Harmonogram studiów
Kierunek: Dietetyka I stopień Profil: ogólnouczelniany studia niestacjonarne
cykl kształcenia 2026-2029

Forma zajęć

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Razem	ECTS	Kształcenie on line** Forma	Kształcenie on line** liczba godzin	Kształcenie on line** ECTS	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe
	Przedmioty ogólne														
1	Język obcy	E	72	8								72			
2	Technologie informacyjne	ZO	18	3	W	6	1	6		12					
3	Przedmiot ogólnouczelniany*	Z	18	2	W	18	2	18							
	Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów														
4	Etyka i bioetyka	ZO	10	2	W	10	2	10							
5	Pedagogika	ZO	10	2	W	10	2	10							
6	Psychologia ogólna	ZO	10	2	W	10	2	10							
7	Socjologia	ZO	10	2	W	10	2	10							
8	Promocja zdrowia i stylu życia	ZO	10	2	W	10	2	10							
	Razem moduł 1		40	8		40	8	40							
	Razem przedmioty ogólne		148	21	0	64	11	64		12		72			
9	Anatomia człowieka	E	36	3	W	16	1	16		20					
10	Fizjologia człowieka	E	36	3	W	16	1	16		20					
11	Podstawy opieki nad chorym	ZO	52	4	W	8	1	8		14				30	
12	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej	ZO	22	1	W	8	0,5	8		14					
13	Biochemia ogólna i żywności	E	32	4	W	14	2	14		18					
14	Chemia żywności	E	30	4	W	12	2	12		18					
15	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	30	4	W	12	2	12		18					
16	Podstawy żywienia człowieka	ZO	14	1	W	6	0,5	6	8						
17	Parazytologia	ZO	14	2	W	6	1	6		8					
18	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	24	4	W	8	2	8	16						
19	Patomorfologia z patofizjologią	E	25	2	W	10	1	10	15						
20	Statystyka medyczna	ZO	26	1	W	8	1	8		18					
21	Metodologia badań naukowych	ZO	18	2	W	8	1	8	10						
22	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	ZO	15	1	W	5	0,5	5		10					
	Razem przedmioty podstawowe		374	36		137	16,5	137	49	158				30	
23	Żywienie człowieka	E	60	7	W	20	3	20		40					
24	Żywienie kliniczne	E	65	8	W	25	3	25		40					
25	Interakcje leków z żywnością	ZO	21	2	W	6	1	6	15						
26	Higiena żywności i żywienia	ZO	16	1	W	6	0,5	6	10						
27	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	90	7	W	20	2	20		40				30	
28	Dokumentacja żywieniowa	ZO	10	1						10					
29	Analiza sensoryczna żywności	ZO	16	1	W	6	0,5	6		10					
30	Edukacja żywieniowa	ZO	20	2	W	10	1	10		10					
31	Toksykologia ogólna i żywności	ZO	18	2	W	6	1	6		12					
32	Żywienie człowieka - poradnia dietetyczna	ZO	60	2										60	
33	Technologia i produkcja potraw	ZO	60	2										60	
34	Podstawy przedsiębiorczości	ZO	15	1	W	5	0,5	5	10						
35	Dietetyka pediatryczna	E	85	5	W	10	1	10	15					60	
36	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	14	4	W	6	2	6		8					
37	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie	ZO	30	4	W	10	2	10	20						
38	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	ZO	21	3	W	6	1	6	15						
39	Analiza i ocena jakości żywności	E	30	4	W	10	2	10		20					
40	Diagnostyka w dietetyce	ZO	21	3	W	6	1	6		15					
41	Tradycje żywieniowe na świecie	ZO	16	1	W	6	1	6		10					
42	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia	ZO	16	3	W	6	1	6	10						
43	Bilansowanie diet wegetariańskich	ZO	16	1	W	6	0,5	6		10					
44	Planowanie i układanie jadłospisów w praktyce	ZO	15	4						15					
45	Żywienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego	ZO	60	2										60	
46	Żywienie kliniczne - poradnia dietetyczna	ZO	60	2										60	
47	Projekt dyplomowy i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Z	70	20							70				
	Moduł 2 student wybiera 5 z 6 przedmiotów														
48	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i geriatrii	ZO	10	2	W	10	2	10							
49	Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego	ZO	10	2	W	10	2	10							

I ROK

L.p.	Przedmiot	1 semestr wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	2 semestr wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia
	Przedmioty ogólne																		
1	Język obcy					18			2	ZO					18			2	ZO
2	Technologie informacyjne																		
3	Przedmiot ogólnouczelniany*																		
	Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów																		
4	Etyka i bioetyka										10							2	ZO
5	Pedagogika										10							2	ZO
6	Psychologia ogólna										10							2	ZO
7	Socjologia										10							2	ZO
8	Promocja zdrowia i stylu życia										10							2	ZO
	Razem moduł 1										40							8	
	Razem przedmioty ogólne	0		0		18			2		40				18			10	
9	Anatomia człowieka	8		10					2	ZO	8		10					1	E
10	Fizjologia człowieka	8		10					2	ZO	8		10					1	E
11	Podstawy opieki nad chorym	8		14					3	ZO						30		1	ZO
12	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej										8		14					1	ZO
13	Biochemia ogólna i żywności	14		18					4	E									
14	Chemia żywności	12		18					4	E									
15	Mikrobiologia ogólna i żywności	12		18					4	ZO									
16	Podstawy żywienia człowieka										6	8						1	ZO
17	Parazytologia	6		8					2	ZO									
18	Genetyka z elementami nutrigenomiki	8	16						4	ZO									
19	Patomorfologia z patofizjologią																		
20	Statystyka medyczna																		
21	Metodologia badań naukowych																		
22	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem																		
	Razem przedmioty podstawowe	76	16	96					25		30	8	34			30		5	
23	Żywienie człowieka																		
24	Żywienie kliniczne																		
25	Interakcje leków z żywnością																		
26	Higiena żywności i żywienia																		
27	Technologia żywności i towaroznawstwo																		
28	Dokumentacja żywieniowa																		
29	Analiza sensoryczna żywności																		
30	Edukacja żywieniowa																		
31	Toksykologia ogólna i żywności																		
32	Żywienie człowieka - poradnia dietetyczna																		
33	Technologia i produkcja potraw																		
34	Podstawy przedsiębiorczości																		
35	Dietetyka pediatryczna																		
36	Kwalifikowana pierwsza pomoc	6		8					4	ZO									
37	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie																		
38	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących																		
39	Analiza i ocena jakości żywności																		
40	Diagnostyka w dietetyce																		
41	Tradycje żywieniowe na świecie																		
42	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia																		
43	Bilansowanie diet wegetariańskich																		
44	Planowanie i układanie jadłospisów w praktyce																		
45	Żywienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego																		
46	Żywienie kliniczne - poradnia dietetyczna																		
47	Projekt dyplomowy i przygotowanie do egzaminu dyplomowego																		
	Moduł 2 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																		
48	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i geriatrii										10							2	ZO
49	Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego										10							2	ZO

II ROK

L.p.	Przedmiot	3 semestr wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	4 semestr wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia
	Przedmioty ogólne																		
1	Język obcy					18			2	E					18			2	ZO
2	Technologie informacyjne																		
3	Przedmiot ogólnouczelniany*										18							2	Z
	Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów																		
4	Etyka i bioetyka																		
5	Pedagogika																		
6	Psychologia ogólna																		
7	Socjologia																		
8	Promocja zdrowia i stylu życia																		
	Razem moduł 1																		
	Razem przedmioty ogólne					18			2		18				18			4	
9	Anatomia człowieka																		
10	Fizjologia człowieka																		
11	Podstawy opieki nad chorym																		
12	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej																		
13	Biochemia ogólna i żywności																		
14	Chemia żywności																		
15	Mikrobiologia ogólna i żywności																		
16	Podstawy żywienia człowieka																		
17	Parazytologia																		
18	Genetyka z elementami nutrigenomiki																		
19	Patomorfologia z patofizjologią	10	15						2	E									
20	Statystyka medyczna																		
21	Metodologia badań naukowych																		
22	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem																		
	Razem przedmioty podstawowe	10	15						2		0		0					0	
23	Żywienie człowieka	10		20					3	ZO	10		20					4	E
24	Żywienie kliniczne	10		20					4	ZO	15		20					4	E
25	Interakcje leków z żywnością										6	15						2	ZO
26	Higiena żywności i żywienia	6	10						1	ZO									
27	Technologia żywności i towaroznawstwo	10		20			30		4	ZO	10		20					3	E
28	Dokumentacja żywieniowa																		
29	Analiza sensoryczna żywności										6		10					1	ZO
30	Edukacja żywieniowa										10		10					2	ZO
31	Toksykologia ogólna i żywności										6		12					2	ZO
32	Żywienie człowieka - poradnia dietetyczna						30		1	ZO						30		1	ZO
33	Technologia i produkcja potraw						30		1	ZO						30		1	ZO
34	Podstawy przedsiębiorczości																		
35	Dietetyka pediatryczna																		
36	Kwalifikowana pierwsza pomoc																		
37	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie																		
38	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących																		
39	Analiza i ocena jakości żywności																		
40	Diagnostyka w dietetyce																		
41	Tradycje żywieniowe na świecie																		
42	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia																		
43	Bilansowanie diet wegetariańskich																		
44	Planowanie i układanie jadłospisów w praktyce																		
45	Żywienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego																		
46	Żywienie kliniczne - poradnia dietetyczna																		
47	Projekt dyplomowy i przygotowanie do egzaminu dyplomowego																		
	Moduł 2 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																		
48	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i geriatrii																		
49	Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego																		

III ROK

L.p.	Przedmiot	5 semestr wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	6 semestr wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową/ kształtowaniem umiejętności praktycznych
	Przedmioty ogólne																		
1	Język obcy																	8	
2	Technologie informacyjne	6		12				3	ZO									3	
3	Przedmiot ogólnouczelniany*																	2	
	Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów																		
4	Etyka i bioetyka																	2	
5	Pedagogika																	2	
6	Psychologia ogólna																	2	
7	Socjologia																	2	
8	Promocja zdrowia i stylu życia																	2	
	Razem moduł 1																	8	
	Razem przedmioty ogólne	6		12				3										21	
9	Anatomia człowieka																	3	
10	Fizjologia człowieka																	3	
11	Podstawy opieki nad chorym																	4	3
12	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej																	1	1
13	Biochemia ogólna i żywności																	4	4
14	Chemia żywności																	4	4
15	Mikrobiologia ogólna i żywności																	4	4
16	Podstawy żywienia człowieka																	1	1
17	Parazytologia																	2	
18	Genetyka z elementami nutrigenomiki																	4	4
19	Patomorfologia z patofizjologią																	2	
20	Statystyka medyczna									5		20				1	ZO	1	
21	Metodologia badań naukowych	8	10					2	ZO									2	2
22	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	5		10				1	ZO									1	
	Razem przedmioty podstawowe	13	10					3		5		20				1		36	23
23	Żywienie człowieka																	7	7
24	Żywienie kliniczne																	8	8
25	Interakcje leków z żywnością																	2	
26	Higiena żywności i żywienia																	1	1
27	Technologia żywności i towaroznawstwo																	7	6
28	Dokumentacja żywieniowa											10				1	ZO	1	
29	Analiza sensoryczna żywności																	1	1
30	Edukacja żywieniowa																	2	2
31	Toksykologia ogólna i żywności																	2	2
32	Żywienie człowieka - poradnia dietetyczna																	2	
33	Technologia i produkcja potraw																	2	
34	Podstawy przedsiębiorczości	5	10					1	ZO									1	
35	Dietetyka pediatryczna	10	15			30		4	E					30		1	ZO	5	4
36	Kwalifikowana pierwsza pomoc																	4	
37	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie	10	20					4	ZO									4	4
38	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	6	15					3	ZO									3	3
39	Analiza i ocena jakości żywności									10		20				4	E	4	4
40	Diagnostyka w dietetyce									6		15				3	ZO	3	3
41	Tradycje żywieniowe na świecie	6		10				1	ZO									1	
42	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia	6	10					3	ZO									3	3
43	Bilansowanie diet wegetariańskich	6		10				1	ZO									1	1
44	Planowanie i układanie jadłospisów w praktyce											15				4	ZO	4	
45	Żywienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego					30		1	ZO					30		1	ZO	2	
46	Żywienie kliniczne - poradnia dietetyczna					30		1	ZO					30		1	ZO	2	
47	Projekt dyplomowy i przygotowanie do egzaminu dyplomowego				35			8					35			12	Z	20	20
	Moduł 2 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																		
48	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i geriatrii																	2	
49	Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego																	2	

L.p.	Przedmiot	Forma zajęć														I ROK																		II ROK																		III ROK																		Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową kształtowaniem umiejętności praktycznych
					Kształcenie on line**											1 semestr									2 semestr									3 semestr									4 semestr									5 semestr									6 semestr										
		Forma zaliczenia	Razem	ECTS	Forma	liczba godzin	ECTS	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Zajęcia projektowe	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia		
50	Kliniczny zarys chorób zakaźnych	ZO	10	2	W	10	2	10																10							2	ZO																																				2	
51	Podstawy endokrynologii	ZO	10	2	W	10	2	10																10							2	ZO																																				2	
52	Kliniczny zarys chorób: podstawy alergologii	ZO	10	2	W	10	2	10																10							2	ZO																																				2	
53	Chirurgia bariatryczna	ZO	10	2	W	10	2	10																10							2	ZO																																				2	
	Razem moduł 2		50	10		50	10	50																50							10																																					10	
	Moduł 3 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																																																																					
54	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia	ZO	10	2	W	10	2	10																									10							2	ZO																												2	
55	Zdrowie publiczne	ZO	10	2	W	10	2	10																									10							2	ZO																												2	
56	Ustawodawstwo żywieniowe	ZO	10	2	W	10	2	10																									10							2	ZO																												2	
57	Epidemiologia	ZO	10	2	W	10	2	10																									10							2	ZO																												2	
58	Dieta a płodność	ZO	10	2	W	10	2	10																									10							2	ZO																												2	
59	Agroturystyka i żywność ekologiczna w dietetyce	ZO	10	2	W	10	2	10																									10							2	ZO																												2	
	Razem moduł 3		50	10		50	10	50																									50							10																												10	
60	Praktyka zawodowa z podstaw opieki nad chorym	ZO	60	2										60																	60	2	ZO																																			2	
61	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych (2 tyg)	ZO	80	3										80																	80	3	ZO																																			3	
62	Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych	ZO	90	3										90																									60	2	ZO							30	1	ZO																			3	
63	Praktyka wakacyjna w zakładach żywienia zbiorowego (2 tyg)	ZO	80	3										80																																			80	3	ZO																			3	
	Razem przedmioty kierunkowe		1315	123		270	44	270	95	240	70			330	310									50						140	15		86	10				90	60	26		63	15	92			60	110	24		49	70	20	35	90		27		16	0	60	35	90		27		123	69
	Ogółem:		1837	180	0	471	72	471	144	410	70	72	0	360	310	76	16	96	0	18	0	0	27		120	8	34	0	18	30	140	30		96	25	0	0	18	90	60	30		81	15	92	0	18	60	110	28		68	80	32	35	90	0	33		21	0	80	35	90	0	28		180	92

Liczba godzin uzyskanych:
1. w ramach modułu 1 - 40 godzin
2. w ramach modułu 2 - 50 godzin
3. w ramach modułu 3 - 50 godzin

Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:
1. w ramach modułu 1 - 8 pkt ECTS
2. w ramach modułu 2 - 10 pkt ECTS
3. w ramach modułu 3 - 10 pkt ECTS
4. za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS
5. w ramach zajęć do wyboru 58 pkt ECTS