

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I (8 zjazdów)										
1	Anatomia człowieka	4	e	40	24	4	12		3	2
2	Fizjologia człowieka	5	e	50	24	8	18		3	3
3	Psychologia ogólna*	2	z	24	24	0	0		3	0
4	Przedmiot do wyboru 1	5	e	40	16	8	16		2	3
5	Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18		0	2
6	Przedmiot humanistyczny I	1	z	16	16	0	0		2	0
7	Savoir-vivre akademicki*	1	z	8	8	0	0		1	0
8	Język obcy 1	2	z	18	0	0	18		0	2
	Σ	22	3	214	112	20	82	0	14	12
SEMESTR II (8 zjazdów)										
8	Język obcy 2	2	z	16	0	0	16		0	2
9	Parazytologia	2	z	32	16	4	12		2	2
10	Biochemia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4
11	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	48	16	8	24		2	4
12	Przedmiot do wyboru 2	4	z	16	8	2	6		1	1
13	Przedmiot humanistyczny II*	1	z	16	16	0	0		2	0
14	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	3	z	24	24	0	0		3	0
	Σ	21	2	200	96	22	82	0	12	13
SEMESTR III (8 zjazdów)										
8	Język obcy 3	2	z	16	0	0	16		0	2
15	Chemia żywności	5	e	32	16	4	12		2	2
16	Metody analizy instrumentalnej	4	z	32	16	4	12		2	2
17	Przedmiot do wyboru 3	5	e	40	16	8	16		2	3
18	Analiza i ocena jakości żywności	5	e	32	16	4	12		2	2
19	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	6
	Σ	24	3	197	64	35	98	0	8	17
SEMESTR IV (8 zjazdów)										
8	Język obcy 4	2	e	24	0	0	24		0	3
20	Genetyka	3	e	32	16	4	12		2	2
21	Podstawy dietetyki	4	z	40	16	8	16		2	3
22	Kliniczny zarys chorób	5	e	48	32	4	12		4	2
23	Edukacja żywieniowa	4	e	48	16	8	24		2	4
24	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	Σ	25	5	192	80	24	88	0	10	14
SEMESTR V (8 zjazdów)										
25	Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3
26	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	24	16	8	0		2	1
27	Dietetyka pediatryczna	5	e	56	32	8	16		4	3
28	Przedmiot do wyboru 4	3	z	24	16	2	6		2	1
29	Przedmiot do wyboru 5	4	z	24	8	4	12		1	2
30	Przedmiot do wyboru 6	2	z	16	8	8	0		1	1
31	Przedmiot do wyboru 7	2	z	16	8	8	0		1	1
	Σ	28	3	208	112	46	50	0	14	12
SEMESTR VI (8 zjazdów)										
32	Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1
33	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3	2
34	Żywienie ludzi starszych i otyłych	4	z	32	16	4	12		2	2
35	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	16	16	0	0		2	0
36	Nutrigenomika	4	z	16	8	2	6		1	1
37	Podstawy statystyki	2	z	16	8	2	6		1	1
38	Przedmiot do wyboru 8	3	z	24	16	2	6		2	1
39	Przedmiot do wyboru 9	2	z	16	8	8	0		1	1
40	Seminarium dyplomowe 1	1	z	8	0	0	8		0	1
24	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	Σ	32	3	192	112	24	56	0	14	10
SEMESTR VII (7 zjazdów)										
41	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	2	z	21	21	0	0		3.0	0.0
42	Przedmiot do wyboru 10	2	z	21	7	4	10		1.0	2.0
43	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	21	11	3	7		1.6	1.4
44	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10				1.4	0.0
45	Dietoterapia	5	e	35	14	5	16		2.0	3.0
46	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	4	e	21	7	4	10		1.0	2.0
47	Towaroznawstwo produktów roślinnych	4	e	21	7	4	10		1.0	2.0
48	Interwencja żywieniowa	1	z	7	7	0	0		1.0	0.0
49	Seminarium dyplomowe 2	2	z	20	0	0	20		0.0	2.9
50	Egzamin dyplomowy	4								
	Σ	28	3	177	84	20	73	0	12	13
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 7	180		1380	660	191	529	0		
	Udział procentowy [%]				47.8	13.8	38.3	0.0		

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 r., obowiązuje I rok w 2019/2020

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
Jezyk obcy									
Język angielski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	1	z	16	16	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	1	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	1	z	16	16	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	1	z	16	16	0	0		2	0
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2									
Rynek i marketing produktów żywnościowych	4	z	16	8	2	6		1	1
Rynek i marketing usług dietetycznych	4	z	16	8	2	6		1	1
SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3									
Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2	3
Bases of human nutrition	5	e	40	16	8	16		2	3
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4									
Bioaktywne składniki żywności	3	z	24	16	2	6		2	1
Żywność funkcjonalna	3	z	24	16	2	6		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
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 6									
Przechowywanie żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
Dystrybucja żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	16	8	8	0		1	1
Kwiaty jadalne	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8									
Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	24	16	2	6		2	1
Żywność w warunkach ekstremalnych	3	z	24	16	2	6		2	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
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 10									
Żywność regionalna	2	z	15	10	1	4		2	1
Żywność tradycyjna	2	z	15	10	1	4		2	1