

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowy	Ćwiczeń tygodniowy
SEMESTR I									
Anatomia człowieka	4	e	45	30	5	10		2	1
Fizjologia człowieka	5	e	55	25	10	20		2	2
Parazytologia	3	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
Organizacja pracy dietetyka	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
Kultura żywienia	1	z	10	10	0	0		1	0
Przedmiot humanistyczny I	2	z	25	25	0	0		2	0
Σ	30	3	390	225	65	100	0	16	11
SEMESTR II									
Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	30	15	5	10		1	1
Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0	2
Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0	3
Biochemia ogólna i żywności	6	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	30	5	10		2	1
Przedmiot do wyboru 4	2	z	45	15	10	20		1	2
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
Σ	30	3	370	390	85	140	0	8	15
SEMESTR III									
Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
Genetyka	4	e	45	30	5	10		2	1
Technologia żywności 1	4	z	60	30	10	20		2	2
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
Edukacja żywieniowa	3	e	60	30	10	20		2	2
Σ	30	4	420	195	65	160	0	13	15
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*	1	z	30	30	0	0		2	0
Mikrobiologia ogólna i żywności	4	e	75	30	15	30		2	3
Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy statystyki	1	z	30	14	6	10		1	1
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
Ocena stanu odżywienia	3	z	45	30	5	10		2	1
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
Σ	30	5	375	179	51	145	0	12	13
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

Żywnienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1	1
Żywnienie 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
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	30	15	5	10		1	1
Towaroznawstwo produktów spożywczych	3	e	40	10	10	20		1	3
Interwencja żywieniowa	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 8	5	e	60	30	10	20		2	2
Przedmiot humanistyczny II*	1	z	25	25	0	0		2	0
Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 10	2	z	25	10	5	10		1	1
Konsultacja dietetyczna - practicum	2	z	20	0	5	15		0	1
Seminarium dyplomowe 2 **	4	z	35	0	0	35		0	2
Egzamin dyplomowy	4	e							
Σ	30	4	325	135	50	140	0	10	13
Ogółem godzin w semestrach 1 - 6									
	180	22	2300	1349	376	820	0		
Udział procentowy [%]									
				58.7	16.3	35.7	0.0		

ECTS godz.

6 120

* Zajęcia z obszarów nauk hum. i społecznych

** 3 godzin przez ostatnie 5 tygodni semestru

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka - studia stacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 46/2022-2023 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 kwietnia 2023 r. Obowiązuje dla naboru 2024/2025

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
Język 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	2	z	25	25	0	0		2	0
Metody skutecznego studiowania	2	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 do wyboru 3									
Przechowywanie i dystrybucja żywności	2	z	45	30	5	10		2	1
Żywność regionalna i tradycyjna	2	z	45	30	5	10		2	1
SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 4									
Podstawy żywienia zbiorowego	2	z	45	15	10	20		1	2
Żywienia zbiorowe różnych grup ludności	2	z	45	15	10	20		1	2
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									
Żywnienie 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									
Nutrikosmetologia	2	z	30	15	5	10		1	1
Narzędzia IT w praktyce dietetyczne	2	z	30	15	5	10		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10									
Żywność funkcjonalna	2	z	25	10	5	10		1	1
Nowa żywność	2	z	25	10	5	10		1	1
SEMESTR VI - Przedmiot humanistyczny II									
Przedsiębiorczość akademicka	1	z	25	25	0	0		2	0
Podstawy negocjacji	1	z	25	25	0	0		2	0