

Plan studiów niestacjonarnych – kierunek Dietetyka, I stopień, obowiązujący od roku akademickiego 2026/2027

Nazwa przedmiotu	Liczba ECTS	Liczba godzin							praca własna studenta	Forma zakończenia	Typ grupy ćwic.	Jednostka realizująca
		Łącznie	Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczycieli i studentów									
			wykl.	ćw.	ter.	kons.	inne					
Chemia żywności	7	175	15	15	0	4	0	141	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności	
Psychologia ogólna	3	75	10	9	0	2	0	54	E	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Anatomia człowieka	5	125	10	9	0	2	0	104	E	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	50	10	9	0	2	0	29	Z	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Technologia informacyjna A	2	50	10	9	0	2	0	29	Z	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych	
Wiedza społeczna	3	75	24	0	0	6	0	45	Z	GW	Moduł ogólnouczelniany*	
Etyka zawodu dietetyka	1	25	10	0	0	2	0	13	Z	GW	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Dietetyka oparta na dowodach	2	50	5	10	0	2	0	33	Z	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Łącznie semestr I	25	625	94	61	0	22	0	448	3E			
Fizjologia człowieka	6	150	15	15	0	4	0	116	E	GL	Katedra Fizjologii, Biochemii i Biostруктуры Zwierząt	
Mikrobiologia ogólna i żywności	6	150	15	15	0	4	0	116	E	GL	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności	
Media społecznościowe i reklama	2	50	5	10	0	2	0	33	Z	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Biochemia ogólna i żywności	7	175	15	25	0	4	0	131	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności	
Grupa przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru	2	54	20	0	0	4	0	30	2 x Z	GW	Moduł ogólnouczelniany**	
Praktyka zawodowa (150 h)	6	150	0	0	0	0	150	0	Z		Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Łącznie semestr II	29	729	70	65	0	18	150	426	3E			
Analiza i ocena jakości żywności	5	125	15	15	0	4	0	91	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności	
Genetyka	5	125	10	15	0	4	0	96	E	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Podstawy żywienia człowieka	5	125	18	20	0	4	0	83	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	6	150	15	30	0	4	0	101	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Higiena i toksykologia żywności	5	125	15	15	0	4	0	91	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	50	10	0	0	2	0	38	Z	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności	
Język obcy	2	50	0	10	0	1	0	39	Z	GI	Studium Języków Obcych	
Łącznie semestr III	30	750	83	105	0	23	0	539	5E			
Żywienie i metabolizm	7	175	25	15	0	4	0	131	E	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Kliniczny zarys chorób	7	175	25	15	0	4	0	131	E	GW	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej	4	100	10	15	0	4	0	71	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Język obcy	3	75	0	20	0	2	0	53	Z	GI	Studium Języków Obcych	
Planowanie jadłospisów	2	50	0	15	0	2	0	33	Z	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Fakultet 1	2	50	10	0	0	2	0	38	Z	GW	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu	
Blok: poradnictwo dietetyczne												
Uwarunkowania sposobu żywienia	5	125	15	25	0	2	0	83	Z	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Etnodietetyka	3	75	10	15	0	2	0	48	Z	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Blok: catering dietetyczny												
Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	5	125	15	25	0	2	0	83	Z	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Żywnościowa ocena procesów kulinarnych	3	75	10	15	0	2	0	48	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Łącznie semestr IV	33	825	95	120	0	22	0	588	3E			
Podstawy dietetyki	7	175	25	30	0	4	0	116	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Edukacja żywieniowa	3	75	10	15	0	3	0	47	Z	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	4	100	10	15	0	3	0	72	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Język obcy	3	84	0	20	0	2	0	62	E	GI	Studium Języków Obcych	
Fakultet 2	2	50	10	0	0	2	0	38	Z	GW	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie	
Praktyka zawodowa (175 h)	7	175	0	0	0	0	175	0	Z		Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Blok: poradnictwo dietetyczne												
Fitoterapia w dietetyce	3	75	10	9	0	2	0	54	Z	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Poradnictwo dietetyczne	4	100	10	15	0	2	0	73	E	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Blok: catering dietetyczny												
Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	3	75	10	9	0	3	0	53	Z	GI	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Projektowanie potraw na potrzeby cateringu	4	100	10	15	0	2	0	73	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Łącznie semestr V	33	834	75	104	0	18	175	462	4E			
Dietetyka kliniczna	5	125	15	15	0	4	0	91	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Dietetyka pediatryczna	5	125	15	10	0	4	0	96	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
konwersatorium	2	50	0	10	0	2	0	38	Z	GI	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Przygotowanie do egzaminu licencjackiego	10	250	0	0	0	0	0	250	E		Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Blok: poradnictwo dietetyczne												
Nutrigenomika	5	125	18	15	0	4	0	88	E	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Poradnia dietetyczna w praktyce	6	150	8	25	0	4	0	113	Z	GL	Katedra Żywnienia Człowieka i Dietetyki	
Blok: catering dietetyczny												
Projektowanie żywności	3	75	9	10	0	2	0	54	Z	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej	
Analiza sensoryczna i stylizacja kulinarna	3	75	8	10	0	2	0	55	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Catering cyrkularny	5	125	9	20	0	4	0	92	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej	
Łącznie semestr VI	33	825	56	75	0	18	0	676	3E			
ŁĄCZNIE NA STUDIACH	183	4588	473	530	0	121	325	3139	23E			

E (egzamin); Z (zaliczenie na ocenę); P (potwierdzenie udziału – zaliczenie bez oceny)

*Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej, Katedra Mechaniki i Techniki Ciepłej, Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie, Katedra Nauk

**Katedra Fitopatologii Leśnej, Katedra Meteorologii, Katedra Nauk Społecznych i Pedagogiki

Suma godzin wykładowych i ćwiczeniowych	1003	
Łączne godziny kontaktowe (z innymi z naucz.)	1449	
ECTS (kontaktowe)	58	32%
ECTS (obieralne)	55	30%

Fakultet 1

1. Uczenie się i organizacja czasu pracy
2. Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów
3. Radzenie sobie ze stresem

Fakultet 2

1. Pradawne i dziko rosnące rośliny w technologii żywności i żywieniu człowieka
2. Zastosowanie olejków eterycznych w żywności
3. Ocena ryzyka i zagrożenia w łańcuchu żywnościowym
4. Analiza danych w zrównoważonym żywieniu
5. Trendy w produkcji żywności
6. Fermentacja jako narzędzie poprawy wartości odżywczej diet roślinnych
7. Mleko i jego przetwory w dietetyce