

Plan studiów niestacjonarnych I stopnia licencjackich kierunku: **DIETETYKA 7 sem.** – Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii obowiązuje od 2011/2012

Zatwierdzono na RW 25.04.2012 r. - dotyczy II roku w 2012-2013

dotyczy III roku 2013-2014

Lp.	Przedmiot	Godziny - ogółem					Egz	Zal	I rok				II rok				III rok				IV rok	
		ECTS	Razem	W	Ćw. aud.	Ćw. lab			Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6		Sem. 7	
									8 zjazdów		8 zjazdów		8 zjazdów		8 zjazdów		8 zjazdów		8 zjazdów		8 zjazdów	
									w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.
1.	Języki obce	5	120			120	4		4		4		4		3							
2.	Technologia informacyjna	2	32			32		1	4													
3.	Przedmiot humanistyczny I *	2	32	32				1	4													
4.	Przedmiot humanistyczny II *	2	28	28				2			3,5											
5.	Chemia ogólna	5	32	16	4	12	1		2	2												
6.	Anatomia człowieka	5	48	32	4	12	1		4	2												
7.	Psychologia ogólna	3	32	32				1	4													
8.	Genetyka	4	24	8	4	12	2				1	2										
9.	Fizjologia człowieka	5	64	32	8	24	2				4	4										
10.	Biochemia ogólna i żywności	6	48	16	8	24	2				2	4										
11.	Praktyka zawodowa (210 godz.)	6																				
12.	Parazytologia	2	24	16		8	3						2	1								
13.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	4	45		15	30		3						2/5/3								
14.	Organizacja pracy, bhp i ergonomia	3	32	16	4	12		3					2	2								
15.	Chemia żywności	4	32	16	4	12	3						2	2								
16.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	32	32				3					4									
17.	Kliniczny zarys chorób	6	64	48	4	12	5								3	1	3	1				
18.	Podstawy żywienia człowieka	5	64	32	8	24	4								4	4						
19.	Analiza i ocena jakości żywności	5	48	16	8	24	4								2	4						
20.	Enzymologia	3	16	8		8		4							1	1						
21.	Praktyka zawodowa (245 godz.)	7																				
22.	Technologia żywności i potraw	8	64	24	12	28	5										3	5				
23.	Podstawy dietetyki	5	64	32	8	24	5										4	4				
24.	Mikrobiologia ogólna i żywności	6	48	16	8	24	5										2	4				
25.	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	16	16			5												2			
26.	Lecznicze właściwości ziół	2	8	8				5											1			
27.	Toksykologia	4	32	16	4	12	6												2	2		
28.	Edukacja żywieniowa	5	48	32	4	12		6											4	2		
29.	Bioaktywne składniki żywności	3	16	8		8		6											1	1		

30.	Dietetyka pediatryczna	6	64	32	8	24	6												4	4		
31.	Żywność regionalna i tradycyjna	3	16	8		8		6											1	1		
32.	Farmakologia i interakcja leków z	4	48	32		16	6												4	2		
33.	Seminarium	6	16			16		6,7												1		1
34.	Praktyka zawodowa (245 godz.)	7																				
35.	Nutrigenomika	4	16	8		8		7													1	1
36.	Żywność sportowców i osób aktywnych	4	24	16		8		7													2	1
37.	Żywność ludzi starszych i otyłych	4	24	16		8		7													2	1
38.	Suplementy diety	2	8	8				7													1	
39.	Towaroznawstwo żywności	6	40	16	8	16	7														2	3
40.	Ochrona własności intelektualnej	1	8	8				7													1	
41.	Przygotowanie pracy i egzamin dyplomowy	10																				
			1367	644	123	578			112	96	84	112	80	107	80	104	120	112	128	104	72	56
	LICZBA PUNKTÓW ECTS	180							22	23	15	23	28	35	34							
	Łącznie z praktykami		2067	644	723				208	196	187	184	232	232	128							

Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne: Etyka, Ekologia i ochrona przyrody, Pedagogika, Psychologia, Socjologia
 Ukośnikami oddzielono liczbę godzin zajęć na pierwszym zjeździe/środkowych zjazdach/ostatnim zjeździe