

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Plan studiów niestacjonarnych – kierunek Dietetyka, I stopień, obowiązujący w roku akademickim 2022/2023 (dla wszystkich studentów)

Nazwa modułu/przedmiotu	Liczba ECTS	Liczba godzin						Forma zakończenia	Typ grupy	Jednostka realizująca
		Łącznie	zajęcia dydaktyczne			inne z naucz.	praca własna			
			wykl.	ćw.	inne					
Chemia żywności	7	175	15	15	0	6	139	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Psychologia ogólna	5	125	10	9	0	5	101	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Anatomia człowieka	5	125	10	9	0	5	101	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Kwalifikowana pierwsza pomoc	4	100	10	9	0	5	76	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Technologia informacyjna A	2	50	10	9	0	4	27	Z	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych
Wiedza społeczna	3	76	24	0	0	6	46	Z	GW	Moduł ogólnouczelniany*
Etyka zawodu dietetyka	1	25	10	0	0	2	13	Z	GW	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr I	27	676	89	51	0	33	503	4E		
Fizjologia człowieka	7	175	15	15	0	6	139	E	GL	Katedra Fizjologii, Biochemii i Biostruktury Zwierząt
Mikrobiologia ogólna i żywności	6	150	15	15	0	6	114	E	GL	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności
Parazytologia	4	100	10	10	0	5	75	E	GL	Katedra Zoologii
Biochemia ogólna i żywności	6	150	15	20	0	6	109	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Grupa przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru	2	54	20	0	0	4	30	2 x Z	GW	Moduł ogólnouczelniany**
Praktyka zawodowa (200 h)	8	200	0	0	0	80	120	Z		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr II	33	829	75	60	0	107	587	4E		
Analiza i ocena jakości żywności	5	125	15	15	0	6	89	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Genetyka	5	125	10	15	0	6	94	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Podstawy żywienia człowieka	6	150	18	15	0	5	112	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki

Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	6	150	15	30	0	5	100	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Higiena i toksykologia żywności	5	125	15	15	0	5	90	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	50	10	0	0	2	38	Z	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Język obcy	2	50	0	10	0	1	39	Z	GI	Studium Języków Obcych
Łącznie semestr III	31	775	83	100	0	30	562	5E		
Żywienie człowieka	5	125	10	15	0	6	94	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Jakość życia i ochrona konsumenta/B. Żywność-zdrowie-ekologia	3	75	10	9	0	4	52	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Etnografia żywieniowa/B. Etnodietetyka	3	75	10	9	0	4	52	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw/B. Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	5	125	20	15	0	6	84	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
A. Żywieniowa ocena procesów przetwórczych/ B. Nowoczesne techniki przetwórcze	3	75	10	9	0	4	52	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Podstawy klinicznego zarysu chorób	2	60	20	0	0	2	38	E	GW	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej	3	75	10	15	0	4	46	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Język obcy	3	75	0	20	0	2	53	Z	GI	Studium Języków Obcych
Praktyka zawodowa (150 h)	6	150	0	0	0	60	90	Z		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr IV	33	835	90	92	0	92	561	3E		
Podstawy dietetyki	6	150	15	20	0	6	109	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Edukacja żywieniowa	4	100	10	15	0	5	70	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	4	100	10	15	0	5	70	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Kliniczny zarys chorób/B. Choroby zakaźne	3	75	10	9	0	4	52	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Fitoterapia w dietetyce/B. Ziołolecznictwo	3	75	10	9	0	4	52	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki

A. Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego/B. Programowanie i organizacja nowoczesnej gastronomii	3	75	10	9	0	5	51	Z	GI	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
A. Projektowanie żywności/B. Kierunki rozwoju żywności	3	75	10	9	0	4	52	Z	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej
Język obcy	3	85	0	20	0	2	63	E	GI	Studium Języków Obcych
Seminarium problemowe 1	3	75	0	20	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr V	32	810	75	126	0	40	569	3E		
Dietetyka kliniczna	5	125	15	9	0	6	95	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Dietetyka pediatryczna	5	125	15	15	0	6	89	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Nutrigenomika/B. Nutrigenetyka	4	100	15	15	0	5	65	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Poradnictwo dietetyczne/B. Opieka dietetyczna nad pacjentem	3	75	10	9	0	4	52	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Żywność wygodna/B. Trendy w technologii produkcji żywności specjalnego przeznaczenia	3	75	10	9	0	4	52	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Seminarium problemowe 2	3	75	0	20	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Przygotowanie do egzaminu licencjackiego	10	250	0	0	0	40	210	E		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr VI	33	825	65	77	0	70	613	4E		
ŁĄCZNIE NA STUDIACH	189	4750	477	506	0	372	3395	23E		

E (egzamin); Z (zaliczenie na ocenę); P (potwierdzenie udziału – zaliczenie bez oceny)

*Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej, Katedra Mechaniki i Techniki Cieplnej, Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie,

**Katedra Fitopatologii Leśnej, Katedra Meteorologii, Katedra Nauk Społecznych i Pedagogiki