

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne drugiego stopnia.  
Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 r.

Nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
<b>SEMESTR I (8 zjazdów)</b>									
1	Fizjologia żywienia człowieka	3	e	16	16	0	0	2	0
2	Patofizjologia kliniczna	3	e	16	16	0	0	2	0
3	Immunologia	1	z	8	8	0	0	1	0
4	Profilaktyka żywieniowa	4	z	24	8	4	12	1	2
5	Fitoterapia stosowana	3	z	16	8	2	6	1	1
6	Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	z	16	8	8	0	1	1
7	Mikrobiota człowieka	6	z	32	16	4	12	2	2
8	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	5	z	32	16	4	12	2	2
9	Język obcy	2	e	15	0	0	15	0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>175</b>	<b>96</b>	<b>22</b>	<b>57</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR II (8 zjazdów)</b>									
10	Żywienie kliniczne	4	e	24	16	2	6	2	1
11	Żywienie w chorobach genetycznych	3	z	16	8	2	6	1	1
12	Etnodietetyka	3	z	16	8	2	6	1	1
13	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	3	e	32	16	4	12	2	2
14	Diagnostyka laboratoryjna	3	e	32	16	4	12	2	2
15	Prawo żywnościowe*	1	z	8	8	0	0	1	0
16	Przedmiot do wyboru 1	2	z	16	8	6	2	1	1
17	Przedmiot do wyboru 2	2	z	16	8	2	6	1	1
18	Przedmiot do wyboru 3	2	z	16	8	2	6	1	1
19	Statystyka w dietetyce	2	z	16	8	2	6	1	1
20	Praktyka zawodowa (3 tygodnie)	5	e						
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>192</b>	<b>104</b>	<b>26</b>	<b>62</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR III (8 zjazdów)</b>									
21	Psychodietetyka*	4	z	32	12	4	16	2	2
22	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	2	z	17	6	3	8	1	1
23	Dietoterapia geriatryczna	3	z	24	8	4	12	1	2
24	Żywienie w chorobach nowotworowych	4	z	31	10	5	16	1	3
25	Przedmiot do wyboru 4	3	z	24	8	4	12	1	2
26	Żywienie w zespole metabolicznym	3	z	24	8	4	12	1	2
27	Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych	2	z	16	8	2	6	1	1
28	Metodologia badań żywieniowych	2	z	16	8	2	6	1	1
29	Seminarium dyplomowe 1	2	z	24	0	0	24	0	3
20	Praktyka zawodowa (3 tygodnie)	5	e						
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>208</b>	<b>68</b>	<b>28</b>	<b>112</b>	<b>9</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR IV (5 zjazdów)</b>									
30	Organizacja usług żywieniowych	3	z	15	15	0	0	3	0
31	Żywienie w wybranych chorobach	2	z	5	5	0	0	1	0
32	Nowoczesne systemy odchudzania	2	z	10	10	0	0	2	0
33	Przedmiot do wyboru 5	2	z	5	5	0	0	1	0
34	Przedsiębiorczość w dietetyce*	4	z	30	15	5	10	3	3
35	Seminarium dyplomowe 2	2	z	20	0	0	20	0	4
36	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e	0	0	0	0	0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>85</b>	<b>50</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>7</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4</b>		<b>120</b>	<b>9</b>	<b>660</b>	<b>318</b>	<b>81</b>	<b>261</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>48.2</b>	<b>12.3</b>	<b>39.5</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne drugiego stopnia.  
Rok akademicki 2019/2020, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2019 r.

Nr modułu	Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I Język obcy</b>									
9	Język angielski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	2
9	Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	2
9	Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	2
9	Język francuski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 1</b>									
16	Fizjologia aktywności fizycznej	2	z	16	8	6	2	1	1
16	Środki wspomagające aktywność fizyczną	2	z	16	8	6	2	1	1
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
17	Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności	2	z	16	8	2	6	1	1
17	Analiza sensoryczna	2	z	16	8	2	6	1	1
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3</b>									
18	Diety eliminacyjne	2	z	16	8	2	6	1	1
18	Nietolerancje i alergie pokarmowe	2	z	16	8	2	6	1	1
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 4</b>									
24	Żywnienie w chorobach układu krążenia	3	z	24	8	4	12	1	2
24	Nutrition in cardiovascular diseases	3	z	24	8	4	12	1	2
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5</b>									
34	Interakcje składników żywności	2	z	15	15	0	0	1	0
34	Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności	2	z	15	15	0	0	1	0