

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

Nazwa przedmiotu	Liczba ECTS	Liczba godzin							Forma zakończenia	Typ grupy ćwic.	Jednostka realizująca
		Łącznie	Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczycieli i studentów					praca własna studenta			
			wykl.	ćw.	ter.	kons.	inne				
Chemia żywności	7	175	30	45	0	4	0	96	E	GL	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Psychologia ogólna	3	75	15	15	0	2	0	43	E	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Anatomia człowieka	5	125	30	15	0	2	0	78	E	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	50	15	15	0	2	0	18	Z	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Wychowanie fizyczne	0	30	0	30	0	0	0	0	P	GI	Centrum Kultury Fizycznej
Technologia informacyjna A	2	50	10	20	0	2	0	18	Z	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych
Wiedza społeczna	3	75	40	0	0	4	0	31	Z	GW	Moduł ogólnouczelniany*
Etyka zawodu dietetyka	1	25	15	0	0	2	0	8	Z	GW	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Dietetyka oparta na dowodach	2	50	10	20	0	2	0	18	Z	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr I	25	655	165	160	0	20	0	310	3E		
Fizjologia człowieka	6	150	30	30	0	4	0	86	E	GL	Katedra Fizjologii, Biochemii i Biostruktury Zwierząt
Mikrobiologia ogólna i żywności	6	150	30	30	0	4	0	86	E	GL	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności
Media społecznościowe i reklama	2	50	10	20	0	2	0	18	Z	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Biochemia ogólna i żywności	7	175	30	45	0	4	0	96	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Grupa przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru	2	54	40	0	0	4	0	10	2 x Z	GW	Moduł ogólnouczelniany**
Język obcy	2	50	0	24	0	2	0	24	Z	GI	Studium Języków Obcych
Wychowanie fizyczne	0	30	0	30	0	0	0	0	P	GI	Centrum Kultury Fizycznej
Praktyka zawodowa (150 h)	6	150	0	0	0	0	150	0	Z		Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr II	31	809	140	179	0	20	150	320	3E		
Analiza i ocena jakości żywności	5	125	30	30	0	4	0	61	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Genetyka	5	125	15	30	0	4	0	76	E	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Podstawy żywienia człowieka	5	125	30	30	0	4	0	61	E	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Technologia produkcji potraw i towaroznawstwo	6	150	30	60	0	4	0	56	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Higiena i toksykologia żywności	5	125	30	30	0	4	0	61	E	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	50	30	0	0	2	0	18	Z	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Język obcy	2	50	0	26	0	2	0	22	Z	GI	Studium Języków Obcych
Łącznie semestr III	30	750	165	206	0	24	0	355	5E		
Żywienie i metabolizm	7	175	45	30	0	4	0	96	E	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Kliniczny zarys chorób	7	175	45	30	0	4	0	96	E	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej	4	100	15	30	0	4	0	51	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Język obcy	2	50	0	26	0	2	0	22	Z	GI	Studium Języków Obcych
Planowanie jadłospisów	2	50	0	30	0	2	0	18	Z	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Fakultet 1	2	50	15	0	0	2	0	33	Z	GW	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Blok: poradnictwo dietetyczne											
Uwarunkowania sposobu żywienia	5	125	30	45	0	4	0	46	Z	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Etnodietetyka	3	75	15	30	0	2	0	28	Z	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Blok: catering dietetyczny											
Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	5	125	30	45	0	4	0	46	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Żywnościowa ocena procesów kulinarnych	3	75	15	30	0	2	0	28	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Łącznie semestr IV	32	800	165	221	0	24	0	390	3E		
Podstawy dietetyki	7	175	45	60	0	4	0	66	E	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Edukacja żywieniowa	3	75	15	30	0	3	0	27	Z	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	4	100	15	30	0	3	0	52	E	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Język obcy	2	60	0	24	0	3	0	33	E	GI	Studium Języków Obcych
Fakultet 2	2	50	15	0	0	2	0	33	Z	GW	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
Praktyka zawodowa (175 h)	7	175	0	0	0	0	175	0	Z		Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Blok: poradnictwo dietetyczne											
Fitoterapia w dietetyce	3	75	15	15	0	2	0	43	Z	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Poradnictwo dietetyczne	4	100	20	30	0	2	0	48	E	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Blok: catering dietetyczny											
Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	3	75	15	15	0	2	0	43	Z	GI	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Projektowanie potraw na potrzeby cateringu	4	100	20	30	0	2	0	48	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Łącznie semestr V	32	810	125	189	0	19	175	302	4E		
Dietetyka kliniczna	5	125	30	30	0	4	0	61	E	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Dietetyka pediatryczna	5	125	30	20	0	4	0	71	Z	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
konwersatorium	2	50	0	20	0	2	0	28	Z	GI	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Przygotowanie do egzaminu licencjackiego	10	250	0	0	0	0	0	250	E		Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Blok: poradnictwo dietetyczne											
Nutrigenomika	5	125	25	30	0	4	0	66	E	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Poradnia dietetyczna w praktyce	6	150	10	50	0	4	0	86	Z	GL	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
Blok: catering dietetyczny											
Analiza sensoryczna i stylizacja kulinarna	3	75	10	20	0	2	0	43	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Catering cyrkularny	5	125	10	45	0	4	0	66	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Projektowanie żywności	3	75	15	15	0	2	0	43	Z	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej
Łącznie semestr VI	33	825	95	150	0	18	0	562	3E		
ŁĄCZNIE NA STUDIACH	183	4649	855	1105	0	125	325	2239	21E		

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 Społecznych i Pedagogiki

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

Suma godzin wykładowych i ćwiczeniowych	1960
Łączne godziny kontaktowe (z innymi z naucz.)	2410
ECTS (kontaktowe)	95 52%
ECTS (obieralne)	55 30%

Fakultet 1

1. Uczenie 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