

	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
	SEMESTR I (8 zjazdów)									
1	Anatomia człowieka	4	e	40	24	4	12		3.0	2.0
2	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	2	z	21	21	0	0		2.6	0.0
3	Psychologia ogólna*	2	z	24	24	0	0		3.0	0.0
4	Podstawy żywienia człowieka	5	e	40	16	8	16		2.0	3.0
5	Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18		0.0	2.3
6	Przedmiot do wyboru 1	5	e	40	16	8	16		2.0	3.0
7	Przedmiot humanistyczny I	2	z	16	16	0	0		2.0	0.0
8	Język obcy 1	2	z	18	0	0	18		0.0	2.3
	Σ	24	3	217	117	20	80	0	15	13
	SEMESTR II (8 zjazdów)									
9	Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	14	14	0	0		1.8	0.0
10	Metody analizy instrumentalnej	4	z	32	16	4	12		2.0	2.0
11	Fizjologia człowieka	5	e	50	24	8	18		3.0	3.3
12	Podstawy dietetyki	5	e	40	16	8	16		2.0	3.0
13	Biochemia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2.0	4.0
14	Kultura żywienia	1	z	8	8	0	0		1.0	0.0
15	Język obcy 2	2	z	16	0	0	16		0.0	2.0
	Σ	24	3	208	94	28	86	0	12	14
	SEMESTR III (8 zjazdów)									
16	Parazytologia	2	z	32	16	4	12		2.0	2.0
17	Chemia żywności	5	e	32	16	4	12		2.0	2.0
18	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	48	16	8	24		2.0	4.0
19	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0.0	5.6
20	Przedmiot do wyboru 2	2	z	20	8	4	8		1.0	1.5
21	Język obcy 3	2	z	16	0	0	16		0.0	2.0
	Σ	19	2	193	56	35	102	0	7	17
	SEMESTR IV (8 zjazdów)									
22	Ocena stanu odżywienia	3	z	24	16	2	6		2.0	1.0
23	Edukacja żywieniowa	4	e	48	16	8	24		2.0	4.0
24	Kliniczny zarys chorób	4	e	48	32	4	12		4.0	2.0
25	Analiza i ocena jakości żywności	3	z	32	16	4	12		2.0	2.0
26	Towaroznawstwo produktów spożywczych	3	e	19	7	4	8		0.9	1.5
27	Język obcy 4	2	e	24	0	0	24		0.0	3.0
28	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e	0					0.0	0.0
	Σ	26	5	195	87	22	86	0	11	14
	SEMESTR V (8 zjazdów)									
29	Genetyka	3	z	32	16	4	12		2.0	2.0
30	Interwencja żywieniowa	2	z	13	7	2	4		0.9	0.8
31	Technologia żywności	8	e	48	24	8	16		3.0	3.0
32	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	20	16	1	3		2.0	0.5
33	Toksykologia	3	z	24	16	2	6		2.0	1.0
34	Przedmiot do wyboru 3	2	z	12	4	2	6		0.5	1.0
35	Przedmiot do wyboru 4	3	z	16	8	8	0		1.0	1.0
36	Przedmiot do wyboru 5	4	z	24	8	4	12		1.0	2.0
	Σ	28	2	189	99	31	59	0	12	11
	SEMESTR VI (8 zjazdów)									
37	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	40	24	4	12		3.0	2.0
38	Nutrigenomika	4	z	16	8	2	6		1.0	1.0
39	Dietetyka pediatryczna	5	e	56	32	8	16		4.0	3.0
40	Żywienie ludzi starszych	2	z	16	8	2	6		1.0	1.0
41	Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej	2	z	16	8	2	6		1.0	1.0
42	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	8	8	0	0		1.0	0.0
43	Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej	2	z	18	10	2	6		1.3	1.0
44	Przedmiot do wyboru 6	2	z	16	8	8	0		1.0	1.0
45	Seminarium dyplomowe 1	1	z	8	0	0	8		0.0	1.0
46	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e	0						
	Σ	29	3	194	106	28	60	0	13	11
	SEMESTR VII (7 zjazdów)									
47	Organizacja pracy dietetyka	2	z	16	16	0	0		2.0	0.0
48	Normy, standardy i certyfikowanie żywności	2	z	10	10	0	0		1.3	0.0
49	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	21	11	3	7		1.4	1.3
50	Konsultacja dietetyczna - practicum	2	z	8	0	2	6		0.0	1.0
51	Przedmiot do wyboru 7	3	z	24	16	2	6		2.0	1.0
52	Przedmiot do wyboru 8	5	e	35	14	5	16		1.8	2.6
53	Przedmiot do wyboru 9	2	z	17	7	2	8		0.9	1.3
54	Przedmiot do wyboru 10	3	z	16	8	2	6		1.0	1.0
55	Przedmiot humanistyczny II*	1	z	16	16	0	0		2.0	0.0
56	Seminarium dyplomowe 2	4	z	21	0	0	21		0.0	2.6
57	Egzamin dyplomowy	4	e							
	Σ	30	2	184	98	16	70	0	12	11
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 7	180	20	1380	657	180	543	0		
	Udział procentowy [%]				47.6	13.0	39.3	0.0		

Kierunek Dietetyka - studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 53/2024-2025 Senatu UP w Lublinie z dnia 25 kwietnia 2025 r. Obowiązuje dla naboru 2025/2026

	Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
	Język 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
	Język rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	74	0	0	74		0	2
	SEMESTR I - Przedmiot humanistyczny I									
7	Historia ziołolecznictwa	2	z	16	16	0	0		2	0
	Metody skutecznego studiowania	2	z	16	16	0	0		2	0
	SEMESTR I - Przedmiot do wyboru 1									
6	Chemia ogólna	5	e	40	16	8	16		2	3
	Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	40	16	8	16		2	3
	SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 2									
20	Podstawy żywienia zbiorowego	2	z	20	8	4	8		1	2
	Żywienia zbiorowe różnych grup ludności	2	z	20	8	4	8		1	2
	SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 3									
34	Żywność funkcjonalna	2	z	12	4	2	6		0.5	1
	Nowa żywność	2	z	12	4	2	6		0.5	1
	SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4									
35	Żywność regionalna i tradycyjna	3	z	16	8	8	0		1	1
	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	z	16	8	8	0		1	1
	SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
36	Technologia gastronomiczna	4	z	24	8	4	12		1	2
	Przemysłowa produkcja potraw	4	z	24	8	4	12		1	2
	SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 6									
44	Suplementy diety	2	z	16	8	8	0		1	1
	Dodatki do żywności	2	z	16	8	8	0		1	1
	SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
51	Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	24	16	2	6		2	1
	Projektowanie środków spożywczych									
	Supplements in support of physical activity	3	z	24	16	2	6		2	1
	SEMESTR VII - Przedmiot do wyboru 8									
52	Dietoterapia	5	e	35	14	5	16		2	3
	Dietotherapy	5	e	35	14	5	16		2	3
	SEMESTR VII- Przedmiot do wyboru 9									
53	Nutrikosmetologia	2	z	17	7	2	8		1	2
	Narzędzia IT w praktyce dietetyczne	2	z	17	7	2	8		1	2
	SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 10									
54	Rynek i marketing produktów żywnościowych	3	z	16	8	2	6		1	1
	Rynek i marketing usług dietetycznych	3	z	16	8	2	6		1	1
	SEMESTR VII - Przedmiot humanistyczny II									
55	Przedsiębiorczość akademicka	1	z	16	16	0	0		2	0
	Podstawy negocjacji	1	z	16	16	0	0		2	0