

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Wychowanie fizyczne 1	1	z	30	0	30	0		0	2
2	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
3	Technologia informacyjna	2	z	30	0	0	30		0	2
4	Przedmiot humanistyczny I	2	z	30	30	0	0		2	0
5	Przedmiot do wyboru 1	5	e	60	30	10	20		2	0
6	Anatomia człowieka	3	e	45	30	5	10		2	1
7	Psychologia ogólna	2	z	30	30	0	0		2	0
8	Statystyka	3	z	45	15	30	0		1	2
9	Rośliny konsumpcyjne z upraw klasycznych i ekologicznych	2	z	30	15	5	10		1	1
10	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	15	15	0	0		1	0
11	Parazytologia	2	z	30	15	5	10		1	1
12	Fizjologia człowieka	5	e	50	30	8	12		2	2
	Σ	30	3	425	210	93	122	0	14	13
SEMESTR II										
1	Wychowanie fizyczne 2	1	z	30	0	30	0		0	2
2	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
13	Przedmiot humanistyczny II	2	z	30	30				2	
14	Biochemia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2	3
15	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	3	z	30	15	5	10		1	1
16	Genetyka	3	e	45	30	5	10		2	1
17	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	30	30	0	0		2	0
18	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	3
19	Organizacja pracy	2	z	30	30	0	0		2	0
20	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
	Σ	30	2	345	165	70	110	0	11	12
SEMESTR III										
2	Język obcy 3	2	z	30	0	0	30		0	2
21	Chemia żywności	4	e	60	30	10	20		2	2
22	Kliniczny zarys chorób	4	e	60	45	5	10		3	1
23	Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
24	Metody analizy instrumentalnej	5	z	60	15	15	30		1	3
25	Analiza i ocena jakości żywności	4	e	60	30	10	20		2	2
26	Przedmiot do wyboru 2	2	z	30	15	5	10		1	1
27	Technologia żywności 1	4	z	60	30	10	20		2	2
	Σ	30	4	420	195	65	160		13	15
SEMESTR IV										
2	Język obcy 4	2	e	30	0	0	30		0	2
27	Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2
28	Podstawy dietetyki	3	z	45	30	5	10		2	1
29	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2	3
30	Edukacja żywieniowa	4	e	60	30	10	20		2	2
31	Przedmiot do wyboru 3	3	z	45	30	5	10		2	1
32	Przedmiot do wyboru 4	2	z	45	30	5	10		2	1
33	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
	Σ	30	4	360	180	50	130	0	12	12
SEMESTR V										
34	Toksykologia	4	e	60	30	10	20		2	2
35	Dietetyka pediatryczna	4	e	60	30	10	20		2	2
36	Przedmiot do wyboru 5	4	z	60	15	15	30		1	3
37	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2	1
38	Przedmiot do wyboru 6	3	z	45	30	5	10		2	1
39	Przedmiot do wyboru 7	3	z	45	30	5	10		2	1
40	Żywienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1
41	Żywienie ludzi otyłych	2	z	30	15	5	10		1	1
42	Przedmiot do wyboru 8	3	z	45	30	5	10		2	1
43	Seminarium 1	2	z	15	0	0	15		0	1
	Σ	30	3	435	225	65	145	0	15	14
SEMESTR VI										
43	Seminarium 2	2	e	15	0	0	15		0	1
44	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	z	30	15	5	10		1	1
45	Rynek i marketing produktów żywnościowych	3	z	45	30	5	10		2	1
46	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	60	30	10	20		2	2
47	Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	5	10		1	1
48	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
49	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
50	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
51	Ochrona własności intelektualnej	1	z	15	15	0	0		1	0
52	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	8								
	Σ	30	4	315	150	50	115	0	10	11
Ogółem godzin w semestrach 1 - 6		180		2300	1125	393	782	0		
Udział procentowy [%]					48,9	17,1	34,0	0,0		

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU I BIOTECHNOLOGII
Kierunek Dietetyka, studia stacjonarne pierwszego stopnia.

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I Język obcy									
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
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	2	z	30	30	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	2	z	30	30	0	0		2	0
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Chemia ogólna	5	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II									
Historia nauki o żywieniu i dietetyki	2	z	30	30	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	2	z	30	30	0	0		2	0
SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 2									
Suplementy diety	2	z	30	15	5	10		1	1
Dodatki do żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 3									
Przechowywanie żywności	3	z	45	30	5	10		2	1
Dystrybucja żywności	3	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4									
Diety alternatywne	2	z	45	30	5	10		2	1
Diagnostyka laboratoryjna stanu odżywienia	2	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
Gastronomia	4	z	60	15	15	30		1	3
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	60	15	15	30		1	3
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6									
Nutrigenomika	3	z	45	30	5	10		2	1
Dietoterapia	3	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7									
Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	4	z	45	30	5	10		2	1
Żywność w warunkach ekstremalnych	4	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 8									
Żywność regionalna	3	z	45	30	5	10		2	1
Żywność tradycyjna	3	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	30	15	5	10		1	1
Lecznicze właściwości ziół	2	z	30	15	5	10		1	1