

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
SEMESTR I (8 zjazdów)										
Anatomia człowieka	4	e	40	24	4	12		3	2	
Fizjologia człowieka	5	e	50	24	8	18		3	3	
Psychologia ogólna*	2	z	24	24	0	0		3	0	
Przedmiot do wyboru 1	5	e	40	16	8	16		2	3	
Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18		0	2	
Przedmiot humanistyczny I	1	z	16	16	0	0		2	0	
Savoir-vivre akademicki*	1	z	8	8	0	0		1	0	
Język obcy 1	2	z	18	0	0	18		0	2	
	Σ	22	3	214	112	20	82	0	14	12
SEMESTR II (8 zjazdów)										
Język obcy 2	2	z	16	0	0	16		0	2	
Parazytologia	2	z	32	16	4	12		2	2	
Biochemia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2	4	
Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	48	16	8	24		2	4	
Przedmiot do wyboru 2	4	z	16	8	2	6		1	1	
Przedmiot humanistyczny II*	1	z	16	16	0	0		2	0	
Organizacja pracy	2	z	16	16	0	0		2	0	
Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	8	8	0	0		1	0	
	Σ	21	2	200	96	22	82	0	12	13
SEMESTR III (8 zjazdów)										
Język obcy 3	2	z	16	0	0	16		0	2	
Chemia żywności	5	e	32	16	4	12		2	2	
Metody analizy instrumentalnej	4	z	32	16	4	12		2	2	
Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2	3	
Analiza i ocena jakości żywności	4	e	32	16	4	12		2	2	
Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	6	
	Σ	23	3	197	64	35	98	0	8	17
SEMESTR IV (8 zjazdów)										
Język obcy 4	2	e	24	0	0	24		0	3	
Genetyka	4	e	32	16	4	12		2	2	
Podstawy dietetyki	4	z	40	16	8	16		2	3	
Kliniczny zarys chorób	4	e	48	32	4	12		4	2	
Edukacja żywieniowa	3	e	48	16	8	24		2	4	
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	8	e								
	Σ	25	5	192	80	24	88	0	10	14
SEMESTR V (8 zjazdów)										
Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3	3	
Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	20	16	4	0		2	0,5	
Dietetyka pediatryczna	5	e	56	32	8	16		4	3	
Ocena stanu odżywienia	3	z	24	16	2	6		2	1	
Przedmiot do wyboru 3	4	z	24	8	4	12		1	2	
Przedmiot do wyboru 4	2	z	16	8	8	0		1	1	
Przedmiot do wyboru 5	2	z	16	8	8	0		1	1	
	Σ	27	3	204	112	42	50	0	14	12
SEMESTR VI (8 zjazdów)										
Toksykologia	4	e	24	16	2	6		2	1	
Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3	2	
Żywnienie ludzi starszych i otyłych	4	z	32	16	4	12		2	2	
Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji kłuszczej i ekologicznej	2	z	16	16	0	0		2	0	
Nutrigenomika	4	z	16	8	2	6		1	1	
Podstawy statystyki	2	z	16	8	2	6		1	1	
Przedmiot do wyboru 6	3	z	24	16	2	6		2	1	
Przedmiot do wyboru 7	2	z	16	8	8	0		1	1	
Seminarium dyplomowe 1	1	z	8	0	0	8		0	1	
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	8	e								
	Σ	33	3	192	112	24	56	0	14	10
SEMESTR VII (7 zjazdów)										
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	2	z	21	21	0	0		3	0	
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	21	11	3	7		1	1	
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	10	10	0	0		1	0	
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	15	5	3	7		0,5	1	
Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	15	5	3	7		0,5	1	
Interwencja żywieniowa	2	z	11	7	4	0		1	0,5	
Przedmiot do wyboru 8	2	z	21	7	4	10		1	2	
Przedmiot do wyboru 9	5	e	35	14	5	16		2	3	
Przedmiot do wyboru 10	2	z	12	4	2	6		0,5	1	
Seminarium dyplomowe 2	2	z	20	0	0	20		0	3	
Egzamin dyplomowy	4	e								
	Σ	29	4	181	84	24	73	0	11	13
Ogółem godzin w semestrach 1 - 7	180	23	1380	660	191	529	0			
Udział procentowy [%]				47,8	13,8	38,3	0,0			

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka - studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 44/2020-2021 Senatu UP w Lublinie z dnia 30 kwietnia 2021 r. Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
Jezyk obcy									
Język angielski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
Jezyk rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	1	z	16	16	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	1	z	16	16	0	0		2	0
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Chemia ogólna	5	e	40	16	8	16		2	3
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	40	16	8	16		2	3
SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II									
Historia nauki o żywieniu i dietetyki	1	z	16	16	0	0		2	0
Historia przemysłu spożywczego	1	z	16	16	0	0		2	0
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2									
Rynek i marketing produktów żywnościowych	4	z	16	8	2	6		1	1
Rynek i marketing usług dietetycznych	4	z	16	8	2	6		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 3									
Technologia gastronomiczna	4	z	24	8	4	12		1	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	24	8	4	12		1	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4									
Przechowywanie żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
Dystrybucja żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	16	8	8	0		1	1
Healing properties of herbs	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6									
Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	24	16	2	6		2	1
Supplements in support of physical activity	3	z	24	16	2	6		2	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1
Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
SEMESTR VII- Przedmiot do wyboru 8									
Żywność regionalna i tradycyjna	2	z	21	7	4	10		1	2
Tradycyjna polskie produkty żywnościowe	2	z	21	7	4	10		1	2
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 9									
Dietoterapia	5	e	35	14	5	16		2	3
Dietotherapy	5	e	35	14	5	16		2	3
SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 10									
Żywność funkcjonalna	2	z	12	4	2	6		0,5	1
Bioaktywne składniki w żywności	2	z	12	4	2	6		1	1