Harmonogram studiów

Kierunek: Dietetyka Poziom studiów: II stopień Profil: praktyczny Forma studiów: niestacjonarne

Realizacja od roku akademickiego 2026/2027

Cykl kształcenia 2026 -2028

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK																						II ROK																						Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
						Kształcenie on line**			1 semestr														2 semestr										3 semestr										4 semestr											
			Forma zaliczenia	Razem	ECTS	Forma	liczba godzin	ECTS	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium dyplomowe	lektorat j.obcego	Zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium dyplomowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium dyplomowe	lektorat j.obcego	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium dyplomowe	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium dyplomowe	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia		
Przedmioty obowiązkowe																																																							
1		Język obcy	E	36	4								36							18				2	ZO					18			2	E																			4	
2		Demografia i epidemiologia żywieniowa	ZO	12	1	W	12	1	12								12							1	ZO																													1	
3		Patofizjologia Kliniczna	ZO	20	2	W	8	1	8		12						8		12					2	ZO																													2	1
4		Psychologia kliniczna z zaburzeniami odżywiania	ZO	14	1	W	6	0,5	6	8																6	8					1	ZO																					1	1
5		Immunologia w dietetyce	ZO	16	2	W	8	1	8	8							8	8						2	ZO																													2	1
6		Ocena stanu odżywienia z elementami antropometrii	ZO	14	1	W	6	0,5	6		8						6		8					1	ZO																													1	1
7		Komunikacja Interpersonalna	ZO	20	2	W	8	1	8		12						8		12					2	ZO																													2	1
8		Metodologia badań w dietetyce	ZO	20	2	W	8	1	8		12														ZO	8		12					2	ZO																			2	1
9		Ustawodawstwo żywnościowo –żywieniowe i polityka wyżywienia	E	10	1	W	10	1	10																	10						1	E																			1	
10		Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności	ZO	18	2	W	10	1	10		8						10		8					2	ZO																													2	1
11		Przechowalnictwo żywności	ZO	14	1	W	6	0,5	6	8							6	8						1	ZO																													1	0
12		Żywienie dzieci i młodzieży z nadmierną masą ciała	ZO	14	1	W	6	0,5	6	8																6	8					1	ZO																					1	1
13		Żywienie w stanach chorobowych	E	46	3	W	16	2	16	30							8	15						2	ZO	8	15					1	E																					3	3
14		Fizjologia żywienia człowieka	ZO	22	2	W	10	1	10	12							10	12						2	ZO																													2	1
15		Dietoprofilaktyka i Leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	E	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	E																					1	1
16		Planowanie diet leczniczych	ZO	30	2						30								15					1	ZO			15				1	ZO																					2	2
17		Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	ZO	21	2	W	6	2	6		15						6	15						2	ZO																													2	1
18		Statystyka w badaniach żywieniowych	ZO	18	2	W	6	1	6		12						6		12					2	ZO																													2	1
19		Seminarium dyplomowe	Z	30	3							30																		30			3	Z																			3	3
Razem przedmioty obowiązkowe 1 rok				395	35		134	16	134	86	109	30	36				88	58	67		18			22		46	43	27	30				13																						
20		Żywienie a mibrobiota jelitowa człowieka	E	20	3	W	5	1	5		15																								5		15				3	E									3	1
21		Psychodietetyka	ZO	23	4	W	8	2	8		15																																	8		15				4	ZO	4	2
22		Ochrona własności intelektualnej	ZO	10	2	W	10	2	10																																	10						2	ZO	2	
23		Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	E	30	4	W	10	1	10	20																								10	20					4	E									4	2
24		Zarządzanie i marketing w dietetyce	ZO	12	3	W	6	1	6	6																																6	6					3	ZO	3	
25		Żywienie dojelitowe i pozajelitowe	ZO	18	3	W	6	1	6	12																																6	12					3	ZO	3	1
26		Jakość i bezpieczeństwo żywności	E	18	4	W	8	2	8		10																								8		10				4	E									4	
27		Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka	ZO	16	3	W	6	1	6		10																																6		10				3	ZO	3	2
28		Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	ZO	18	3	W	8	1	8	10																																										3	1
29		Przedmiot ogólnouczelniany*	Z	18	2	W	18	2	18																																	18						2	ZO	2	
30		Seminarium dyplomowe	Z	70	15							70																																	35				5	Z			15	15
Razem przedmioty obowiązkowe 2 rok				253	46		85	14	85	48	50	70																						31	30	25	35			19		54	18	25	35			27			
Przedmioty do wyboru																																																				
Moduł 1 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																																																			
31		Żywność funkcjonalna i prozdrowotna	ZO	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	ZO																			1	
32		Substancje dodatkowe w żywności	ZO	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	ZO																			1	
33		Enologia	ZO	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	ZO																			1	
34		Dzikie rośliny jadalne	ZO	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	ZO																			1	
35		Epigenetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	ZO																			1	
36		Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety	ZO	20	1	W	8	0,5	8	12																8	12					1	ZO																			1	
Razem przedmioty do wyboru				100	5		40	2,5	40	60																40	60					5																					
Moduł 2 student wybiera 4 z 5 przedmiotów																																																			
37		Żywienie w onkologii	ZO	20	3	W	8	1	8	12																								8	12					3	ZO									3	
38		Żywienie w chorobach alergicznych i nietolerancjach pokarmowych	ZO	20	3	W	8	1	8	12																								8	12					3	ZO									3	
39		Żywienie w pediatrii	ZO	20	3	W	8	1	8	12																								8	12					3	ZO									3	
40		Żywienie w geriatrii	ZO	20	3	W	8	1	8	12																								8	12					3	ZO									3	
41		Żywienie w cukrzycy	ZO	20	3	W	8	1	8	12																								8	12					3	ZO									3	
Rzem przedmioty do wyboru				80	12		32	4	32	48																								32	48					12											
Zajęcia praktyczne																																																			
42		Żywienia w stanach chorobowych	ZO	100	4										100							50		2	ZO					50		2	ZO																			4	4
43		Elektroniczna dokumentacja żywieniowa	ZO	20	1										20							20		1	ZO																											1	1
44		Edukacja i poradnictwo żywieniowe	ZO	30	2										30																													30		2	ZO					2	2
Razem zajęcia praktyczne				150	7										150							75		3					50		2												30		2							

| L.p. | Kod przedmiotu | Przedmiot | Forma zajęć | | | | | | | | | | | | | | | I ROK | | | | | | | | | | | | | | | | | | II ROK | | | | | | | | | | | | | | | | | | Łączna liczba punktów ECTS | Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową/ |
|---|---|---