

Plan studiów stacjonarnych I stopnia licencjackich kierunek: **DIETETYKA 6 sem.** – Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, obowiązuje od 2012/2013 do 2014/2015
Zatwierdzono na RW 25.04.2012 r. – obowiązuje I rok w 2012/2013

Lp.	Przedmiot	Godziny - ogółem					Egz	Zal	I rok				II rok				III rok					
		ECTS	Razem	W	Ćw. Aud.	Cw Lab			Po sem.	Po sem	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6	
											15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.	
											w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.
1.	Wychowanie fizyczne	1/1	60		60			1,2		2		2										
2.	Języki obce	2/2/2/2	120			120	4	1,2,3		2		2		2		2						
3.	Technologia informacyjna	2	30			30		1		2												
4.	Etyka/Ekologia i ochrona przyrody	2	30	30				1	2													
5.	Chemia ogólna/ Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	60	30	10	20	1		2	2												
6.	Anatomia człowieka	3	45	30	5	10	1		2	1												
7.	Psychologia ogólna	2	30	30				1	2													
8.	Statystyka	3	45	15	30			1	1	2												
9.	Rośliny konsumpcyjne z upraw klasycznych i ekologicznych	2	30	15	5	10		1	1	1												
10.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	15	15				1	1													
11.	Parazytologia	2	30	15	5	10		1	1	1												
12.	Pedagogika/Socjologia	2	30	30				2			2											
13.	Fizjologia człowieka	5	60	30	10	20	2				2	2										
14.	Biochemia ogólna i żywności	5	75	30	15	30	2				2	3										
15.	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	3	30	15	5	10		2			1	1										
16.	Genetyka	3	45	30	5	10	2				2	1										
17.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30	30				2			2											
18.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	45		15	30		2				3										
19.	Organizacja pracy	2	30	30				2			2											
20.	Praktyka zawodowa (210 godz.)	7																				
21.	Chemia żywności	5	60	30	10	20	3						2	2								
22.	Kliniczny zarys chorób	5	60	45	5	10	3						3	1								
23.	Podstawy żywienia człowieka	5	60	30	10	20	3						2	2								
24.	Metody analizy instrumentalnej	5	60	15	15	30		3					1	3								
25.	Analiza i ocena jakości żywności	5	60	30	10	20	3						2	2								
26.	Technologia żywności	5/5	120	60	20	40	4						2	2	2	2						
27.	Podstawy dietetyki	3	45	30	5	10		4							2	1						

28.	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	75	30	15	30	4									2	3				
29.	Edukacja żywieniowa	4	60	30	10	20	4									2	2				
30.	Przechowywanie żywności/Dystrybucja żywności	3	45	30	5	10		4								2	1				
31.	Bioaktywne składniki żywności/Żywność funkcjonalna	3	45	30	5	10		4								2	1				
32.	Suplementy diety/Dodatki do żywności	2	30	15	5	10		4								1	1				
33.	Praktyka zawodowa (210 godz.)	7																			
34.	Toksykologia	4	60	30	10	20	5											2	2		
35.	Dietetyka pediatryczna	4	60	30	10	20	5											2	2		
36.	Gastronomia /Przemysłowa produkcja potraw	5	60	15	15	30		5										1	3		
37.	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	45	30	5	10	5											2	1		
38.	Nutrigenomika/Dietetapia	4	45	30	5	10		5										2	1		
39.	Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie/ /Żywienie w warunkach ekstremalnych	4	45	30	5	10		5										2	1		
40.	Żywienie ludzi starszych	2	30	15	5	10		5										1	1		
41.	Żywienie ludzi otyłych	2	30	15	5	10		5										1	1		
42.	Seminarium	2/2	30			30		5,6											1		1
43.	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	30	15	5	10		6												1	1
44.	Rynek i marketing produktów żywnościowych	2	45	30	5	10		6												2	1
45.	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	60	30	10	20	6													2	2
46.	Żywność regionalna/Żywność tradycyjna	3	45	30	5	10		6												2	1
47.	Zioła i przyprawy w dietetyce/Lecznicze właściwości ziół	2	30	15	5	10		6												1	1
48.	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	30	15	5	10		6												1	1
49.	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	45	15	10	20	6													1	2
50.	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	45	15	10	20	6													1	2
51.	Ochrona własności intelektualnej	1	15	15				6												1	
52.	Przygotowanie pracy i egzamin dyplomowy	10																			
	RAZEM	188	2310	1125	395	790			180	195	195	210	180	210	195	195	195	195	180	180	
	LICZBA EGZAMINÓW						19		2	3	4	4	4	3	3						
	LICZBA ZALICZEŃ							35	9	7	2	4	6	7							
	LICZBA PUNKTÓW ECTS	188							25	35	28	33	30	33							
	Łącznie z praktykami		2730																		
	Suma godzin wykładów i ćwiczeń			1125	1185																
	Udział wykładów całości godzin studiów			49%																	
	Udział ćwiczeń audytoryjnych do całości ćwiczeń			33%																	