

Przedmiot		ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	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	Technologie informacyjne	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	Bhp z ergonomią	1	z	10	10	0	0		0,7	0,0
16	Fizjologia człowieka	5	e	50	30	5	15		2,0	1,3
17	Przedmiot do wyboru 2	2	z	45	15	10	20		1,0	2,0
18	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0,0	2,0
19	Wychowanie fizyczne 2		z	30	0	30	0		0,0	2,0
20	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	8	e							
	Σ	32	4	355	125	85	145	0	8,3	15,3
SEMESTR III										
21	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0,0	2,0
22	Technologia żywności 1	4	z	60	30	10	20		2,0	2,0
23	Chemia żywności	5	e	60	30	10	20		2,0	2,0
24	Parazytologia	2	z	30	15	5	10		1,0	1,0
25	Ocena stanu odżywienia	3	z	45	30	5	10		2,0	1,0
26	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	e	75	30	15	30		2,0	3,0
27	Towaroznawstwo produktów spożywczych	3	e	40	10	10	20		0,7	2,0
28	Analiza i ocena jakości żywności	3	z	45	30	5	10		2,0	1,0
29	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										
30	Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0,0	3,0
31	Kliniczny zarys chorób	4	e	60	30	10	20		2,0	2,0
32	Interwencja żywieniowa	2	z	30	15	5	10		1,0	1,0
33	Toksykologia	3	z	50	30	5	15		2,0	1,3
34	Technologia żywności 2	4	e	60	30	10	20		2,0	2,0
35	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3	e	40	20	5	15		1,3	1,3
36	Genetyka	3	z	45	30	5	10		2,0	1,0
37	Przedmiot do wyboru 3	2	z	25	10	5	10		0,7	1,0
38	Praktyka zawodowa (6 tygodni)	8	e							
	Σ	33	5	355	165	45	145	0	11,0	12,7
SEMESTR V										
39	Dietetyka pediatryczna	5	e	60	30	10	20		2,0	2,0
40	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	3	e	45	30	5	10		2,0	1,0
41	Nutrigenomika	4	z	45	30	5	10		2,0	1,0

42	Żywienie ludzi starszych	2	z	30	15	5	10		1,0	1,0
43	Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej	2	z	30	15	5	10		1,0	1,0
44	Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej	2	z	30	14	6	10		0,9	1,1
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	28	2	390	209	56	125	0	13,9	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*	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	Projekt licencjacki i egzamin dyplomowy	5	e							
	Σ	31	2	350	190	40	120	0	12,7	10,7
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 6	183	20	2300	1099	371	830	0		
	Udział procentowy [%]				47,8	16,1	36,1	0,0		

* Zajęcia z obszarów nauk hum. i społecznych

** w tym 2 godz. - metodyka wyszukiwania informacji naukowych

*** 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 53/2024-2025 Senatu UP w Lublinie z dnia 25 kwietnia 2025 r. Obowiązuje od naboru 2026/2027 zał. 4a

	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	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									
6	Historia zołolecznictwa	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									
8	Chemia ogólna	5	e	60	30	10	20		2	2
	Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej	5	e	60	30	10	20		2	2
	SEMESTR II - Przedmiot do wyboru 2									
17	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 IV - Przedmiot do wyboru 3									
37	Żywność funkcjonalna	2	z	25	10	5	10		1	1
	Nowa żywność	2	z	25	10	5	10		1	1
	SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 4									
45	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	z	45	30	5	10		2	1
	Żywność regionalna i tradycyjna	3	z	45	30	5	10		2	1
	SEMESTR V - Przedmiot do wyboru 5									
46	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									
47	Technologia gastronomiczna	4	z	60	30	10	20		2	2
	Przemysłowa produkcja potraw	4	z	60	30	10	20		2	2
	SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 7									
53	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
	SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 8									
54	Dietoterapia	5	e	60	30	10	20		2	2
	Dietotherapy	5	e	60	30	10	20		2	2
	SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 9									
55	Nutrikosmetologia	2	z	30	15	5	10		1	1
	Narzędzia IT w praktyce dietetycznej	2	z	30	15	5	10		1	1
	SEMESTR VI - Przedmiot do wyboru 10									
56	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
	SEMESTR VI - Przedmiot humanistyczny II									
58	Przedsiębiorczość akademicka	1	z	25	25	0	0		2	0
	Podstawy negocjacji	1	z	25	25	0	0		2	0