

**Wydział Nauk Medycznych i Technicznych**  
**KIERUNEK: Dietetyka**  
**ZAKRES: Dietetyka w sporcie i turystyce**  
**PROFIL: praktyczny**  
**POZIOM: studia I stopnia**  
**FORMA: studia stacjonarne**  
**Rok rozpoczęcia studiów: 2024/2025**

| Lp. | Nazwa przedmiotu                                                           | Ogólna liczba godzin przedmiotu | Liczba godzin wykładów | Liczba godzin ćwiczeń /laboratoriów/warsztatów |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|------------------------------------------------|
| 1.  | Analiza i ocena jakości żywności                                           | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 2.  | Anatomia człowieka                                                         | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 3.  | Biochemia ogólna                                                           | 30                              | 15                     | 15                                             |
| 4.  | Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*                                | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 5.  | Biologia medyczna                                                          | 15                              | 15                     | -                                              |
| 6.  | Chemia żywności                                                            | 60                              | 15                     | 45                                             |
| 7.  | Dietetyka kliniczna                                                        | 85                              | 25                     | 60                                             |
| 8.  | Dietetyka pediatryczna                                                     | 55                              | 25                     | 30                                             |
| 9.  | Diety alternatywne                                                         | 20                              | -                      | 20                                             |
| 10. | Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*              | 30                              | -                      | 30                                             |
| 11. | Elementy coachingu zdrowotnego                                             | 35                              | 15                     | 20                                             |
| 12. | Elementy treningu mentalnego w sporcie                                     | 15                              | 15                     | -                                              |
| 13. | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 14. | Fizjologia człowieka                                                       | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 15. | Fizjologia wysiłku fizycznego                                              | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 16. | Genetyka/Nutrigenomika*                                                    | 25                              | 10                     | 15                                             |
| 17. | Higiena i toksykologia żywności                                            | 15                              | -                      | 15                                             |
| 18. | Język migowy w dietetyce                                                   | 30                              | -                      | 30                                             |
| 19. | Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)             | 120                             | -                      | 120                                            |
| 20. | Kliniczny zarys schorzeń                                                   | 90                              | 30                     | 60                                             |
| 21. | Kwalifikowana pierwsza pomoc                                               | 30                              | -                      | 30                                             |
| 22. | Metodologia badań naukowych                                                | 15                              | 15                     | -                                              |
| 23. | Mikrobiologia ogólna i żywności                                            | 45                              | 15                     | 30                                             |
| 24. | Ochrona własności intelektualnej                                           | 15                              | 15                     | -                                              |
| 25. | Organizacja pracy na stanowisku dietetyka                                  | 30                              | -                      | 30                                             |
| 26. | Parazytologia                                                              | 30                              | 15                     | 15                                             |
| 27. | Patologia ogólna/Patofizjologia*                                           | 35                              | 10                     | 15                                             |

|                    |                                                                                              |             |            |             |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| 28.                | Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*                      | 25          | 10         | 15          |
| 29.                | Podstawy chemii                                                                              | 45          | 15         | 30          |
| 30.                | Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka                                                  | 15          | 15         | -           |
| 31.                | Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*                                                      | 15          | 15         | -           |
| 32.                | Podstawy psychologii                                                                         | 15          | 15         | -           |
| 33.                | Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*                                           | 30          | -          | 30          |
| 34.                | Podstawy statystyki w dietetyce                                                              | 30          | 10         | 20          |
| 35.                | Poradnictwo żywieniowe w turystyce                                                           | 30          | -          | 30          |
| 36.                | Praca dyplomowa                                                                              | -           | -          | -           |
| 37.                | Pracownia planowania żywienia w sporcie                                                      | 60          | -          | 60          |
| 38.                | Pracownia żywienia i dietetyki                                                               | 180         | -          | 180         |
| 39.                | Praktyki zawodowe                                                                            | 960         | -          | 960         |
| 40.                | Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie                                                | 75          | 15         | 60          |
| 41.                | Seminarium licencjackie                                                                      | 50          | -          | 50          |
| 42.                | Suplementacja w sporcie                                                                      | 30          | -          | 30          |
| 43.                | Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej * | 30          | -          | 30          |
| 44.                | Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*                           | 55          | 25         | 30          |
| 45.                | Toksykologia i doping w sporcie                                                              | 30          | 15         | 15          |
| 46.                | Wychowanie fizyczne                                                                          | 60          | -          | 60          |
| 47.                | Wyposażenie techniczne                                                                       | 15          | 15         | -           |
| 48.                | Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych                                      | 30          | 15         | 15          |
| 49.                | Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia                                          | 15          | 15         | -           |
| 50.                | Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych                                | 15          | 15         | -           |
| 51.                | Żywnienie człowieka                                                                          | 90          | 30         | 60          |
| 52.                | Żywnienie w turystyce                                                                        | 15          | -          | 15          |
| 53.                | Żywnienie w wybranych dyscyplinach sportowych                                                | 75          | 15         | 60          |
| <b>Suma godzin</b> |                                                                                              | <b>2325</b> | <b>325</b> | <b>1990</b> |

\*przedmiot do wyboru

\*\* wybrany zakres kształcenia

**Wydział Nauk Medycznych i Technicznych**

**KIERUNEK: Dietetyka**

**ZAKRES: Dietoprofilaktyka i dietoterapia**

**PROFIL: praktyczny**

**POZIOM: studia I stopnia**

**FORMA: studia stacjonarne**

**Rok rozpoczęcia studiów: 2024/2025**

| Lp. | Nazwa przedmiotu                 | Ogólna liczba godzin przedmi | Liczba godzin wykładó w | Liczba godzin ćwiczeń /laborat |
|-----|----------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 1.  | Analiza i ocena jakości żywności | 45                           | 15                      | 30                             |

|     |                                                                                              |     |    |     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|
| 2.  | Anatomia człowieka                                                                           | 45  | 15 | 30  |
| 3.  | Biochemia ogólna                                                                             | 30  | 15 | 15  |
| 4.  | Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*                                                  | 45  | 15 | 30  |
| 5.  | Biologia medyczna                                                                            | 15  | 15 | -   |
| 6.  | Chemia żywności                                                                              | 60  | 15 | 45  |
| 7.  | Dietetyka kliniczna                                                                          | 85  | 25 | 60  |
| 8.  | Dietetyka pediatryczna                                                                       | 55  | 25 | 30  |
| 9.  | Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych                                                     | 40  | 10 | 30  |
| 10. | Dietoterapia chorób metabolicznych                                                           | 45  | 15 | 30  |
| 11. | Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*                                | 30  | -  | 30  |
| 12. | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością                   | 45  | 15 | 30  |
| 13. | Fizjologia człowieka                                                                         | 45  | 15 | 30  |
| 14. | Genetyka/Nutrigenomika*                                                                      | 25  | 10 | 15  |
| 15. | Higiena i toksykologia żywności                                                              | 15  | -  | 15  |
| 16. | Język migowy w dietetyce                                                                     | 30  | -  | 30  |
| 17. | Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)                               | 120 | -  | 120 |
| 18. | Kliniczny zarys schorzeń                                                                     | 90  | 30 | 60  |
| 19. | Konserwanty w żywności                                                                       | 30  | -  | 30  |
| 20. | Kwalifikowana pierwsza pomoc                                                                 | 30  | -  | 30  |
| 21. | Metodologia badań naukowych                                                                  | 15  | 15 | -   |
| 22. | Mikrobiologia ogólna i żywności                                                              | 45  | 15 | 30  |
| 23. | Ochrona własności intelektualnej                                                             | 15  | 15 | -   |
| 24. | Organizacja pracy na stanowisku dietetyka                                                    | 30  | -  | 30  |
| 25. | Organizacja żywienia zbiorowego                                                              | 15  | 15 | -   |
| 26. | Parazytologia                                                                                | 30  | 15 | 15  |
| 27. | Patologia ogólna/Patofizjologia*                                                             | 25  | 10 | 15  |
| 28. | Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*                      | 25  | 10 | 15  |
| 29. | Podstawy biostatystyki w dietetyce                                                           | 25  | 10 | 15  |
| 30. | Podstawy chemii                                                                              | 45  | 15 | 30  |
| 31. | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia                                         | 30  | 15 | 15  |
| 32. | Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka                                                  | 15  | 15 | -   |
| 33. | Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*                                                      | 15  | 15 | -   |
| 34. | Podstawy poradnictwa żywieniowego                                                            | 30  | -  | 30  |
| 35. | Podstawy psychodietetyki                                                                     | 30  | 15 | 15  |
| 36. | Podstawy psychologii                                                                         | 15  | 15 | -   |
| 37. | Podstawy socjologii/Podstawy socjologii medycyny*                                            | 15  | 15 | -   |
| 38. | Praca dyplomowa                                                                              | -   | -  | -   |
| 39. | Pracownia żywienia i dietetyki                                                               | 180 | -  | 180 |
| 40. | Praktyki zawodowe                                                                            | 960 | -  | 960 |
| 41. | Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży                                                 | 30  | -  | 30  |
| 42. | Rośliny lecznicze w dietoterapii                                                             | 15  | 15 | -   |
| 43. | Seminarium licencjackie                                                                      | 50  | -  | 50  |
| 44. | Technologia informacyjna ogólna/ Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej* | 30  | -  | 30  |
| 45. | Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*                           | 55  | 25 | 30  |

|                    |                                                        |             |            |             |
|--------------------|--------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| 46.                | Wychowanie fizyczne                                    | 60          | -          | 60          |
| 47.                | Wyposażenie techniczne                                 | 15          | 15         | -           |
| 48.                | Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia    | 15          | 15         | -           |
| 49.                | Żywność człowieka                                      | 90          | -          | 90          |
| 50.                | Żywność kobiety ciężarnej i karmiącej                  | 30          | 15         | 15          |
| 51.                | Żywność osób starszych                                 | 75          | 15         | 60          |
| 52.                | Żywność w chorobach autoimmunologicznych               | 20          | -          | 20          |
| 53.                | Żywność w chorobach neurologicznych                    | 30          | 15         | 15          |
| 54.                | Żywność w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych | 30          | 15         | 15          |
| 55.                | Żywność funkcjonalna                                   | 15          | 15         | -           |
| 56.                | Żywność modyfikowana genetycznie                       | 15          | 15         | -           |
| <b>Suma godzin</b> |                                                        | <b>2165</b> | <b>370</b> | <b>1795</b> |

\*przedmiot do wyboru

\*\* wybrany zakres kształcenia

**Wydział Nauk Medycznych i Technicznych**

**KIERUNEK: Dietetyka**

**ZAKRES: Psychodietetyka z elementami coachingu**

**PROFIL: praktyczny**

**POZIOM: studia I stopnia**

**FORMA: studia stacjonarne**

**Rok rozpoczęcia studiów: 2024/2025**

| Lp. | Nazwa przedmiotu                                                           | Ogólna liczba godzin przedmi | Liczba godzin wykładów | Liczba godzin ćwiczeń /laborat |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 1.  | Analiza i ocena jakości żywności                                           | 45                           | 15                     | 30                             |
| 2.  | Anatomia człowieka                                                         | 45                           | 15                     | 30                             |
| 3.  | Biochemia ogólna                                                           | 30                           | 15                     | 15                             |
| 4.  | Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*                                | 45                           | 15                     | 30                             |
| 5.  | Biofeedback                                                                | 30                           | -                      | 30                             |
| 6.  | Biologia medyczna                                                          | 15                           | 15                     | -                              |
| 7.  | Chemia żywności                                                            | 60                           | 15                     | 45                             |
| 8.  | Coaching w dietetyce                                                       | 45                           | 15                     | 30                             |
| 9.  | Dialog motywujący                                                          | 30                           | 15                     | 15                             |
| 10. | Dietetyka kliniczna                                                        | 85                           | 25                     | 60                             |
| 11. | Dietetyka pediatryczna                                                     | 55                           | 25                     | 30                             |
| 12. | Diety niekonwencjonalne                                                    | 20                           | -                      | 20                             |
| 13. | Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*              | 30                           | -                      | 30                             |
| 14. | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | 45                           | 15                     | 30                             |
| 15. | Fizjologia człowieka                                                       | 45                           | 15                     | 30                             |
| 16. | Fizjologia ruchu i aktywność fizyczna                                      | 15                           | 15                     | -                              |
| 17. | Genetyka/Nutrigenomika*                                                    | 25                           | 10                     | 15                             |
| 18. | Higiena i toksykologia żywności                                            | 15                           | -                      | 15                             |
| 19. | Język migowy w dietetyce                                                   | 30                           | -                      | 30                             |

|                    |                                                                                              |             |            |             |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| 20.                | Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)                               | 120         | -          | 120         |
| 21.                | Kliniczny zarys schorzeń                                                                     | 90          | 30         | 60          |
| 22.                | Kwalifikowana pierwsza pomoc                                                                 | 30          | -          | 30          |
| 23.                | Metodologia badań naukowych                                                                  | 15          | 15         | -           |
| 24.                | Mikrobiologia ogólna i żywności                                                              | 45          | 15         | 30          |
| 25.                | Mindfulness w ochronie zdrowia                                                               | 30          | -          | 30          |
| 26.                | Neofobia żywieniowa i modelowanie nawyków żywieniowych                                       | 30          | 15         | 15          |
| 27.                | Ochrona własności intelektualnej                                                             | 15          | 15         | -           |
| 28.                | Organizacja pracy na stanowisku dietetyka                                                    | 30          | -          | 30          |
| 29.                | Parazytologia                                                                                | 30          | 15         | 15          |
| 30.                | Patologia ogólna/Patofizjologia*                                                             | 25          | 10         | 15          |
| 31.                | Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*                      | 25          | 10         | 15          |
| 32.                | Podstawy chemii                                                                              | 45          | 15         | 30          |
| 33.                | Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka                                                  | 15          | 15         | -           |
| 34.                | Podstawy komunikacji interpersonalnej                                                        | 30          | -          | 30          |
| 35.                | Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*                                                      | 15          | 15         | -           |
| 36.                | Podstawy psychologii                                                                         | 15          | 15         | -           |
| 37.                | Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*                                           | 15          | 15         | -           |
| 38.                | Pomoc psychodietetyczna w leczeniu zaburzeń odżywiania                                       | 45          | 15         | 30          |
| 39.                | Praca dyplomowa                                                                              | -           | -          | -           |
| 40.                | Pracownia żywienia i dietetyki                                                               | 180         | -          | 180         |
| 41.                | Praktyki zawodowe                                                                            | 960         | -          | 960         |
| 42.                | Profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych                                               | 45          | 15         | 30          |
| 43.                | Promocja zdrowego stylu życia                                                                | 30          | 15         | 15          |
| 44.                | Psychodietetyka w terapii nadmiernej masy ciała                                              | 75          | 15         | 60          |
| 45.                | Psychologia kliniczna                                                                        | 25          | 10         | 15          |
| 46.                | Psychologia żywienia                                                                         | 40          | 10         | 30          |
| 47.                | Seminarium licencjackie                                                                      | 50          | -          | 50          |
| 48.                | Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej * | 30          | -          | 30          |
| 49.                | Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*                           | 55          | 25         | 30          |
| 50.                | Współczesne uwarunkowania zachowań zdrowotnych                                               | 15          | 15         | -           |
| 51.                | Wychowanie fizyczne                                                                          | 60          | -          | 60          |
| 52.                | Wyposażenie techniczne                                                                       | 15          | 15         | -           |
| 53.                | Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia                                          | 15          | 15         | -           |
| 54.                | Żywnienie człowieka                                                                          | 90          | 30         | 60          |
| <b>Suma godzin</b> |                                                                                              | <b>2230</b> | <b>380</b> | <b>1850</b> |

\*przedmiot do wyboru

\*\* wybrany zakres kształcenia