

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia niestacjonarne drugiego stopnia.

Rok akademicki 2020/2021, zatwierdzony na Kolegium Wydziału dn. 24.04.2020 r., obowiązuje I rok w 2020/2021

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Wykładów na zjazd	Ćwiczeń na zjazd
<b>SEMESTR I (8 zjazdów)</b>								
Fizjologia żywienia człowieka	3	e	16	16	0	0	2	0
Patofizjologia kliniczna	3	e	16	16	0	0	2	0
Immunologia	1	z	8	8	0	0	1	0
Profilaktyka żywieniowa	4	z	24	8	4	12	1	2
Fitoterapia stosowana	3	z	16	8	2	6	1	1
Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	z	16	8	8	0	1	1
Mikrobiota człowieka	6	z	32	16	4	12	2	2
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	5	z	32	16	4	12	2	2
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>								
Żywienie kliniczne	4	e	24	16	2	6	2	1
Żywienie w chorobach genetycznych	3	z	16	8	2	6	1	1
Etnodietetyka	3	z	16	8	2	6	1	1
Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	3	e	32	16	4	12	2	2
Diagnostyka laboratoryjna	3	e	32	16	4	12	2	2
Prawo żywnościowe*	1	z	8	8	0	0	1	0
Przedmiot do wyboru 1	2	z	16	8	6	2	1	1
Przedmiot do wyboru 2	2	z	16	8	2	6	1	1
Przedmiot do wyboru 3	2	z	16	8	2	6	1	1
Statystyka w dietetyce	2	z	16	8	2	6	1	1
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>								
Psychodietetyka*	4	z	32	12	4	16	2	2
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	2	z	17	6	3	8	1	1
Dietoterapia geriatryczna	3	z	24	8	4	12	1	2
Żywienie w chorobach nowotworowych	4	z	31	10	5	16	1	3
Przedmiot do wyboru 4	3	z	24	8	4	12	1	2
Żywienie w zespole metabolicznym	3	z	24	8	4	12	1	2
Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych	2	z	16	8	2	6	1	1
Metodologia badań żywieniowych	2	z	16	8	2	6	1	1
Seminarium dyplomowe 1	2	z	24	0	0	24	0	3
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>								
Organizacja usług żywieniowych	3	z	15	15	0	0	3	0
Żywienie w wybranych chorobach	2	z	5	5	0	0	1	0
Nowoczesne systemy odchudzania	2	z	10	10	0	0	2	0
Przedmiot do wyboru 5	2	z	5	5	0	0	1	0
Przedsiębiorczość w dietetyce*	4	z	30	15	5	10	3	3
Seminarium dyplomowe 2	2	z	20	0	0	20	0	4
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	Żywienie 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	5	5	0	0	1	0
34	Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności	2	z	5	5	0	0	1	0