6	Genetyka	O	30	15	15	15	ZO	50	20	40%				15	15	2													1,2	0,8	2
B.7	Parazytologia	O	45	15	30	30	ZO	75	30	40%									15	30	3								1,8	1,2	3
B.8	Pierwsza pomoc	O	25	5	20	20	ZO	50	25	50%	5	20	2																1,0	1,0	2
C. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO - 930 H (66 ECTS)																															
C.1	Podstawy analityki chemicznej	O	15	0	15	15	ZO	25	10	40%	0	15	1																0,6	0,4	1
C.2	Analiza i ocena jakości żywności	O	45	15	30	30	E	75	30	40%				15	30	3													1,8	1,2	3
C.3	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	O	15	15	0	0	ZO	25	10	40%				15	0	1													0,6	0,4	1
C.4	Budowa i obsługa urządzeń gastronomicznych	O	30	15	15	0	ZO	50	20	40%	15	15	2																1,2	0,8	2
C.5	Chemia żywności	O	30	10	20	20	ZO	50	20	40%	10	20	2																1,2	0,8	2
C.6	Podstawy dietetyki	O	90	30	60	60	ZO/E	175	85	49%				15	30	3	15	30	4										3,6	3,4	7
C.7	Dietetyka pediatryczna	O	45	15	30	30	E	75	30	40%									15	30	3								1,8	1,2	3
C.8	Dietetyka kliniczna	O	40	5	35	35	E	50	10	20%											5	35	2						1,6	0,4	2
C.9	Podstawy epidemiologii	O	15	15	0	0	ZO	25	10	40%				15	0	1													0,6	0,4	1

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zal.	Godziny przy 25-30h=1 ECTS	Liczba godzin samokształce- nia	Procent samokształce- nia	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			ECTS godz. bezp.	ECTS godz. sam.	ECTS
			Razem	w.	ćw.	Zajęcia prakt.					15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			10 tyg.			10 tyg.					
											w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS			
C.10	Epidemiologia chorób dietozależnych	O	20	20	0	0	ZO	50	30	60%							20	0	2									0,8	1,2	2	
C.11	Podstawy patologii	O	30	30	0	0	ZO	50	20	40%							30	0	2									1,2	0,8	2	
C.12	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	O	40	10	30	20	ZO	50	10	20%										10	30	2						1,6	0,4	2	
C.13	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	O	30	10	20	20	ZO	50	20	40%															10	20	2	1,2	0,8	2	
C.14	Kliniczny zarys chorób	O	45	15	30	20	E	100	55	55%							15	30	4									1,8	2,2	4	
C.15	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	O	30	30	0	0	ZO	50	20	40%							30	0	2									1,2	0,8	2	
C.16	Mikrobiologia ogólna i żywności	O	45	15	30	30	E	125	80	64%							15	30	5									1,8	3,2	5	
C.17	Żywienie w aktywności fizycznej	O	20	10	10	10	ZO	50	30	60%							10	10	2									0,8	1,2	2	
C.18	Edukacja żywieniowa	O	40	10	30	20	E	75	35	47%															10	30	3	1,6	1,4	3	
C.19	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	O	50	10	40	40	E	75	25	33%										10	40	3						2,0	1,0	3	
C.20	Podstawy zdrowia publicznego	O	10	10	0	0	ZO	25	15	60%															10	0	1	0,4	0,6	1	
C.21	Przetwórstwo żywności	O	35	10	25	25	ZO	50	15	30%													10	25	2				1,4	0,6	2
C.22	Działalność gospodarcza w dietetyce	O	30	10	20	20	ZO	50	20	40%										10	20	2						1,2	0,8	2	
C.23	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	O	60	20	40	40	E	100	40	40%										20	40	4						2,4	1,6	4	
C.24	Żywienie człowieka	O	120	30	90	90	ZO/E	200	80	40%	15	45	4	15	45	4												4,8	3,2	8	
D. MODUŁ DYPLOMOWY - 0 H (12 ECTS)																															
D.1	Egzamin dyplomowy	W	0	0	0	0	E	300	300	100%																0	0	12	0,0	12,0	12
E. SPECJALNOŚĆ DO WYBORU - ŻYWIENIE W SPORCIE - 170 H (17 ECTS)																															
E.1	Biochemia wysiłku fizycznego	o	20	10	10	10	ZO	50	30	60%													10	10	2				0,8	1,2	2
E.2	Fizjologia wysiłku fizycznego	o	20	10	10	10	ZO	50	30	60%													10	10	2				0,8	1,2	2
E.3	Teoria treningu sportowego	o	20	10	10	10	ZO	50	30	60%													10	10	2				0,8	1,2	2
E.4	Odnowa biologiczna	o	15	5	10	10	ZO	25	10	40%													5	10	1				0,6	0,4	1
E.5	Antropomotoryka	o	20	10	10	10	ZO	50	30	60%													10	10	2				0,8	1,2	2
E.6	Żywienie i suplementacja w wybranych dyscyplinach sportu	o	75	15	60	60	ZO/E	200	125	63%													10	30	3	5	30	5	3,0	5,0	8
F. SPECJALNOŚĆ DO WYBORU - DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA - 170 H (17 ECTS)																															
F.1	Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu chorób	o	20	0	20	20	ZO	50	30	60%													0	20	2				0,8	1,2	2
F.2	Żywienie osób starszych	o	30	10	20	20	ZO	75	45	60%													10	20	3				1,2	1,8	3
F.3	Żywienie w prewencji i terapii chorób neurodegeneracyjnych	o	30	10	20	20	E	75	45	60%													10	20	3				1,2	1,8	3
F.4	Żywienie w onkologii: prewencja, wsparcie terapii i dietoterapia	o	40	10	30	30	E	125	85	68%																10	30	5	1,6	3,4	5
F.5	Diety alternatywne i modele żywieniowe w profilaktyce i leczeniu wybranych chorób	o	25	10	15	15	ZO	50	25	50%													10	15	2				1,0	1,0	2
F.6	Żywienie w chorobach chirurgicznych	o	25	10	15	15	ZO	50	25	50%													10	15	2				1,0	1,0	2

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zal.	Godziny przy 25-30h=1 ECTS	Liczba godzin samokształce- nia	Procent samokształce- nia	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			ECTS godz. bezp.	ECTS godz. sam.	ECTS	
			Razem	w.	ćw.	Zajęcia prakt.					15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			10 tyg.			10 tyg.						
											w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS				
G. PRZEDMIOTY DO WYBORU - 245 H (18 ECTS)																																
G.1	Obóz letni	W	60	0	60	0	ZO	60	0	0%				0	60	2													2,0	0,0	2	
G.2	Zdrowotne formy aktywności fizycznej																															
G.3	Kuchnie świata		W	30	10	20	20	ZO	50	20	40%							10	20	2										1,2	0,8	2
G.4	Żywność funkcjonalna i wygodna																															
G.5	Pedagogika zdrowia			W	20	10	10	0	ZO	50	30	60%							10	10	2										0,8	1,2
G.6	Trening zdrowotny																															
G.7	Żywienie w specyficznych potrzebach żywieniowych	W	30	10	20	20	ZO	75	45	60%										10	20	3								1,2	1,8	3
G.8	Dietoprofilaktyka																															
G.9	Poradnictwo dietetyczne	W	30	10	20	20	ZO	75	45	60%										10	20	3								1,2	1,8	3
G.10	Opieka dietetyczna nad pacjentem																															
G.11	Psychodietetyka	W	30	10	20	20	ZO	75	45	60%											10	20	3							1,2	1,8	3
G.12	Komunikacja z pacjentem																															
G.13	Wykłady monograficzne do wyboru	W	45	45	0	0	ZO	75	30	40%							15	0	1	15	0	1	15	0	1					1,8	1,2	3
	Razem (A+B+C+D+E/F+G)		1940	670	1270	1075	17E	3735	1855	50%	120	340	30	135	285	25	170	145	26	115	260	25	95	160	20	35	80	23	77	74	149	
	Godziny w semestrze (tygodniowo)										460	31		420	28		315	21		375	25		255	26		115	12					
H.1	Praktyka wdrożeniowa	O	120	0	120	120	ZO	150	30	20%				0	120	5													5,0	0,0	5	
H.2	Praktyka z technologii potraw	O	90	0	90	90	ZO	120	30	25%							0	90	4										4,0	0,0	4	
H.3	Praktyka w szpitalu dziecięcym	O	120	0	120	120	ZO	150	30	20%									0	120	5								5,0	0,0	5	
H.4	Praktyka w szpitalu osób dorosłych	O	120	0	120	120	ZO	150	30	20%											0	120	5						5,0	0,0	5	
H.5	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	O	120	0	120	120	ZO	150	30	20%											0	120	5						5,0	0,0	5	
H.6	Praktyka w domu opieki społecznej	O	90	0	90	90	ZO	120	30	25%															0	90	4	4,0	0,0	4		
Praktyka dotycząca specjalności do wyboru: Żywienie w sporcie - 60 H (3 ECTS)																																
H.7	Praktyka w instytucji sportowej lub sportowo-rekreacyjnej	o	60	0	60	60	ZO	75	15	20%															0	60	3	3,0	0,0	3		
Praktyka dotycząca specjalności do wyboru: Dietoprofilaktyka i dietoterapia - 60 H (3 ECTS)																																
H.8	Praktyka w poradni dietetycznej	o	60	0	60	60	ZO	75	15	20%															0	60	3	3,0	0,0	3		
	Razem ECTS		180								30			30			30			30			30			30			108	74	180	
	Godziny razem z praktykami		2660			1795	17E	4650	2050	46%																						