



Spis treści

Załącznik 1: Ramowy Programu studiów na kierunku Dietetyka, I stopnia Od roku akademickiego 2026-2027	2
SEMESTR PIERWSZY.....	2
SEMESTR DRUGI.....	4
SEMESTR TRZECI.....	5
SEMESTR CZWARTY	7
SEMESTR PIĄTY	8
SEMESTR SZÓSTY	11



Załącznik 1: Ramowy Programu studiów na kierunku Dietetyka, I stopnia Od roku akademickiego 2026-2027

SEMESTR PIERWSZY														
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktycz ne					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	Anatomii	20		25			45	1,8	2	0,5	2,5		Egzamin	podstawowy
2.	Biochemii ogólnej i żywności		30	20			50	2	2	0,5	2,5	1,5	Egzamin	podstawowy
3.	Żywienia człowieka cz. 1	25	15	40			80	3,2	3	1	4	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	Fizjologii człowieka cz.1	20		15			35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	Biologii medycznej	15		15			30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	Promocji zdrowia		10		10		20	0,7	0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	Technologii informacyjno- komunikacyjnych		30				30	1,2	1,5	1,5	3	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
8.	Języka obcego cz. 1			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
9.	Pedagogiki		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	Psychologii ogólnej		20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	podstawowy
11.	Zasad komunikowania się z pacjentem	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający



12.	<i>Kwalifikowanej pierwszej pomocy</i>	20		20			40	1,6	2	0,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
13.	<i>Etyki</i>	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	10			15		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
15.	<i>Prawa medycznego i prawa pracy</i>		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	<i>Wychowania fizycznego</i>			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie	inne
RAZEM		130	130	195	75	0	530	19,9	20,5	9,5	30	5,5	2 Egzaminy	
Szkolenie BHP						4 godziny								
Szkolenie biblioteczne						2 godziny								



SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN						LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Chemii żywności</i>		10	20				30	1,2	1	1	2	0,5	Egzamin	podstawowy
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	30		30				60	2,4	2,5	0,5	3		Egzamin*	kierunkowy
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>		20		10			30	1,2	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	20						20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	20			10			30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	15			10			25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>					25		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>					25		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>		20	25				45	1,8	2	0,5	2,5	1	Egzamin	podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz. 2</i>	15		15				30	1,2	1,5	0,5	2		Egzamin*	podstawowy



11.	Patologii ogólnej		10	10			20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający	
12.	Języka obcego cz. 2			30			30	1,2	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	inne	
13.	Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu					160	160	0,0	0	7	7		Zaliczenie z oceną		
RAZEM		100	60	130	30	50	160	530	14,8	15,5	14,5	30	3	4 Egzamin	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

SEMESTR TRZECI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	10	5		15		30	1,2	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	30		40	20		90	3,6	3,5	1	4,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy



5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	25		20	15		60	2,4	2,5	1,5	4		Egzamin	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 1</i>		25	25			50	2,0	2	1	3	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	30					30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	15			10		25	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	20			20		40	1,6	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11.	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	20		25			45	1,8	2	1	3		Egzamin	kierunkowy
12.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*</i>		30				30	1,2	1	1	2	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
RAZEM		160	70	140	100	0	470	18,8	19	11	30	4,5	2 Egzaminy	

*wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki



SEMESTR CZWARTY

SEMESTR CZWARTY														
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	w tym metodami na odległość		
1.	Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2	30		40	40		110	4,1	4	1	5		Egzamin*	kierunkowy
2.	Pracowni żywienia i dietetyki			30	30		60	2,4	2,5	0,5	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2	10	10	40			60	2,2	2	0,5	2,5	0,5	Egzamin*	kierunkowy
4.	Języka obcego cz. 4			30			30	1,2	1	2	3		Egzamin**	inne
5.	Parazytologii	10	15	30			55	2,2	2	0,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	Wychowania fizycznego			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie	inne
7.	Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	20			25		45	1,8	2	1	3		Egzamin	kierunkowy
8.	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru***		30				30	1,2	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



9.	Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
10.	Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku					100	100			4	4		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		70	55	200	85	240	650	15,4	14,5	15,5	30	1,5	4 Egzaminy	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV

***wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	Metodologia badań naukowych		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
2.	Praktyka zawodowa z technologii potraw					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	



3.	Praktyka zawodowa w domu opieki społecznej					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
4.	Moduł przedmiotowy do wyboru: Dietetyka w praktyce													
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących	15			15		30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Podstawy psychodietetyki		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	20			20		40	1,6	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Prewencja chorób cywilizacyjnych		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Kuchnie świata		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii		15		20		35	1,4	1,5	0,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Zaburzenia odżywiania	20			20		40	1,6	1,5	1	2,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Żywienie ludzi starszych	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	90	60	0	165	280	595	12,6	13,0	17,0	30	2,5		
5.	Moduł przedmiotowy do wyboru: Żywność, żywienie, środowisko													



	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	15			15		30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie publiczne</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Chemia składników odżywczych</i>		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>		15		20		35	1,4	1,5	0,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	20			20		40	1,6	1,5	1	2,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	90	60	0	165	280	595	12,6	12,5	17,5	30	2,5		



SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ / LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	<i>Diet alternatywnych</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,0	2,5		Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>		10		10		20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
4.	<i>Systemu HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>		20		15		35	1,4	1,5	0,5	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>		15		15		30	1,2	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		20	20		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	25		10			35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Egzaminu dyplomowego</i>									5	5		Egzamin	Inne
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka zawodowa w szpitalu dla dorosłych</i>					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	



RAZEM	70	45	10	120	280	525	9,4	10	20	30	2	2 Egzaminy	
--------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------	-----------	----------	------------	--

Semestr	Łączny wymiar godzinowy		Wykłady stacjonar nie	Wykłady e-learning	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS		ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe
								RAZEM	W tym elearning			
I	530		130	110	290	0	0	30	5,5	20	10	0
II	530		100	60	160	50	160	30	3	14,5	8,5	7
III	470		160	70	240	0	0	30	4,5	19	11	0
IV	650		70	55	285	0	240	30	1,5	14	7	9
V	595	Dietetyka w praktyce	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	7,5	10
		Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub
		Żywność, żywienie, środowisko	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	7,5	10
VI	525		70	45	130	0	280	30	2	9,5	10,5	10
RAZEM	3300		620	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36
	LUB											
	3300		620	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36

W tym praktyki zawodowe 960h/24tygodnie



	Ilość godzin	ECTS	%
Przedmioty podstawowe	390	23	12,77
Przedmioty kierunkowe	975	56	31,11
Język obcy	120	9	5
Przedmioty humanistyczne	95	6	3,33
Wychowanie fizyczne	60	0	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2	1,11
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4	2,22
Technologie informacyjno - komunikacyjne	30	3	1,66
Egzamin dyplomowy	0	5	2,77
Przedmioty uzupełniające	590	36	20
RAZEM	2340	144	80
praktyki zawodowe	960	36	20
RAZEM	3300	180	100