

KONSULTANT DS. DIETETYKI
SEMESTR I + II

Systemy Informatyczne i Elektroniczne „Alcam”ul. Brodzińskiego 17 (Kramex)

**S
O
B
O
T
A**

GODZINA	2024-02-10	2024-03-16	2024-04-06	2024-05-18	2024-06-15
1	8.00-8.45 Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Podstawy psychologii	Podstawy psychologii	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
2	8.45-9.30 Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Podstawy psychologii	Podstawy psychologii	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
3	9.40-10.25 Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Podstawy psychologii	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
4	10.25-11.10 Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
5	11.20-12.05 Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem
6	12.05-12.50 Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem
7	13.00-13.45 Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Planowanie diety lekkostrawnej
8	13.45-14.30 Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej
9	14.40-15.25	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej
10	15.25-16.10	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej
11	16.20-17.05	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Planowanie diety lekkostrawnej	Planowanie diety lekkostrawnej
12	17.05-17.50	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Planowanie diety lekkostrawnej	

Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Kub Mar
Podstawy psychologii	Kub Mar
Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar
Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar
Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar
Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar

**N
I
E
D
Z
I
E
L
A**

GODZINA	2024-02-11		2024-03-17		2024-04-07		2024-05-19		2024-06-16		
1	8.00-8.45	Podstawy psychologii	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar
2	8.45-9.30	Podstawy psychologii	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar
3	9.40-10.25	Podstawy psychologii	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar
4	10.25-11.10	Podstawy psychologii	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar	Anatomia człowieka: budowa układu pokarmowego	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar
5	11.20-12.05	Podstawy psychologii	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar
6	12.05-12.50	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar	Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Właściwości składników pokarmowych i bilans energetyczny	Kub Mar
7	13.00-13.45	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar
8	13.45-14.30	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar
9	14.40-15.25			Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar
10	15.25-16.10			Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar
11	16.20-17.05			Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Planowanie diety lekkostrawnej	Kub Mar
12	17.05-17.50			Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar	Zarys psychodietetyki: praca z pacjentem	Kub Mar		