

Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
SEMESTR I										
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	
	Σ	30	3	420	240	70	110	0	17	12
SEMESTR II										
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	0	0		2	0	
Technologia żywności 1	4	z	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	
Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2	
Przedmiot do wyboru 3	2	z	45	15	10	20		1	2	
Przedmiot do wyboru 4	2	z	45	30	5	10		2	1	
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	8	e								
	Σ	30	3	380	170	80	130	0	12	14
SEMESTR III										
Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2	
Genetyka	4	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	5	e	60	30	10	20		2	2	
Metody analizy instrumentalnej	4	z	60	15	15	30		1	3	
Analiza i ocena jakości żywności	3	z	45	30	5	10		2	1	
Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2	
	Σ	30	4	405	165	70	170	0	11	16
SEMESTR IV										
Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3	
Kliniczny zarys chorób	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	3	e	60	30	10	20		2	2	
Podstawy statystyki	2	z	30	14	6	10		1	1	
Ocena stanu odżywienia	3	z	45	30	5	10		2	1	
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	8	e								
	Σ	30	5	345	164	46	135	0	11	12
SEMESTR V										
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	
Żywienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1	
Żywienie ludzi otyłych	2	z	30	15	5	10		1	1	
Przedmiot do wyboru 5	2	z	30	15	5	10		1	1	
Przedmiot do wyboru 6	4	z	60	30	10	20		2	2	
Przedmiot do wyboru 7	3	z	45	30	5	10		2	1	
Seminarium dyplomowe 1	1	z	15	0	0	15		0	1	
	Σ	30	3	420	225	60	135	0	15	13
SEMESTR VI										
Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	30	15	5	10		1	1	
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	3	e	35	10	5	20		1	2	
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	30	10	10	10		1	2	
Interwencja żywieniowa	2	z	30	15	5	10		1	1	
Przedmiot do wyboru 8	5	e	60	30	10	20		2	2	
Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	5	10		1	1	
Przedmiot do wyboru 10	2	z	25	10	5	10		1	1	
Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2	
Egzamin dyplomowy	4	e								
	Σ	30	5	330	135	55	140	0	10	14
Ogółem godzin w semestrach 1 - 6	180	23	2300	1099	381	820	0			
Udział procentowy [%]				47,8	16,6	35,7	0,0			

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka - studia stacjonarne 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 zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
Jezyk obcy									
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
Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
Historia ziołolecznictwa	1	z	25	25	0	0		2	0
Ekologia i ochrona przyrody	1	z	25	25	0	0		2	0
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
Chemia ogólna	5	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 2									
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
SEMESTR II - Przedmiot humanistyczny II									
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
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 3									
Tradycyjne polskie produkty żywnościowe	2	z	45	15	10	20		1	2
Żywność regionalna i tradycyjna	2	z	45	15	10	20		1	2
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 4									
Przechowywanie żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
Dystrybucja żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
Suplementy diety	2	z	30	15	5	10		1	1
Dodatki do żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 6									
Technologia gastronomiczna	4	z	60	30	10	20		2	2
Przemysłowa produkcja potraw	4	z	60	30	10	20		2	2
SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 7									
Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	45	30	5	10		2	1
Supplements in support of physical activity	3	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8									
Dietoterapia	5	e	60	30	10	20		2	2
Dietotherapy	5	e	60	30	10	20		2	2
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
Zioła i przyprawy w dietetyce	2	z	30	15	5	10		1	1
Healing properties of herbs	2	z	30	15	5	10		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10									
Żywność funkcjonalna	2	z	25	10	5	10		1	1
Biokatywne składniki w żywności	2	z	25	10	5	10		1	1