

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
SEMESTR I (8 zjazdów)											
1	Język obcy 1	2	z	24	0	0	24		0	3	
2	Technologie informacyjne	2	z	18	0	0	18		0	2	
3	Przedmiot humanistyczny I	2	z	16	16	0	0		2	0	
4	Przedmiot do wyboru 1	5	e	38	16	6	16		2	3	
5	Anatomia człowieka	3	e	40	24	4	12		3	2	
6	Psychologia ogólna	2	z	24	24	0	0		3	0	
7	Parazytologia	2	z	32	16	4	12		2	2	
8	Statystyka	3	z	24	16		8		2	1	
		Σ	21	2	216	112	14	90	0	14	13
SEMESTR II (8 zjazdów)											
1	Język obcy 2	2	z	24	0	0	24		0	3	
9	Rynek i marketing produktów żywnościowych	2	z	16	8	2	6		1	1	
10	Wychowanie fizyczne	2	z	12	0	12			0	1	
11	Przedmiot humanistyczny II	2	z	16	16	0	0		2	0	
12	Biochemia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4	
13	Genetyka	3	e	32	16	4	12		2	2	
14	Fizjologia człowieka	5	e	50	24	8	18		3	4	
15	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	3	z	24	24	0	0		3	0	
		Σ	24	3	222	104	34	84	0	13	15
SEMESTR III (8 zjazdów)											
1	Język obcy 3	2	z	24	0	0	24		0	2	
16	Chemia żywności	4	e	32	16	4	12		2	2	
17	Metody analizy instrumentalnej	5	z	32	16	4	12		2	2	
18	Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2	3	
19	Analiza i ocena jakości żywności	4	e	32	16	4	12		2	2	
20	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	6	
21	Kliniczny zarys chorób 1	1	z	16	16				2	0	
		Σ	24	3	221	80	35	106	0	10	17
SEMESTR IV (8 zjazdów)											
1	Język obcy 4	2	e	24	0	0	24		0	2	
21	Kliniczny zarys chorób 2	3	e	32	16	12	4		2	2	
22	Podstawy dietetyki	3	z	32	12	6	14		2	2	
23	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	24	24	0	0		3	0	
24	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4	
25	Edukacja żywieniowa	4	e	48	16	8	24		2	4	
26	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e								
		Σ	26	5	208	84	34	90	0	11	14
SEMESTR V (8 zjazdów)											
27	Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3	
28	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	24	16	8	0		2	1	
29	Dietetyka pediatryczna	4	e	56	32	8	16		4	3	
30	Przedmiot do wyboru 2	2	z	24	16	2	6		2	1	
31	Przedmiot do wyboru 3	4	z	24	8	4	12		1	2	
32	Przedmiot do wyboru 4	3	z	16	8	8	0		1	1	
33	Przedmiot do wyboru 5	2	z	16	8	8	0		1	1	
		Σ	27	3	208	112	46	50	0	14	12
SEMESTR VI (8 zjazdów)											
34	Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1	
35	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3	2	
36	Przedmiot do wyboru 6	3	z	24	16	0	8		2	1	
37	Żywnienie ludzi starszych i otyłych	4	z	32	16	0	16		2	2	
38	Przedmiot do wyboru 7	2	z	16	8	8	0		1	1	
39	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	3	z	16	16	0	0		2	0	
40	Nutrigenomika	3	z	16	8	2	6		1	1	
41	Zajęcia ogólnouczelniane	1	z	9	9				1		

42	Seminarium 1	1	z	8	0	0	8		0	1		
43	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e									
		Σ		31	3	185	113	16	56	0	14	9
SEMESTR VII (5 zjazdów)												
44	Przedmiot do wyboru 8	3	z	15	10	1	4		2	1		
45	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	z	10	10	0	0		2	0		
46	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10				2	0		
47	Dietoterapia	3	z	20	10	2	8		2	2		
48	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	20	5	5	10		1	3		
49	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	20	5	5	10		1	3		
50	Ochrona własności intelektualnej	1	z	5	5	0	0		1	0		
42	Seminarium 2	2	z	20	0	0	20		0	4		
51	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	8										
		Σ		27	2	120	55	13	52	0	11	13
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7		180		1380	660	192	528	0				
Udział procentowy [%]					47,8	13,9	38,3	0,0				

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2016/2017, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 20.04.2016 r., obowiązuje I rok w 2016/2017

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zai.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I Język obcy									
Język angielski	8	e	96	0	0	24		0	3
Język niemiecki	8	e	96	0	0	24		0	3
Język rosyjski	8	e	96	0	0	24		0	3
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	2	z	16	16	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	2	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	2	z	16	16	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	2	z	16	16	0	0		2	0
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 2									
Bioaktywne składniki żywności	2	z	24	16	2	6		2	1
Żywność funkcjonalna	2	z	24	16	2	6		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3									
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 4									
Przechowywanie żywności	3	z	16	8	8	0		1	1
Dystrybucja żywności	3	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	16	8	8	0		1	1
Lecznicze właściwości ziół	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6									

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
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
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 8									
Żywność regionalna	3	z	15	10	1	4		2	1
Żywność tradycyjna	3	z	15	10	1	4		2	1

Przedmioty humanistyczno-społeczne			
nr modułu	nazwa modułu	ECTS	Godziny
6	Psychologia ogólna	2	24
3	Przedmiot humanistyczny II	2	16
23	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30
50	Ochrona własności intelektualnej	1	5
Razem		7	75