

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Anatomia człowieka	4	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	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	30	15	5	10		1	1
8	Organizacja pracy	2	z	30	30	0	0		2	0
9	Wychowanie fizyczne 1		z	30	0	30	0		0	2
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	420	240	70	110	0	17	12
SEMESTR II										
9	Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0	2
13	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
14	Przedmiot humanistyczny II*	1	z	25	25				2	0
15	Kliniczny zarys chorób	5	e	60	30	10	20		2	2
16	Biochemia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2	3
17	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
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	380	170	80	130	0	12	14
SEMESTR III										
13	Język obcy 2	2	z	30	0	0	45		0	3
22	Genetyka	3	e	45	30	5	10		2	1
23	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	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	4	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	3	405	165	70	185	0	11	17
SEMESTR IV										
13	Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3
28	Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2
29	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	2	z	30	30	0	0		2	0
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	4	345	164	46	135	0	11	12
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	Żywność ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1
39	Żywność 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	5	e	60	30	10	20		2	2
45	Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	45	15	10	20		1	2
46	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
47	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	30	15	5	10		1	1
48	Towaroznawstwo produktów roślinnych	4	e	45	15	10	20		1	2
49	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	4	e	45	15	10	20		1	2
50	Interwencja żywieniowa	1	z	15	15	0	0		1	0
51	Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	5	10		1	1
52	Egzamin dyplomowy	4								
	Σ	30	4	330	135	55	140	0	9	13
Ogółem godzin w semestrach 1 - 6		180		2300	1099	381	835	0		
Udział procentowy [%]					47.8	16.6	36.3	0.0		

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne 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 zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
Jezyk 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	1	z	25	25	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	1	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 I - 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	1	z	25	25	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	1	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									
Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	45	30	5	10		2	1
Żywność 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