

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Anatomia człowieka	3	e	45	30	5	10		2	1
2	Fizjologia człowieka	5	e	55	25	10	20		2	2
3	Parazytologia	2	z	30	15	5	10		1	1
4	Psychologia ogólna	2	z	30	30	0	0		2	0
5	Przedmiot do wyboru 1	5	e	60	30	10	20		2	2
6	Przedmiot do wyboru 2	4	z	45	30	5	10		2	1
7	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
8	Organizacja pracy	2	z	30	30	0	0		2	0
9	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	z	30	30	0	0		2	0
10	Technologia informacyjna	2	z	30	0	0	30		0	2
11	Przedmiot humanistyczny I	1	z	25	25	0	0		2	0
12	Savoir-vivre akademicki	1	z	10	10	0	0		1	0
	Σ	30	3	400	265	35	100	0	19	9
SEMESTR II										
13	Język obcy 1	2	z	15	0	0	15		0	1
14	Przedmiot humanistyczny II	1	z	25	25				2	0
15	Kliniczny zarys chorób	4	e	60	30	10	20		2	2
16	Biochemia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2	3
17	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	30	15	5	10		1	1
18	Przedmiot do wyboru 3	5	e	60	30	10	20		2	2
19	Przedmiot do wyboru 4	2	z	45	15	10	20		1	2
20	Przedmiot do wyboru 5	2	z	45	30	5	10		2	1
21	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
	Σ	30	3	355	175	55	125	0	12	12
SEMESTR III										
13	Język obcy 2	3	z	45	0	0	45		0	3
22	Wychowanie fizyczne 1		z	30	0	30	0		0	2
23	Kwalifikowana pierwsza pomoc	4	z	45	0	15	30		0	3
24	Chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
25	Podstawy dietetyki	4	z	45	30	5	10		2	1
26	Metody analizy instrumentalnej	5	z	60	15	15	30		1	3
27	Analiza i ocena jakości żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
28	Technologia żywności 1	4	z	60	30	10	20		2	2
	Σ	30	2	405	135	95	175	0	9	18
SEMESTR IV										
13	Język obcy 3	3	e	45	0	0	45		0	3
22	Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0	2
28	Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2
29	Genetyka	3	e	45	30	5	10		2	1
30	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	75	30	15	30		2	3
31	Edukacja żywieniowa	4	e	60	30	10	20		2	2
32	Podstawy statystyki	2	z	30	14	6	10		1	1
33	Przedmiot do wyboru 6	3	z	45	30	5	10		2	1
21	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
	Σ	30	5	390	164	81	145	0	11	15
SEMESTR V										
34	Toksykologia	4	e	60	30	10	20		2	2
35	Dietetyka pediatryczna	5	e	60	30	10	20		2	2
36	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2	1
37	Nutrigenomika	4	z	45	30	5	10		2	1
38	Żywnienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1
39	Żywnienie ludzi otyłych	2	z	30	15	5	10		1	1
40	Przedmiot do wyboru 7	2	z	30	15	5	10		1	1

41	Przedmiot do wyboru 8	4	z	60	30	10	20		2	2
42	Przedmiot do wyboru 9	3	z	45	30	5	10		2	1
43	Seminarium dyplomowe 1	1	z	15	0	0	15		0	1
	Σ	30	3	420	225	60	135	0	15	13
SEMESTR VI										
43	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
44	Dietoterapia	4	e	60	30	10	20		2	2
45	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	45	15	10	20		1	2
46	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
47	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego	2	z	30	15	5	10		1	1
48	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
49	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
50	Ochrona własności intelektualnej	1	z	15	15	0	0		1	0
51	Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	5	10		1	1
52	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	8								
	Σ	30	4	330	135	55	140	0	9	13
Ogółem godzin w semestrach 1 - 6										
		180		2300	1099	381	820	0		
Udział procentowy [%]										
					47,8	16,6	35,7	0,0		

Przedmioty humanistyczno-społeczne		
	ECTS	Godziny
Psychologia ogólna	2	30
Savoir-vivre akademicki	1	10
Przedmiot humanistyczny II	1	25
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30
Ochrona własności intelektualnej	1	15
	7	110

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne 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
SEMESTR I Język obcy									
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
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	2	z	25	25	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	2	z	25	25	0	0		2	0
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Chemia ogólna	5	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2									
Rynek i marketing produktów żywnościowych	4	z	45	30	5	10		2	1
Rynek i marketing usług dietetycznych	4	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II									
Historia nauki o żywieniu i dietetyki	2	z	25	25	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	2	z	25	25	0	0		2	0
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3									
Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
Bases of human nutrition	5	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 4									
Żywność regionalna	2	z	45	15	10	20		1	2
Żywność tradycyjna	2	z	45	15	10	20		1	2
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 5									
Przechowywanie żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
Dystrybucja żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 6									
Diety alternatywne	3	z	45	30	5	10		2	1
Ocena stanu odżywienia	3	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7									
Suplementy diety	2	z	30	15	5	10		1	1
Dodatki do żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 8									
Technologia gastronomiczna	4	z	60	30	10	20		2	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 9									
Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	45	30	5	10		2	1
Żywnienie w warunkach ekstremalnych	3	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	30	15	5	10		1	1
Kwiaty jadalne	2	z	30	15	5	10		1	1