WNoŻiR

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Nazwa kierunku studiów **Dietetyka**

Dziedziny nauki **dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dziedzina nauk rolniczych**

Dyscypliny naukowe **nauki o zdrowiu (15%), technologia żywności i żywienia (85%)**

Profil kształcenia **ogólnoakademicki**

Forma studiów **stacjonarna**

Poziom kształcenia **pierwszy**

Specjalność/specjalizacja **Dietetyka w gastronomii i cateringu**

Rok akademicki 2024/2025

Obowiązuje od 2024-10-01

Załącznik nr 1 do uchwały nr 15 Senatu ZUT z dnia 26 lutego 2024 r.

Kod planu studiów **D_1A_S_2024_2025_Z**

Plan studiów	Obieralność: blok	Obieralność: liczba obieralnych elementów	Obieralność: grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Forma zaliczenia egzamin (ilość)	Forma zaliczenia zaliczenie (ilość)	Suma liczby godzin	Ilość godzin: wykłady	Ilość godzin: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: lektorat	Ilość godzin praktycznych: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: laboratoria	Ilość godzin praktycznych: lektorat	Ilość godzin: praca dyplomowa	Ilość godzin: praktyki	Ilość godzin: wychowanie fizyczne	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1			Blok obieralny 1	1	2	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	9,0	9,0	6,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO10	Techniki informacyjne z elementami statystyki	0	1	30	0	0	0	0	30	0	0	0	0	3,0	3,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO11	Seminarium dyplomowe	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO12	Wychowanie fizyczne 2	0	1	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO15	Praca dyplomowa	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	10,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO3	Pierwsza pomoc przedmedyczna	0	1	15	0	15	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO5	Psychologia ogólna	0	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO6	Biochemia	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO7	Ekonomia z elemetami prawa	0	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO8	Prowadzenie działalności gospodarczej	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO9	Wychowanie fizyczne 1	0	1	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1			Blok obieralny 2	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				Dieto1	Chemia żywności	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	3	16	540	195	15	0	0	120	150	0	0	60	44,0	28,0	20,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK10	Alergie i nietolerancje pokarmowe	0	2	45	30	0	0	0	15	0	0	0	0	4,0	1,0	1,8
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK11	Fizjologia żywienia	1	1	75	45	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK12	Żywienie w ontogenezie	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK13	Dietetyka 2	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK14	Przygotowanie potraw dietetycznych	1	1	60	15	0	0	0	45	0	0	0	0	5,0	3,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK15	Metodologia w badaniach żywieniowych i analizie bezpieczeństwa żywności	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK16	Żywność funkcjonalna i immunomodulujące składniki diety	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,6
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK17	Nutrigenomika w dietetyce	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,7
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK18	Żywność tradycyjna i regionalna w planowaniu żywienia	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK2	Anatomia człowieka	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK3	Żywienie człowieka	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK4	Produkty zwierzęce o właściwościach prozdrowotnych	0	2	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,0
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK5	Fizjologia człowieka	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK6	Toksykologia ogólna i żywności	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK7	Patofizjologia	0	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK8	Żywienie zbiorowe	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK9	Dietetyka 1	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	3	1			Blok obieralny 3	0	2	30	15	0	15	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	4	1			Blok obieralny 4	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	5	1			Blok obieralny 5	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	6	1			Blok obieralny 6	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	7	1			Blok obieralny 7	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	8	1			Blok obieralny 8	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	9	1			Blok obieralny 9	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				Dietk1	Produkty roślinne o właściwościach prozdrowotnych	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				Dieto2	Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	9	42	1395	675	0	15	0	705	0	0	0	0	108,0	47,0	57,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	11	1			Blok obieralny 11	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-7	Towaroznawstwo produktów przetworzonych	0	2	40	20	0	0	0	20	0	0	0	0	3,0	1,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS2-1	Dietetyczne wyroby cukiernicze	0	2	45	15	0	0	0	30	0	0	0	0	3,0	2,0	1,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS2-2	Diety alternatywne w cateringu	0	2	45	30	0	0	0	15	0	0	0	0	3,0	1,0	1,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS2-3	Prawo żywnościowe	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	3,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS2-4	Opakowania do żywności	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	3,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS2-5	Analiza i ocena jakości żywności	0	2	45	15	0	0	0	30	0	0	0	0	3,0	2,0	1,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS2-7	Gastronomia i catering	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty specjalnościowe					Razem	0	16	325	155	0	0	0	170	0	0	0	0	24,0	11,0	13,0
Moduły/Przedmioty obieralne	1	1		A2-1	Język angielski	1	2	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	9,0	9,0	6,2
				A2-2	Język niemiecki	1	2	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	9,0	9,0	6,2
Moduły/Przedmioty obieralne	2	1		DietTHS 1	Społeczne aspekty dostępności	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
				DietTHS2	Społeczne aspekty sztucznej inteligencji	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty obieralne	3	1		DietOb3 1	Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiotycznej	0	2	30	15	0	15	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
				DietOb3 2	Substancje aktywne pochodzenia mikrobiologicznego	0	2	30	15	0	15	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	4	1		DietOb4 1	Niekonwencjonalne surowce mięsne w diecie współczesnego konsumenta	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
				DietOb4 2	Wykorzystanie metod molekularnych w dietetyce	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty obieralne	5	1		DietOb5 1	Dzikorosnące rośliny jadalne	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
				DietOb5 2	Żywność pochodzenia wodnego w diecie człowieka	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty obieralne	6	1		DietOb6 1	Pierwiastki śladowe w diecie człowieka w aspekcie toksykologicznym	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb62	Bezpieczeństwo środowiskowe a jakość diety człowieka	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	7	1		DietOb7 1	Dodatki do żywności funkcjonalnej	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb7 2	Bioimmobilizacja	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	8	1		DietOb8 1	Profilaktyka negatywnych skutków współczesnego stylu życia	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb8 2	Styl życia jako determinanta stanu zdrowia	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	9	1		DietOb9 1	Mleko i jego przetwory jako żywność funkcjonalna	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb9 2	Produkty uboczne przemysłu mleczarskiego - wartościowy element diety	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	11	1		DietOb11 1	Towaroznawstwo szczególnych kategorii żywności	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb11 2	Systemy jakości żywności	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Praktyki zawodowe				DietPrakt	Praktyka zawodowa	0	1	120	0	0	0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0	0,0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	120	0	0	0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ1	Szkolenie biblioteczne	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ2	Szkolenie BHP	0	1	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ3	Szkolenie z zakresu praw i obowiązków studenta	0	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ5	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe					Razem	0	4	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty uzupełniające				DietW1	Chemia zajęcia wyrównawcze	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty uzupełniające					Razem	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
					SUMA	12	79	2271	1036	15	15	0	995	150	0	0	60	180,0	90,0	90,8

WNoŻiR

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa
Nazwa kierunku studiów **Dietetyka**
Dziedziny nauki **dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe **nauki o zdrowiu (15%), technologia żywności i żywienia (85%)**
Profil kształcenia **ogólnoakademicki**
Forma studiów **stacjonarna**
Poziom kształcenia **pierwszy**
Specjalność/specjalizacja **Dietoterapia i poradnictwo żywieniowe**
Rok akademicki 2024/2025
Obowiązuje od 2024-10-01
Załącznik nr 1 do uchwały nr 15 Senatu ZUT z dnia 26 lutego 2024 r.
Kod planu studiów **D_1A_S_2024_2025_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Plan studiów	Obieralność: blok	Obieralność: liczba obieralnych elementów	Obieralność: grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Forma zaliczenia egzamin (ilość)	Forma zaliczenia zaliczenie (ilość)	Suma liczby godzin	Ilość godzin: wykłady	Ilość godzin: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: lektorat	Ilość godzin praktycznych: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: laboratoria	Ilość godzin praktycznych: lektorat	Ilość godzin: praca dyplomowa	Ilość godzin: praktyki	Ilość godzin: wychowanie fizyczne	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1			Blok obieralny 1	1	2	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	9,0	9,0	6,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO10	Techniki informacyjne z elementami statystyki	0	1	30	0	0	0	0	30	0	0	0	0	3,0	3,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO11	Seminarium dyplomowe	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO12	Wychowanie fizyczne 2	0	1	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO15	Praca dyplomowa	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10,0	10,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO3	Pierwsza pomoc przedmedyczna	0	1	15	0	15	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO5	Psychologia ogólna	0	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO6	Biochemia	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO7	Ekonomia z elemetami prawa	0	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO8	Prowadzenie działalności gospodarczej	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				DietO9	Wychowanie fizyczne 1	0	1	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1			Blok obieralny 2	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				Dieto1	Chemia żywności	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	3	16	540	195	15	0	0	120	150	0	0	60	44,0	28,0	20,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK10	Alergie i nietolerancje pokarmowe	0	2	45	30	0	0	0	15	0	0	0	0	4,0	1,0	1,8
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK11	Fizjologia żywienia	1	1	75	45	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK12	Żywienie w ontogenezie	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK13	Dietetyka 2	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK14	Przygotowanie potraw dietetycznych	1	1	60	15	0	0	0	45	0	0	0	0	5,0	3,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK15	Metodologia w badaniach żywieniowych i analizie bezpieczeństwa żywności	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK16	Żywność funkcjonalna i immunomodulujące składniki diety	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,6
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK17	Nutrigenomika w dietetyce	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,7
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK18	Żywność tradycyjna i regionalna w planowaniu żywienia	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK2	Anatomia człowieka	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK3	Żywienie człowieka	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK4	Produkty zwierzęce o właściwościach prozdrowotnych	0	2	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,0
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK5	Fizjologia człowieka	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK6	Toksykologia ogólna i żywności	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK7	Patofizjologia	0	1	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK8	Żywienie zbiorowe	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				DietK9	Dietetyka 1	1	1	75	30	0	0	0	45	0	0	0	0	6,0	3,0	3,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	3	1			Blok obieralny 3	0	2	30	15	0	15	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	4	1			Blok obieralny 4	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	5	1			Blok obieralny 5	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	6	1			Blok obieralny 6	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	7	1			Blok obieralny 7	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	8	1			Blok obieralny 8	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego	9	1			Blok obieralny 9	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				Dietk1	Produkty roślinne o właściwościach prozdrowotnych	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	5,0	2,0	2,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				Dieto2	Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	9	42	1395	675	0	15	0	705	0	0	0	0	108,0	47,0	57,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	10	1			Blok obieralny 10	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-1	Psychodietetyka i coaching dietetyczny	0	2	35	20	0	0	0	15	0	0	0	0	3,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-2	Żywienie w sporcie	0	2	35	20	0	0	0	15	0	0	0	0	3,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-3	Antropometryczna i biochemiczna ocena stanu odżywienia	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-4	Diagnostyka w gabinecie dietetyka	0	3	40	20	0	0	5	15	0	0	0	0	3,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-5	Dietetyka bariatryczna z elementami żywienia okołooperacyjnego	0	2	60	30	0	0	0	30	0	0	0	0	4,0	2,0	2,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-6	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	0	2	40	20	0	0	0	20	0	0	0	0	3,0	1,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				DietS1-8	Suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka	0	2	40	20	0	0	0	20	0	0	0	0	4,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe					Razem	0	17	310	160	0	0	5	145	0	0	0	0	24,0	11,0	12,6
Moduły/Przedmioty obieralne	1	1		A2-1	Język angielski	1	2	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	9,0	9,0	6,2
				A2-2	Język niemiecki	1	2	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	9,0	9,0	6,2
Moduły/Przedmioty obieralne	2	1		DietTHS 1	Społeczne aspekty dostępności	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
				DietTHS2	Społeczne aspekty sztucznej inteligencji	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,6
Moduły/Przedmioty obieralne	3	1		DietOb3 1	Mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiotycznej	0	2	30	15	0	15	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
				DietOb3 2	Substancje aktywne pochodzenia mikrobiologicznego	0	2	30	15	0	15	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	4	1		DietOb4 1	Niekonwencjonalne surowce mięsne w diecie współczesnego konsumenta	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
				DietOb4 2	Wykorzystanie metod molekularnych w dietetyce	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty obieralne	5	1		DietOb5 1	Dzikorosnące rośliny jadalne	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
				DietOb5 2	Żywność pochodzenia wodnego w diecie człowieka	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,4
Moduły/Przedmioty obieralne	6	1		DietOb6 1	Pierwiastki śladowe w diecie człowieka w aspekcie toksykologicznym	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb62	Bezpieczeństwo środowiskowe a jakość diety człowieka	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	7	1		DietOb7 1	Dodatki do żywności funkcjonalnej	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb7 2	Bioimmobilizacja	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	8	1		DietOb8 1	Profilaktyka negatywnych skutków współczesnego stylu życia	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb8 2	Styl życia jako determinanta stanu zdrowia	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	9	1		DietOb9 1	Mleko i jego przetwory jako żywność funkcjonalna	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb9 2	Produkty uboczne przemysłu mleczarskiego - wartościowy element diety	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Moduły/Przedmioty obieralne	10	1		DietOb10 1	Dietoterapia w rzadkich chorobach genetycznych	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
				DietOb10 2	Dietoterapia w onkologii	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	2,0	1,0	1,2
Praktyki zawodowe				DietPrakt	Praktyka zawodowa	0	1	120	0	0	0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0	0,0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	120	0	0	0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ1	Szkolenie biblioteczne	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ2	Szkolenie BHP	0	1	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ3	Szkolenie z zakresu praw i obowiązków studenta	0	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				DietJ5	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe					Razem	0	4	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty uzupełniające				DietW1	Chemia zajęcia wyrównawcze	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty uzupełniające					Razem	0	2	30	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
					SUMA	12	80	2256	1041	15	15	5	970	150	0	0	60	180,0	90,0	90,4