

**Instytut Nauk o Zdrowiu, PWSZ w Nysie**  
**Kierunek: Dietetyka, specjalność Dietetyka administracyjna**  
**Studia stacjonarne w systemie ECTS**

**Rok I, semestr I (zimowy)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
<b>B. Przedmioty podstawowe</b>						
4.	Anatomia człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	30	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	15	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
<b>Razem: 30 punktów ECTS</b>						

Objaśnienia:

\* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Instytut Nauk o Zdrowiu, PWSZ w Nysie**  
**Kierunek: Dietetyka, specjalność Dietetyka administracyjna**  
**Studia stacjonarne w systemie ECTS**

**Rok I, semestr II (letni)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	15	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
<b>B. Przedmioty podstawowe</b>						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>						
5.	Żywienie człowieka	wykład	45	egzamin	Tak	7
	Żywienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
<b>D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe</b>						
7.	Praktyki	praktyki	200	zaliczenie	Tak	6
<b>Razem: 30 punktów ECTS</b>						

Objaśnienia:

\* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Instytut Nauk o Zdrowiu, PWSZ w Nysie**  
**Kierunek: Dietetyka, specjalność Dietetyka administracyjna**  
**Studia stacjonarne w systemie ECTS**

**Rok II, semestr III (zimowy)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
<b>B. Przedmioty podstawowe</b>						
3.	Parazytologia	wykład	30	egzamin	Nie	2
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
<b>D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe</b>						
6.	Planowanie diet leczniczych	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Podstawy żywienia	wykład	15	zaliczenie	Tak	3
	Podstawy żywienia	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Technologia potraw w żywieniu zbiorowym	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Technologia potraw w żywieniu zbiorowym	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
9.	Systemy zapewniania jakości w żywieniu zbiorowym	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
10.	Praktyki	praktyki	120	zaliczenie	Nie	4
<b>Razem: 31 punktów ECTS</b>						

Objaśnienia:

\* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Instytut Nauk o Zdrowiu, PWSZ w Nysie**  
**Kierunek: Dietetyka, specjalność Dietetyka administracyjna**  
**Studia stacjonarne w systemie ECTS**

**Rok II, semestr IV (letni)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
2.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>						
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	30	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
<b>D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe</b>						
6.	Planowanie diet leczniczych	wykład	30	zaliczenie	Tak	4
	Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
7.	Socjologia żywienia	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
8.	Podstawy żywienia	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Podstawy żywienia	ćwiczenia	30	zaliczenie		
9.	Metodologia badań naukowych i seminarium licencjackie	seminarium	30	zaliczenie	Tak	2
10.	Praktyki	praktyki	200	zaliczenie	Tak	6
<b>Razem: 29 punktów ECTS</b>						

Objaśnienia:

\* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Instytut Nauk o Zdrowiu, PWSZ w Nysie**  
**Kierunek: Dietetyka, specjalność Dietetyka administracyjna**  
**Studia stacjonarne w systemie ECTS**

**Rok III, semestr V (zimowy)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>						
1.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
2.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>						
3.	Dietetyka pediatria	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatria	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
5.	Farmakologia i farmakoterapia	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Edukacja żywieniowa	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
7.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
<b>D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe</b>						
8.	Planowanie diet leczniczych	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
9.	Zajęcia praktyczne z dietetyki obsługi konsumenta	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
10.	Metodologia badań naukowych i seminarium licencjackie	seminarium	30	zaliczenie	Tak	2
<b>Razem: 28 punktów ECTS</b>						

Objaśnienia:

\* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Instytut Nauk o Zdrowiu, PWSZ w Nysie**  
**Kierunek: Dietetyka, specjalność Dietetyka administracyjna**  
**Studia stacjonarne w systemie ECTS**

**Rok III, semestr VI (letni)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
<b>A. Przedmioty kształcenia ogólnego</b>						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
<b>C. Przedmioty kierunkowe</b>						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
4.	Organizacja pracy	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
<b>D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe</b>						
5.	Planowanie diet leczniczych	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
6.	Zajęcia praktyczne z dietetyki i obsługa konsumenta	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	3
7.	Projektowanie pomieszczeń	wykład	30	zaliczenie	Tak	3
	Projektowanie pomieszczeń	ćwiczenia	15	zaliczenie		
8.	Kalkulacja kosztów i dokumentacja żywieniowa	wykład	130	egzamin	Tak	4
	Kalkulacja kosztów i dokumentacja żywieniowa	ćwiczenia	30	zaliczenie		
9.	Praca licencjacka	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	11
<b>Razem: 32 punktów ECTS</b>						

Objaśnienia:

\* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny