

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

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI 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 zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>Jezyk obcy</b>									
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
Jezyk rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
<b>SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I</b>									
Historia ziołolecznictwa	1	z	16	16	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	1	z	16	16	0	0		2	0
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	5	e	40	16	8	16		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	40	16	8	16		2	3
<b>SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II</b>									
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
<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	2	6		2	1
Żywienie w warunkach ekstremalnych	3	z	24	16	2	6		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 VII- Przedmiot do wyboru 10</b>									
Żywność regionalna	2	z	21	7	4	10		1	2
Żywność tradycyjna	2	z	21	7	4	10		1	2