

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		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	24	24	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	37	15	5	17		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
13	Savoir-vivre akademicki	1	z	10	10	0	0		1	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>421</b>	<b>219</b>	<b>70</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR II</b>										
1	Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0	1
2	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
14	Przedmiot humanistyczny II	2	z	24	24				2	
15	Biochemia ogólna i żywności	6	e	75	30	15	30		2	3
16	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	3	z	30	15	5	10		1	1
17	Genetyka	3	e	45	30	5	10		2	1
18	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	30	30	0	0		2	0
19	Przedmiot do wyboru 2	5	e	60	30	10	20		2	2
20	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>324</b>	<b>159</b>	<b>65</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
21	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	3
22	Chemia żywności	4	e	60	30	10	20		2	2
23	Kliniczny zarys chorób	4	e	60	30	10	20		2	2
24	Organizacja pracy	2	z	30	30	0	0		2	0
25	Metody analizy instrumentalnej	5	z	60	15	15	30		1	3
26	Analiza i ocena jakości żywności	4	e	60	30	10	20		2	2
27	Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10		1	1
28	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
28	Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2
29	Podstawy dietetyki	3	z	45	30	5	10		2	1
30	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2	3
31	Edukacja żywieniowa	4	e	60	30	10	20		2	2
32	Przedmiot do wyboru 4	3	z	45	30	5	10		2	1
33	Przedmiot do wyboru 5	2	z	45	30	5	10		2	1
34	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>										
35	Toksykologia	4	e	60	30	10	20		2	2
36	Dietetyka pediatryczna	5	e	60	30	10	20		2	2
37	Przedmiot do wyboru 6	4	z	60	30	10	20		2	2
38	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2	1
39	Nutrigenomika	3	z	45	30	5	10		2	1
40	Przedmiot do wyboru 7	3	z	45	30	5	10		2	1
41	Żywnienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1

42	Żywnienie ludzi otyłych	2	z	30	15	5	10		1	1
43	Przedmiot do wyboru 8	3	z	45	15	10	20		1	2
44	Seminarium dyplomowe 1	1	z	15	0	0	15		0	1
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>435</b>	<b>225</b>	<b>65</b>	<b>145</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR VI</b>										
44	Seminarium dyplomowe 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	4	z	55	30	10	15		2	1
47	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	45	15	10	20		1	2
48	Przedmiot do wyboru 9	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>325</b>	<b>135</b>	<b>55</b>	<b>135</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>1098</b>	<b>380</b>	<b>822</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>47,7</b>	<b>16,5</b>	<b>35,7</b>	<b>0,0</b>		

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2017/2018, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 29.03.2017 r., obowiązuje I rok w 2017/2018

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I Język obcy</b>									
Język angielski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
<b>SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	24	24	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	2	z	24	24	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	24	24	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	2	z	24	24	0	0		2	0
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
Bases of human nutrition	5	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3</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 4</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 5</b>									
Diety alternatywne	2	z	45	30	5	10		2	1
Ocena stanu odżywienia	2	z	45	30	5	10		2	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6</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 7</b>									
Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	45	30	5	10		2	1
Żywność w warunkach ekstremalnych	3	z	45	30	5	10		2	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 8</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 9</b>									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	30	15	5	10		1	1
Kwiaty jadalne	2	z	30	15	5	10		1	1

Przedmioty humanistyczno-społeczne			
nr modułu	nazwa modułu	ECTS	Godziny
7	Psychologia ogólna	2	30
13	Savoir-vivre akademicki	1	10
14	Przedmiot humanistyczny II	2	24
18	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30
52	Ochrona własności intelektualnej	1	15
<b>Razem</b>		<b>8</b>	<b>109</b>