|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| sem I, II | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| **Dietetyk** | 25.kwi | 26.kwi | 09.maj | 10.maj | 23.maj | 24.maj | 06.cze | 07.cze | 13.cze | 14.cze | 20.cze | 21.cze | 27.cze |
| 8.00-8.45 |  |  |  |  | Jakościowe |  |  |  | Jakościowe |  |  |  |  |
| 8.50-9.35 | Anatomia | Planowanie | Właściwości | Planowanie | i ilościowe | Zarys | Planowanie | Tworzenie | i ilościowe | Właściwości | Zarys | Podstawy |  |
| 9:40-10:25 | człowieka | diety | składników | diety | metody | psychodietetyki | diety | indywidualnego | metody | składników | psychodietetyki | psychologii |  |
| 10:30-11:15 |  | lekkostrawnej | pokarmowych | lekkostrawnej | oceny |  | lekkostrawnej | programu | oceny | pokarmowych |  |  |  |
| 11:20-12:05 |  |  |  |  | jadłospisów |  |  | odchudzajacego | jadłospisów |  |  |  |  |
| 12:10-12:55 | Jakościowe |  |  |  |  |  | Jakościowe |  |  |  |  |  |  |
| 13:00-13:45 | i ilościowe | Zarys | Anatomia | Właściwości | Planowanie | Tworzenie | i ilościowe | Właściwości | Zarys | Właściwości | Zarys |  |  |
| 13:50-14:35 | metody | psychodietetyki | człowieka | składników | diety | indywidualnego | metody | składników | psychodietetyki | składników | psychodietetyki |  |  |
| 14:40-15:25 | oceny |  |  | pokarmowych | lekkostrawnej | programu | oceny | pokarmowych |  | pokarmowych |  |  |  |
| 15:30-16:15 | jadłospisów |  |  |  |  | odchudzajacego | jadłospisów |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Właściwości | Zarys |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | składników | psychodietetyki |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Podstawy psychologii |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Planowanie diety lekkostrawnej |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Tworzenie indywidualnego programu odchudzającego |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny | | | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem | | | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 130 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |