

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2018/2019, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 25.04.2018 r., obowiązuje I rok w 2018/2019

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I (8 zjazdów)</b>										
1	Anatomia człowieka	3	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
		<b>Σ</b>		<b>196</b>	<b>112</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR II (8 zjazdów)</b>										
8	Język obcy 1	2	z	24	0	0	24		0	3
9	Parazytologia	2	z	32	16	4	12		2	2
10	Biochemia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4
11	Kliniczny zarys chorób	4	e	48	32	4	12		4	2
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
		<b>Σ</b>		<b>208</b>	<b>112</b>	<b>18</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR III (8 zjazdów)</b>										
8	Język obcy 2	2	z	24	0	0	24		0	3
15	Chemia żywności	5	e	32	16	4	12		2	2
16	Metody analizy instrumentalnej	5	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	4	z	45	0	15	30		0	6
		<b>Σ</b>		<b>205</b>	<b>64</b>	<b>35</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>18</b>
<b>SEMESTR IV (8 zjazdów)</b>										
8	Język obcy 3	4	e	48	0	0	48		0	6
20	Genetyka	3	e	32	16	4	12		2	2
21	Podstawy dietetyki	4	z	36	16	6	14		2	2
22	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	48	16	8	24		2	4
23	Edukacja żywieniowa	4	e	48	16	8	24		2	4
24	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
		<b>Σ</b>		<b>212</b>	<b>64</b>	<b>26</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>18</b>
<b>SEMESTR V (8 zjazdów)</b>										
25	Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3
26	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	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
		<b>Σ</b>		<b>208</b>	<b>112</b>	<b>46</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR VI (8 zjazdów)</b>										
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	Żywnienie ludzi starszych i otyłych	4	z	32	16	0	16		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	0	8		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	18	62	0	14	10
<b>SEMESTR VII (7 zjazdów)</b>										
41	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	24	24	0	0		3,4	0,0
42	Przedmiot do wyboru 10	2	z	15	10	1	4		1,4	0,7
43	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	z	10	10	0	0		1,4	0,0
44	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10				1,4	0,0
45	Dietoterapia	4	e	35	15	4	16		2,1	2,9
46	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	20	5	5	10		0,7	2,1
47	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	20	5	5	10		0,7	2,1
48	Ochrona własności intelektualnej	1	z	5	5	0	0		0,7	0,0
49	Seminarium dyplomowe 2	2	z	20	0	0	20		0,0	2,9
50	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	8								
	Σ	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>159</b>	<b>84</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>11</b>
	<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 7</b>	<b>180</b>		<b>1380</b>	<b>660</b>	<b>178</b>	<b>542</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>47,8</b>	<b>12,9</b>	<b>39,3</b>	<b>0,0</b>		

Przedmioty humanistyczno-społeczne	ECTS	Godziny
Psychologia ogólna	2	24
Savoir-vivre akademicki	1	8
Przedmiot humanistyczny II	1	16
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30
Ochrona własności intelektualnej	1	5
	7	83

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2018/2019, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 25.04.2018 r., obowiązuje I rok w 2018/2019

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zai.	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	96	0	0	24		0	3
Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	96	0	0	24		0	3
Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	96	0	0	24		0	3
<b>SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I</b>									
Historia ziołolecznictwa	2	z	16	16	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	2	z	16	16	0	0		2	0
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	5	e	32	16	4	12		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	32	16	4	12		2	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II</b>									
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
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
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
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2	3
Bases of human nutrition	5	e	40	16	8	16		2	3
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Bioaktywne składniki żywności	3	z	24	16	2	6		2	1
Żywność funkcjonalna	3	z	24	16	2	6		2	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Technologia gastronomiczna	4	z	24	8	4	12		1	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	24	8	4	12		1	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Przechowywanie żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
Dystrybucja żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	16	8	8	0		1	1
Kwiaty jadalne	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	24	16	0	8		2	1
Żywienie w warunkach ekstremalnych	3	z	24	16	0	8		2	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9</b>									
Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1
Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10</b>									
Żywność regionalna	2	z	15	10	1	4		2	1
Żywność tradycyjna	2	z	15	10	1	4		2	1