

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne drugiego stopnia.

Rok akademicki 2020/2021, zatwierdzony 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 tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>								
Fizjologia żywienia człowieka	3	e	30	30	0	0	2	0
Patofizjologia kliniczna	3	e	30	30	0	0	2	0
Immunologia	1	z	15	15	0	0	1	0
Profilaktyka żywieniowa	4	z	45	12	11	22	1	2
Fitoterapia stosowana	3	z	30	15	5	10	1	1
Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	z	30	15	10	5	1	1
Mikrobiota człowieka	6	z	60	30	10	20	2	2
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	5	z	60	30	10	20	2	2
Język obcy	2	e	30	0	0	30	0	2
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>330</b>	<b>177</b>	<b>46</b>	<b>107</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR II</b>								
Żywienie kliniczne	4	e	45	30	5	10	2	1
Żywienie w chorobach genetycznych	3	z	30	15	5	10	1	1
Etnodietetyka	3	z	30	15	5	10	1	1
Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	3	e	45	15	10	20	2	2
Diagnostyka laboratoryjna	3	e	45	15	10	20	1	2
Prawo żywnościowe*	1	z	15	15	0	0	2	0
Przedmiot do wyboru 1	2	z	30	15	10	5	1	1
Przedmiot do wyboru 2	2	z	30	15	5	10	1	1
Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10	1	1
Statystyka w dietetyce	2	z	30	15	5	10	1	1
Praktyka zawodowa (3 tygodnie)	5	e						
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>330</b>	<b>165</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR III<sup>‡</sup></b>								
Psychodietetyka*	4	z	48	12	12	24	1	3
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	2	z	30	10	7	13	1	2
Dietoterapia geriatryczna	3	z	36	12	8	16	1	2
Żywienie w chorobach nowotworowych	4	z	42	14	9	19	1	2
Przedmiot do wyboru 4	3	z	36	12	8	16	1	2
Żywienie w zespole metabolicznym	3	z	36	12	8	16	1	2
Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych	2	z	24	12	4	8	1	1
Metodologia badań żywieniowych	2	z	24	12	4	8	1	1
Seminarium dyplomowe 1	2	z	16	0	0	16	0	1
Praktyka zawodowa (3 tygodnie)	5	e						
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>292</b>	<b>96</b>	<b>60</b>	<b>136</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR IV</b>								
Organizacja usług żywieniowych	3	z	30	30	0	0	2	0
Żywienie w wybranych chorobach	2	z	12	12	0	0	1	0
Nowoczesne systemy odchudzania	2	z	16	16	0	0	1	0
Przedmiot do wyboru 5	2	z	15	15	0	0	1	0
Przedsiębiorczość w dietetyce*	4	z	45	25	8	12	2	1
Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30	0	2
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e	0	0	0	0	0	0
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>148</b>	<b>98</b>	<b>8</b>	<b>42</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4</b>	<b>120</b>	<b>9</b>	<b>1100</b>	<b>536</b>	<b>174</b>	<b>390</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>48.7</b>	<b>15.8</b>	<b>35.5</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

<sup>‡</sup> zajęcia trwają 12 tygodni

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka studia stacjonarne 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	30	0	0	30	0	2
9	Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
9	Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
9	Język francuski (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	30	0	0	30	0	2
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 1</b>									
16	Fizjologia aktywności fizycznej	2	z	30	15	10	5	1	1
16	Środki wspomagające aktywność fizyczną	2	z	30	15	10	5	1	1
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2</b>									
17	Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności	2	z	30	15	5	10	1	1
17	Analiza sensoryczna	2	z	30	15	5	10	1	1
<b>SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3</b>									
18	Diety eliminacyjne	2	z	30	15	5	10	1	1
18	Nietolerancje i alergie pokarmowe	2	z	30	15	5	10	1	1
<b>SEMESTR III - Przedmiot do wyboru 4</b>									
24	Żywnienie w chorobach układu krążenia	3	z	36	12	8	16	1	2
24	Nutrition in cardiovascular diseases	3	z	36	12	8	16	1	2
<b>SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 5</b>									
35	Interakcje składników żywności	2	z	15	15	0	0	1	0
35	Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności	2	z	15	15	0	0	1	0