

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Żywność Człowieka i Dietetyka studia niestacjonarne drugiego stopnia.
Rok akademicki 2014/2015, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 02.04.2014 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
SEMESTR I (8 zjazdów)									
1	Fizjologia żywienia człowieka	2	e	16	16	0	0	2	0
2	Enzymologia w żywności i żywieniu	6	e	32	16	4	12	2	2
3	Żywność kliniczna	4	e	24	16	0	8	2	1
4	Sztuka kulinarna i kuchnie świata	4	z	24	8	4	12	1	2
5	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	5	z	32	16	4	12	2	2
6	Mikrobiota żywności i człowieka	6	z	32	16	4	12	2	2
7	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe	1	z	8	8	0	0	1	0
8	Język obcy 1	2	e	30	0	0	30	0	4
	Σ	30	4	198	96	16	86	12	13
SEMESTR II (8 zjazdów)									
9	Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	6	e	32	16	4	12	2	2
10	Przedmiot do wyboru	5	z	32	16	4	12	2	2
11	Fizjologia aktywności fizycznej	3	z	16	8	0	8	1	1
12	Postęp w żywieniu	3	z	16	8	0	8	1	1
13	Przedsiębiorczość w żywieniu i dietetyce	6	z	30	14	4	12	2	2
14	Nowoczesne techniki analityczne w ocenie żywności	4	e	32	16	4	12	2	2
15	Metodologia badań żywieniowych	3	z	16	8	2	6	1	1
	Σ	30	2	174	86	18	70	11	11
SEMESTR III (8 zjazdów)									
16	blok do wyboru								
17									
18									
19									
20									
21									
	Σ	17	0	129	48	28	53	6	12
22	Żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne	2	z	8	8	0	0	1	0
23	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	4	e	32	16	4	12	2	2
24	Seminarium dyplomowe 1	2	z	24	0	0	24	0	3
25	Praktyka zawodowa (120 godz.)	5	e						
	Σ	30	2	193	72	32	89	9	17
SEMESTR IV (5 zjazdów)									
26	Organizacja usług żywieniowych	3	z	15	15	0	0	3	0
27	Interakcje składników żywnościowych	2	z	5	5	0	0	1	0
28	Diety alternatywne	3	z	15	15	0	0	3	0
29	Nowoczesne systemy odchudzania	1	z	15	15	0	0	3	0
30	Psychodietetyka	3	z	20	5	5	10	1	3
31	Kultura fizyczna	1	z	5	5	0	0	1	1
24	Seminarium dyplomowe 2	2	z	20	0	0	20	0	4
31	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e	0	0	0	0	0	0
	Σ	30	1	95	60	5	30	12	8
Ogółem godzin w semestrach 1 - 4		120	9	660	314	71	275		
Udział procentowy [%]					47,6	10,8	41,7		

Nr modułu	Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów	Ćwiczeń na zjazd
SEMESTR I Język obcy 1									
8	Język angielski	2	e	30	0	0	30	0	4
8	Język niemiecki	2	e	30	0	0	30	0	4
8	Język rosyjski	2	e	30	0	0	30	0	4
8	Język francuski	2	e	30	0	0	30	0	4
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru									
10	Żywność fermentowana pochodzenia zwierzęcego	5	z	32	16	4	12	2	2
10	Żywność fermentowana pochodzenia roślinnego	5	z	32	16	4	12	2	2
SEMESTR III - Blok do wyboru									
blok żywnościowy									
16	Nutrigenetyka	3	z	19	8	3	8	1	2
17	Innowacyjne surowce i produkty żywnościowe	3	z	22	8	5	9	1	2
18	Projektowanie żywności dietetycznej i funkcjonalnej	3	z	22	8	5	9	1	2

19	Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności	2	z	22	8	5	9	1	2
20	Nowoczesne technologie gastronomiczne	3	z	22	8	5	9	1	2
21	Analiza sensoryczna żywności	3	z	22	8	5	9	1	2
	blok dietetyczny								
16	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	3	z	22	8	5	9	1	2
17	Dietoterapia geriatryczna	3	z	22	8	5	9	1	2
18	Żywienie w chorobach nowotworowych	3	z	22	8	5	9	1	2
19	Żywienie w chorobach układu krążenia	3	z	22	8	5	9	1	2
20	Żywienie w zespole metabolicznym	3	z	22	8	5	9	1	2
21	Środki wspomagające aktywność fizyczną	2	z	19	8	3	8	1	2
