

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2016/2017, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 20.04.2016 r., obowiązuje I rok w 2016/2017

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I (8 zjazdów)										
1	Język obcy 1	2	z	24	0	0	24		0	3
2	Technologie informacyjne	2	z	18	0	0	18		0	2
3	Przedmiot humanistyczny I	2	z	16	16	0	0		2	0
4	Przedmiot do wyboru 1	5	e	38	16	6	16		2	3
5	Anatomia człowieka	3	e	40	24	4	12		3	2
6	Psychologia ogólna	2	z	24	24	0	0		3	0
7	Parazytologia	2	z	32	16	4	12		2	2
8	Statystyka	3	z	24	16		8		2	1
	Σ	21	2	216	112	14	90	0	14	13
SEMESTR II (8 zjazdów)										
1	Język obcy 2	2	z	24	0	0	24		0	3
9	Rynek i marketing produktów żywnościowych	2	z	16	8	2	6		1	1
10	Wychowanie fizyczne	2	z	12	0	12			0	1
11	Przedmiot humanistyczny II	2	z	16	16	0	0		2	0
12	Biochemia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4
13	Genetyka	3	e	32	16	4	12		2	2
14	Fizjologia człowieka	5	e	50	24	8	18		3	4
15	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	3	z	24	24	0	0		3	0
	Σ	24	3	222	104	34	84	0	13	15
SEMESTR III (8 zjazdów)										
1	Język obcy 3	2	z	24	0	0	24		0	2
16	Chemia żywności	4	e	32	16	4	12		2	2
17	Metody analizy instrumentalnej	5	z	32	16	4	12		2	2
18	Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2	3
19	Analiza i ocena jakości żywności	4	e	32	16	4	12		2	2
20	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	6
21	Kliniczny zarys chorób 1	1	z	16	16				2	0
	Σ	24	3	221	80	35	106	0	10	17
SEMESTR IV (8 zjazdów)										
1	Język obcy 4	2	e	24	0	0	24		0	2
21	Kliniczny zarys chorób 2	3	e	32	16	12	4		2	2
22	Podstawy dietetyki	3	z	32	12	6	14		2	2
23	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	24	24	0	0		3	0
24	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4
25	Edukacja żywieniowa	4	e	48	16	8	24		2	4
26	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	Σ	26	5	208	84	34	90	0	11	14
SEMESTR V (8 zjazdów)										
27	Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3
28	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	24	16	8	0		2	1
29	Dietetyka pediatryczna	4	e	56	32	8	16		4	3
30	Przedmiot do wyboru 2	2	z	24	16	2	6		2	1
31	Przedmiot do wyboru 3	4	z	24	8	4	12		1	2
32	Przedmiot do wyboru 4	3	z	16	8	8	0		1	1
33	Przedmiot do wyboru 5	2	z	16	8	8	0		1	1
	Σ	27	3	208	112	46	50	0	14	12
SEMESTR VI (8 zjazdów)										
34	Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1
35	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3	2
36	Przedmiot do wyboru 6	3	z	24	16	0	8		2	1
37	Żywienie ludzi starszych i otyłych	4	z	32	16	0	16		2	2
38	Przedmiot do wyboru 7	2	z	16	8	8	0		1	1
39	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i	3	z	16	16	0	0		2	0

40	Nutrigenomika	3	z	16	8	2	6		1	1
41	Zajęcia ogólnouczelniane	1	z	9	9				1	
42	Seminarium 1	1	z	8	0	0	8		0	1
43	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	Σ	31	3	185	113	16	56	0	14	9
SEMESTR VII (5 zjazdów)										
44	Przedmiot do wyboru 8	3	z	15	10	1	4		2	1
45	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	z	10	10	0	0		2	0
46	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10				2	0
47	Dietoterapia	3	z	20	10	2	8		2	2
48	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	20	5	5	10		1	3
49	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	20	5	5	10		1	3
50	Ochrona własności intelektualnej	1	z	5	5	0	0		1	0
42	Seminarium 2	2	z	20	0	0	20		0	4
51	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	8								
	Σ	27	2	120	55	13	52	0	11	13
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 7	180		1380	660	192	528	0		
	Udział procentowy [%]				47,8	13,9	38,3	0,0		

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII
Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
SEMESTR I Język obcy										
Język angielski	8	e	96	0	0	24		0	3	
Język niemiecki	8	e	96	0	0	24		0	3	
Język rosyjski	8	e	96	0	0	24		0	3	
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I										
Historia ziołolecznictwa	2	z	16	16	0	0		2	0	
Ekologia i ochrona przyrody	2	z	16	16	0	0		2	0	
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1										
Chemia ogólna	5	e	32	16	4	12		2	2	
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	32	16	4	12		2	2	
SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II										
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	
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 2										
Bioaktywne składniki żywności	2	z	24	16	2	6		2	1	
Żywność funkcjonalna	2	z	24	16	2	6		2	1	
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3										
Technologia gastronomiczna	4	z	24	8	4	12		1	2	
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	24	8	4	12		1	2	
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4										
Przechowywanie żywności	3	z	16	8	8	0		1	1	
Dystrybucja żywności	3	z	16	8	8	0		1	1	
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5										
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	16	8	8	0		1	1	
Lecznice właściwości ziół	2	z	16	8	8	0		1	1	
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6										
Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	24	16	0	8		2	1	
Żywnienie w warunkach ekstremalnych	3	z	24	16	0	8		2	1	
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7										
Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1	
Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1	
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 8										
Żywność regionalna	3	z	15	10	1	4		2	1	
Żywność tradycyjna	3	z	15	10	1	4		2	1	

Przedmioty humanistyczno-społeczne

nr	nazwa modułu	ECTS	godziny
6	Psychologia ogólna	2	24
3	Przedmiot humanistyczny II	2	16
23	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30
50	Ochrona własności intelektualnej	1	5
Razem		7	75