WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Dietetyka - studia stacjonarne 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

	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniow	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Anatomia człowieka	4	e	50	30	5	15		2.0	1.3
2	Podstawy żywienia człowieka	5	e	60	30	10	20		2.0	2.0
3	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*	2	z	30	30	0	0		2.0	0.0
4	Psychologia ogólna*	2	z	30	30	0	0		2.0	0.0
5	Metody analizy instrumentalnej	4	z	60	15	15	30		1.0	3.0
6	Przedmiot humanistyczny I	2	z	25	25	0	0		1.7	0.0
7	Technologia informacyjna	2	z	30	0	0	30		0.0	2.0
8	Przedmiot do wyboru 1	5	e	60	30	10	20		2.0	2.0
9	Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
10	Wychowanie fizyczne 1		z	30	0	30	0		0.0	2.0
	Σ	**28**	**3**	**405**	**205**	**75**	**125**	**0**	**13.7**	**13.3**
SEMESTR II										
11	Kultura żywienia	1	z	10	10	0	0		0.7	0.0
12	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	z	45	0	15	30		0.0	3.0
13	Biochemia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2.0	3.0
14	Podstawy dietetyki	5	e	60	30	10	20		2.0	2.0
15	Fizjologia człowieka	5	e	50	30	5	15		2.0	1.3
16	Przedmiot do wyboru 2 (Podstawy żywienia zbiorowego /Żywienia zbiorowe różnych grup ludności	2	z	45	15	10	20		1.0	2.0
17	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0.0	2.0
18	Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0.0	2.0
19	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	Σ	**30**	**4**	**345**	**115**	**85**	**145**	**0**	**7.7**	**11.3**
SEMESTR III										
20	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0.0	2.0
21	Technologia żywności 1	4	z	60	30	10	20		2.0	2.0
22	Chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2.0	2.0
23	Parazytologia	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
24	Ocena stanu odżywienia	3	z	45	30	5	10		2.0	1.0
25	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2.0	3.0
26	Towaroznawstwo produktów spożywczych	3	e	40	10	10	20		0.7	2.0
27	Analiza i ocena jakości żywności	3	z	45	30	5	10		2.0	1.0
28	Edukacja żywieniowa	4	e	60	30	10	20		2.0	2.0
	Σ	**31**	**4**	**445**	**205**	**70**	**170**	**0**	**13.7**	**16.0**
SEMESTR IV										
29	Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0.0	3.0
30	Kliniczny zarys chorób	4	e	60	30	10	20		2.0	2.0
31	Interwencja żywieniowa	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
32	Toksykologia	3	z	50	30	5	15		2.0	1.3
33	Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2.0	2.0
34	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	40	20	5	15		1.3	1.3
35	Genetyka	3	z	45	30	5	10		2.0	1.0
36	Przedmiot do wyboru 3	2	z	25	10	5	10		0.7	1.0
37	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	7	e							
	Σ	**32**	**5**	**355**	**165**	**45**	**145**	**0**	**11.0**	**12.7**
SEMESTR V										
38	Dietetyka pediatryczna	5	e	60	30	10	20		2.0	2.0
39	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2.0	1.0
40	Nutrigenomika	4	z	45	30	5	10		2.0	1.0
41	Żywienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
42	Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
43	Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej	2	z	30	14	6	10		0.9	1.1
44	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	z	10	10	0	0		0.7	0.0

45	Przedmiot do wyboru 4	3	z	45	30	5	10		2.0	1.0
46	Przedmiot do wyboru 5	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
47	Przedmiot do wyboru 6	4	z	60	30	10	20		2.0	2.0
48	Seminarium dyplomowe 1	1	z	15	0	0	15		0.0	1.0
	Σ	**29**	**2**	**400**	**219**	**56**	**125**	**0**	**14.6**	**12.1**
SEMESTR VI										
49	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
50	Organizacja pracy dietetyka	2	z	30	30	0	0		2.0	0.0
51	Normy, standardy i certyfikowanie żywności	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
52	Konsultacja dietetyczna - practicum	2	z	20	0	5	15		0.0	1.3
53	Przedmiot do wyboru 7	3	z	45	30	5	10		2.0	1.0
54	Przedmiot do wyboru 8	5	e	60	30	10	20		2.0	2.0
55	Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	5	10		1.0	1.0
56	Przedmiot do wyboru 10	3	z	45	30	5	10		2.0	1.0
57	Przedmiot humanistyczny II* i	1	z	25	25	0	0		1.7	0.0
58	Seminarium dyplomowe 2 **	4	z	35	0	0	35		0.0	2.3
59	Egzamin dyplomowy	4	e							
	Σ	**30**	**2**	**350**	**190**	**40**	**120**	**0**	**12.7**	**10.7**
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 6	**180**	**20**	**2300**	**1099**	**371**	**830**	**0**		
	Udział procentowy [%]				**47.8**	**16.1**	**36.1**	**0.0**		

	ECTS	**godz.**
* Zajęcia z obszarów nauk hum. i społecznych	7	120

** 3 godzin przez ostatnie 5 tygodni semstru

minimalna ilość ECTS dla przedmioty do wyboru 30% (54 ECTS) 56

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

Kierunek Dietetyka - studia stacjonarne 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 przdmiotu 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	105	0	0	30		0	2
	Język niemiecki (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
	Jezyk rosyjski (wybór poziomu biegłości językowej)	8	e	105	0	0	30		0	2
6	**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
8	**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
16	**SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2**									
	Podstawy żywienia zbiorowego	2	z	45	15	10	20		1	2
	Żywienia zbiorowe różnych grup ludności	2	z	45	15	10	20		1	2
36	**SEMESTR IV - Przedmiot do wyboru 3**									
	Żywność funkcjonalna	2	z	25	10	5	10		1	1
	Nowa żywność	2	z	25	10	5	10		1	1
45	**SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4**									
	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	z	45	30	5	10		2	1
	Żywność regionalna i tradycyjna	3	z	45	30	5	10		2	1
46	**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
47	**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
53	**SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7**									
	Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	3	z	45	30	5	10		2	1
	Projektowanie środków spożywczych	3	z	45	30	5	10		2	1
	Supplements in support of physical activity	3	z	45	30	5	10		2	1
54	**SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8**									
	Dietoterapia	5	e	60	30	10	20		2	2
	Dietotherapy	5	e	60	30	10	20		2	2
55	**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
56	**SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10**									
	Rynek i marketing produktów żywnościowych	3	z	45	30	5	10		2	1
	Rynek i marketing usług dietetycznych	3	z	45	30	5	10		2	1
58	**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