

Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>									
Anatomia człowieka	4	e	45	30	5	10		2	1
Fizjologia człowieka	5	e	55	25	10	20		2	2
Parazytologia	2	z	30	15	5	10		1	1
Psychologia ogólna*	2	z	30	30	0	0		2	0
Przedmiot do wyboru 1	5	e	60	30	10	20		2	2
Przedmiot do wyboru 2	4	z	45	30	5	10		2	1
Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	30	15	5	10		1	1
Organizacja pracy	2	z	30	30	0	0		2	0
Wychowanie fizyczne 1		z	30	0	30	0		0	2
Technologia informacyjna	2	z	30	0	0	30		0	2
Przedmiot humanistyczny I	1	z	25	25	0	0		2	0
Savoir-vivre akademicki*	1	z	10	10	0	0		1	0
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>420</b>	<b>240</b>	<b>70</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR II</b>									
Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0	2
Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
Przedmiot humanistyczny II*	1	z	25	25				2	0
Kliniczny zarys chorób	5	e	60	30	10	20		2	2
Biochemia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2	3
Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
Przedmiot do wyboru 3	5	e	60	30	10	20		2	2
Przedmiot do wyboru 4	2	z	45	15	10	20		1	2
Przedmiot do wyboru 5	2	z	45	30	5	10		2	1
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>380</b>	<b>170</b>	<b>80</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR III</b>									
Język obcy 2	2	z	30	0	0	45		0	3
Genetyka	3	e	45	30	5	10		2	1
Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	3
Chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy dietetyki	4	z	45	30	5	10		2	1
Metody analizy instrumentalnej	4	z	60	15	15	30		1	3
Analiza i ocena jakości żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
Technologia żywności 1	4	z	60	30	10	20		2	2
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>405</b>	<b>165</b>	<b>70</b>	<b>185</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR IV</b>									
Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3
Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	2	z	30	30	0	0		2	0
Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	75	30	15	30		2	3
Edukacja żywieniowa	4	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy statystyki	2	z	30	14	6	10		1	1
Przedmiot do wyboru 6	3	z	45	30	5	10		2	1
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7								
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>345</b>	<b>164</b>	<b>46</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR V</b>									
Toksykologia	4	e	60	30	10	20		2	2
Dietetyka pediatryczna	5	e	60	30	10	20		2	2
Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2	1
Nutrigenomika	4	z	45	30	5	10		2	1
Żywność ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1
Żywność ludzi otyłych	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 7	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 8	4	z	60	30	10	20		2	2
Przedmiot do wyboru 9	3	z	45	30	5	10		2	1
Seminarium dyplomowe 1	1	z	15	0	0	15		0	1
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>420</b>	<b>225</b>	<b>60</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR VI</b>									
Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
Dietoterapia	5	e	60	30	10	20		2	2
Higiena i bezpieczeństwo żywności	4	e	45	15	10	20		1	2
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	30	15	5	10		1	1
Towaroznawstwo produktów roślinnych	4	e	45	15	10	20		1	2
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	4	e	45	15	10	20		1	2
Interwencja żywieniowa	1	z	15	15	0	0		1	0
Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	5	10		1	1
Egzamin dyplomowy	4								
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>330</b>	<b>135</b>	<b>55</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 6</b>	<b>180</b>		<b>2300</b>	<b>1099</b>	<b>381</b>	<b>835</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>47.8</b>	<b>16.6</b>	<b>36.3</b>	<b>0.0</b>		

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI 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 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	105	0	0	30		0	2
Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
Jezyk rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
<b>SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I</b>									
Historia zoolecznictwa	1	z	25	25	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	1	z	25	25	0	0		2	0
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1</b>									
Chemia ogólna	5	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 2</b>									
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
<b>SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II</b>									
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
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3</b>									
Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
Bases of human nutrition	5	e	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 4</b>									
Żywność regionalna	2	z	45	15	10	20		1	2
Żywność tradycyjna	2	z	45	15	10	20		1	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 5</b>									
Przechowywanie żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
Dystrybucja żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 6</b>									
Diety alternatywne	3	z	45	30	5	10		2	1
Ocena stanu odżywienia	3	z	45	30	5	10		2	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7</b>									
Suplementy diety	2	z	30	15	5	10		1	1
Dodatki do żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 8</b>									
Technologia gastronomiczna	4	z	60	30	10	20		2	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	60	30	10	20		2	2
<b>SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 9</b>									
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
<b>SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10</b>									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	30	15	5	10		1	1
Kwiaty jadalne	2	z	30	15	5	10		1	1