

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne drugiego stopnia.

Rok akademicki 2018/2019, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 25.04.2018 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.-Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>									
1	Fizjologia żywienia człowieka	3	e	30	30	0	0	2	0
2	Patofizjologia kliniczna	3	e	30	30	0	0	2	0
3	Immunologia	1	z	15	15	0	0	1	0
4	Profilaktyka żywieniowa	4	z	45	12	10	23	1	2
5	Fitoterapia stosowana	3	z	30	15	5	10	1	1
6	Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	z	30	15	10	5	1	1
7	Mikrobiota człowieka	6	z	60	30	10	20	2	2
8	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	5	z	60	30	10	20	2	2
9	Język obcy	2	e	30	0	0	30	0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>330</b>	<b>177</b>	<b>45</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR II</b>									
10	Żywność kliniczna	4	e	45	30	5	10	2	1
11	Żywność w chorobach genetycznych	3	z	30	15	5	10	1	1
12	Etnodietetyka	3	z	30	15	5	10	1	1
13	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	3	e	45	15	10	20	2	2
14	Diagnostyka laboratoryjna	3	e	45	15	10	20	1	2
15	Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0	2	0
16	Przedmiot do wyboru 1	2	z	30	15	10	5	1	1
17	Przedmiot do wyboru 2	2	z	30	15	5	10	1	1
18	Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10	1	1
19	Statystyka w dietetyce	2	z	30	15	5	10	1	1
20	Praktyka zawodowa (120 godz.)	5	e						
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>330</b>	<b>165</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR III</b>									
21	Psychodietetyka	4	z	48	12	12	24	1	3
22	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	3	z	36	12	8	16	1	2
23	Dietoterapia geriatryczna	3	z	36	12	8	16	1	2
24	Żywność w chorobach nowotworowych	3	z	36	12	8	16	1	2
25	Przedmiot do wyboru 4	3	z	36	12	8	16	1	2
26	Żywność w zespole metabolicznym	3	z	36	12	8	16	1	2
27	Żywność w chorobach autoimmunizacyjnych	2	z	24	12	4	8	1	1
28	Metodologia badań żywieniowych	2	z	24	12	4	8	1	1
29	Seminarium dyplomowe 1	2	z	16	0	0	16	0	1
20	Praktyka zawodowa (120 godz.)	5	e						
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>292</b>	<b>96</b>	<b>60</b>	<b>136</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR IV</b>									
30	Organizacja usług żywieniowych	3	z	30	30	0	0	2	0
31	Żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne	2	z	12	12	0	0	1	0
32	Nowoczesne systemy odchudzania	2	z	16	16	0	0	1	0
33	Przedmiot do wyboru 5	2	z	15	15	0	0	1	0
34	Przedsiębiorczość w dietetyce	4	z	45	25	5	15	2	1
35	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30	0	2
36	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e	0	0	0	0	0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>148</b>	<b>98</b>	<b>5</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4</b>		<b>120</b>	<b>9</b>	<b>1100</b>	<b>536</b>	<b>170</b>	<b>394</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>48.7</b>	<b>15.5</b>	<b>35.8</b>		



WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne drugiego stopnia.

Rok akademicki 2018/2019, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 25.04.2018 r.

Nr modułu	Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I Język obcy</b>									
9	Język angielski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
9	Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
9	Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
9	Język francuski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 1</b>									
16	Fizjologia aktywności fizycznej	2	z	30	15	10	5	1	1
16	Środki wspomagające aktywność fizyczną	2	z	30	15	10	5	1	1
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
17	Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności	2	z	30	15	5	10	1	1
17	Analiza sensoryczna	2	z	30	15	5	10	1	1
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3</b>									
18	Diety eliminacyjne	2	z	30	15	5	10	1	1
18	Nietolerancje i alergie pokarmowe	2	z	30	15	5	10	1	1
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 4</b>									
24	Żywnienie w chorobach układu krążenia	3	z	36	12	8	16	1	2
24	Nutrition in cardiovascular diseases	3	z	36	12	8	16	1	2
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5</b>									
35	Interakcje składników żywności	2	z	15	15	0	0	1	0
35	Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności	2	z	15	15	0	0	1	0