

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne 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
<b>SEMESTR I</b>										
1	Wychowanie fizyczne 1	1	z	30	0	30	0		0	2
2	Język obcy 1	2	z	15	0	0	15		0	1
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	2
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	Rynek i marketing produktów żywnościowych	2	z	45	30	5	10		2	1
10	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
11	Parazytologia	2	z	30	15	5	10		1	1
12	Fizjologia człowieka	5	e	55	25	10	20		2	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>425</b>	<b>215</b>	<b>95</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR II</b>										
1	Wychowanie fizyczne 2	1	z	15	0	15	0		0	1
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	Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
19	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>315</b>	<b>165</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR III</b>										
2	Język obcy 3	2	z	30	0	0	30		0	2
20	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	3
21	Chemia żywności	4	e	60	30	10	20		2	2
22	Kliniczny zarys chorób	4	e	60	30	10	20		2	2
23	Organizacja pracy	2	z	30	30	0	0		2	0
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>435</b>	<b>180</b>	<b>75</b>	<b>180</b>		<b>12</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR IV</b>										
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								
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>50</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR V</b>										
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	30	10	20		2	2
37	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2	1
38	Nutrigenomika	3	z	45	30	5	10		2	1
39	Przedmiot do wyboru 6	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 7	3	z	45	15	10	20		1	2
43	Zajęcia ogólnouczone	1	z	15	15				1	
44	Seminarium 1	1	z	15	0	0	15		0	1
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>450</b>	<b>240</b>	<b>65</b>	<b>145</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR VI</b>										
44	Seminarium 2	2	e	30	0	0	30		0	2
45	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	z	30	15	5	10		1	1
46	Dietoterapia	3	z	45	30	5	10		2	1
47	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	45	15	10	20		1	2
48	Przedmiot do wyboru 8	2	z	30	15	5	10		1	1
49	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
50	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
51	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
52	Ochrona własności intelektualnej	1	z	15	15	0	0		1	0
53	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	8								
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>315</b>	<b>135</b>	<b>50</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 6</b>		<b>180</b>		<b>2300</b>	<b>1115</b>	<b>385</b>	<b>800</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>48,5</b>	<b>16,7</b>	<b>34,8</b>	<b>0,0</b>		

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

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładó w	Ćwiczeń tygodnio wo	
<b>SEMESTR I Język obcy</b>										
Język angielski	8	e	105	0	0	30		0	2	
Język niemiecki	8	e	105	0	0	30		0	2	
Język rosyjski	8	e	105	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	60	30	10	20		2	2	
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	60	30	10	20		2	2	
<b>SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II</b>										
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	
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 2</b>										
Suplementy diety	2	z	30	15	5	10		1	1	
Dodatki do żywności	2	z	30	15	5	10		1	1	
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 3</b>										
Przechowywanie żywności	3	z	45	30	5	10		2	1	
Dystrybucja żywności	3	z	45	30	5	10		2	1	
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 4</b>										
Diety alternatywne	2	z	45	30	5	10		2	1	
Diagnostyka laboratoryjna stanu odżywienia	2	z	45	30	5	10		2	1	
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5</b>										
Technologia gastronomiczna	4	z	60	30	10	20		2	2	
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	60	30	10	20		2	2	
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6</b>										
Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	45	30	5	10		2	1	
Żywienie w warunkach ekstremalnych	3	z	45	30	5	10		2	1	
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7</b>										
Żywność regionalna	3	z	45	15	10	20		1	2	
Żywność tradycyjna	3	z	45	15	10	20		1	2	
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8</b>										
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	30	15	5	10		1	1	
Lecznicze właściwości ziół	2	z	30	15	5	10		1	1	

## Przedmioty humanistyczno-społeczne

nr r	nazwa modułu	ECTS	Godziny
7	Psychologia ogólna	2	30
13	Przedmiot humanistyczny II	2	30
17	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30
52	Ochrona własności intelektualnej	1	15
<b>Razem</b>		<b>7</b>	<b>105</b>