

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2013/2014, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn., 24.04.2013 r., obowiązuje I rok w 2013/2014

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I (8 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 1	2	z	30	0	0	32		0	4
2	Technologie informacyjne	2	z	30	0	0	30		0	4
3	Przedmiot humanistyczny I	2	z	16	16	0	0		2	0
4	Przedmiot do wyboru 1	5	e	32	16	4	12		2	2
5	Anatomia człowieka	3	e	45	30	5	10		4	2
6	Psychologia ogólna	2	z	24	24	0	0		3	0
7	Parazytologia	2	z	30	16	4	10		2	2
8	Statystyka	3	z	24	16		8		2	1
	<b>Σ</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>231</b>	<b>118</b>	<b>13</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR II (8 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	4
9	Przedmiot humanistyczny II	2	z	16	16	0	0		2	0
10	Biochemia ogólna i żywności	5	e	45	16	8	21		2	4
11	Genetyka	3	e	30	16	4	10		2	2
12	Fizjologia człowieka	5	e	55	31	8	16		4	4
13	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	3	z	30	30	0	0		4	0
	<b>Σ</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>206</b>	<b>109</b>	<b>20</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR III (8 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 3	2	z	30	0	0	30		0	4
14	Chemia żywności	4	e	32	16	4	12		2	2
15	Metody analizy instrumentalnej	5	z	32	16	4	12		2	2
16	Podstawy żywienia człowieka	5	e	32	16	4	12		2	2
17	Analiza i ocena jakości żywności	4	e	32	16	4	12		2	2
18	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	6
19	Kliniczny zarys chorób 1	2	Z	30	15	9	6		1	2
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>233</b>	<b>79</b>	<b>40</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>20</b>
<b>SEMESTR IV (8 zjazdów)</b>										
1	Język obcy 3	2	e	30	0	0	30		0	4
19	Kliniczny zarys chorób	2	E	30	15	9	6		1	2
20	Podstawy dietetyki	3	z	24	16	2	6		2	1
21	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	30	30	0	0		4	0
22	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	45	16	8	21		2	4
23	Edukacja żywieniowa	4	e	45	16	8	21		2	4
24	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>204</b>	<b>93</b>	<b>27</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR V (8 zjazdów)</b>										
25	Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3
26	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	24	16	8	0		2	1
27	Dietetyka pediatryczna	4	e	60	32	8	20		4	4
28	Przedmiot do wyboru 2	3	z	24	16	2	6		2	1
29	Przedmiot do wyboru 3	5	z	24	8	4	12		1	2
30	Przedmiot do wyboru 4	3	z	16	8	8	0		1	1
31	Przedmiot do wyboru 5	2	z	16	8	8	0		1	1
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>212</b>	<b>112</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR VI (8 zjazdów)</b>										
32	Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1
33	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		4	2
34	Przedmiot do wyboru 6	4	z	24	16	0	8		2	1
35	Żywnienie ludzi starszych i otyłych	4	z	32	16	0	16		2	2
36	Przedmiot do wyboru 7	2	z	16	8	8	0		1	1
37	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	3	z	16	16	0	0		2	0

38	Przedmiot do wyboru 8	4	z	24	8	4	12		1	2
39	Seminarium 1	2	z	8	0	0	8		0	1
40	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	<b>Σ</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>189</b>	<b>110</b>	<b>19</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR VII (5 zjazdów)</b>										
41	Przedmiot do wyboru 9	3	z	15	10	1	4		2	1
42	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia	2	z	10	10	0	0		2	0
43	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10				2	0
44	Rynek i marketing produktów żywnościowych	2	z	15	10	1	4		2	1
45	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	20	5	5	10		1	3
46	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	20	5	5	10		1	3
47	Ochrona własności intelektualnej	1	z	5	5	0	0		1	0
39	Seminarium	2	z	10	0	0	10		0	2
48	Egzamin dyplomowy i przygotowanie pracy dypl.	10								
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>105</b>	<b>55</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>10</b>
	<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>	<b>180</b>		<b>1380</b>	<b>676</b>	<b>177</b>	<b>529</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>49,0</b>	<b>12,8</b>	<b>38,3</b>	<b>0,0</b>		

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII**  
**Kierunek Dietetyka, studia niestacjonarne pierwszego stopnia.**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zaj.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I Język obcy</b>									
Język angielski	8	e	120	0	0	30		0	2
Język niemiecki	8	e	120	0	0	30		0	2
Język rosyjski	8	e	120	0	0	30		0	2
<b>SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	30	30	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	2	z	30	30	0	0		2	0
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	5	e	32	16	4	12		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	32	16	4	12		2	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II</b>									
Historia nauki o żywieniu i dietetyki	2	z	16	16	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	2	z	16	16	0	0		2	0
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Bioaktywne składniki żywności	3	z	24	16	2	6		2	1
Żywność funkcjonalna	3	z	24	16	2	6		2	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Gastronomia	5	z	24	8	4	12		1	2
Przemysłowa produkcja potraw	5	z	24	8	4	12		1	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Przechowywanie żywności	3	z	16	8	8	0		1	1
Dystrybucja żywności	3	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	16	8	8	0		1	1
Lecznicze właściwości ziół	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	4	z	24	16	0	8		2	1
Żywienie w warunkach ekstremalnych	4	z	24	16	0	8		2	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1
Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Nutrigenomika	4	z	24	8	4	12		1	2
Dietoterapia	4	z	24	8	4	12		1	2
<b>SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 9</b>									
Żywność regionalna	3	z	15	10	1	4		2	1
Żywność tradycyjna	3	z	15	10	1	4		2	1