

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Plan studiów niestacjonarnych – kierunek Dietetyka, II 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					
Fizjologia układu pokarmowego	4	100	6	15	0	6	73	E	GL	Katedra Fizjologii, Biochemii i Biostruktury Zwierząt
Patofizjologia kliniczna	3	75	6	10	0	5	54	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Immunologia	3	75	6	10	0	5	54	Z	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe	2	60	10	6	0	4	40	Z	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Organizacja żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych	3	75	6	10	0	5	54	Z	GI	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	75	10	10	0	4	51	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Zarządzanie i marketing	3	75	6	10	0	4	55	Z	GI	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Zdrowie publiczne	3	75	6	10	0	4	55	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Seminarium i konwersatorium dyplomowe (problemowe)	4	100	0	15	0	8	77	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr I	28	710	56	96	0	45	513	2E		
Żywienie kliniczne	4	100	15	15	0	5	65	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Bezpieczeństwo żywności	3	75	10	10	0	4	51	E	GL	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Psychologia kliniczna z psychodietetyką	3	75	10	10	0	3	52	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Diagnostyka laboratoryjna	4	100	6	15	0	5	74	Z	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Przechowywalnictwo żywności	2	50	6	6	0	4	34	Z	GI	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Język obcy	3	75	0	15	0	2	58	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Seminarium i konwersatorium dyplomowe (literaturowe)	4	100	0	15	0	8	77	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki

Praktyka zawodowa (150 h)	6	150	0	0	0	50	100	Z		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Blok: żywienie w różnych etapach ontogenezy										
Uwarunkowania metabolizmu	3	75	10	10	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Żywienie w różnych etapach ontogenezy	3	75	10	10	0	5	50	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Blok: dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych										
Fizjologia wysiłku fizycznego	3	75	10	10	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Żywienie w specyficznych potrzebach żywieniowych	3	75	10	10	0	5	50	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr II	35	875	67	106	0	91	611	3E		
Metodologia badań żywieniowych	4	100	10	15	0	6	69	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Produkcja potraw dietetycznych	4	100	10	15	0	5	70	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Żywienie w chorobach neurologicznych i niepełnosprawności	2	60	6	10	0	4	40	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Żywność na przekroju życia	2	60	6	10	0	4	40	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Przedmiot do wyboru I [#]	1	30	6	0	0	4	20	Z	GW	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Przedmiot do wyboru II [#]	1	30	6	0	0	4	20	Z	GW	
Wiedza prawno-ekonomiczna [#]	3	75	15	0	0	2	58	Z	GW	Wydział Ekonomiczny
Seminarium i konwersatorium dyplomowe (metodyczne)	4	100	0	15	0	12	73	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Praktyka zawodowa (150 h)	6	150	0	0	0	50	100	Z		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Blok: żywienie w różnych etapach ontogenezy										
Podstawy gerontologii	3	75	10	10	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Blok: dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych										
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	3	75	10	10	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr III	30	780	69	75	0	96	540	2E		

Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych	5	125	15	15	0	6	89	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Seminarium i konwersatorium dyplomowe (wynikowe)	4	100	0	15	0	18	67	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Przygotowanie i obrona pracy dyplomowej	20	500	0	0	0	120	380	E		Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Blok: żywienie w różnych etapach ontogenezy										
Żywność nowej generacji	3	75	10	10	0	5	50	Z	GI	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Blok: dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych										
Żywnienie w turystyce i różnych warunkach klimatycznych	3	75	10	10	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr IV	32	800	25	40	0	149	586	2E		
ŁĄCZNIE NA STUDIACH	125	3165	217	317	0	381	2250	9E		

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

#Przedmioty fakultatywne

Propozycje zajęć fakultatywnych

Przedmiot do wyboru I

1. Analiza danych żywieniowych, medycznych i metabolomicznych (A. Szwengiel)
2. Jakość wyrobów mięsnych – fakty i mity (A. Bilska)
3. Mięso kulinarne, ekologiczne, tradycyjne i regionalne (B. Mikołajczak)
4. Nanotechnologia w produkcji żywności (A. Piotrowska-Cyplik)
5. Napoje alkoholowe – jakość a wymagania konsumentów (M. Gumienna)
6. Nowoczesne techniki biotechnologiczne w ocenie zafałszowań, jakości i bezpieczeństwa żywności (A. Piotrowska-Cyplik)
7. Nowoczesne technologie produkcji żywności (S. Mildner-Szkudlarz)
8. Uwarunkowania surowcowe i technologiczne w kształtowaniu jakości żywności (S. Mildner-Szkudlarz)

Przedmiot do wyboru II

1. Alergie pokarmowe (D. Piasecka-Kwiatkowska)
2. Antyoksydanty w żywności (K. Dwiecki)
3. Bioaktywne składniki żywności (B. Stachowiak)
4. Diety niekonwencjonalne (J. Bajerska)
5. Dodatki do żywności (R. Biegańska-Marecik)
6. Marketing – sztuka negocjacji (K. Waszkowiak)
7. Znaczenie żywieniowe olejów roślinnych (A. Siger)

Wiedza prawno-ekonomiczna

1. Podstawy finansów i rachunkowości (D. Czerwińska-Kayzer)
2. Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi (M. Kozera-Kowalska)
3. Prawo w biznesie (I. Hasińska)
4. Prawoznawstwo (I. Lipińska)
5. Przedsiębiorczość z elementami zarządzania jakością (O. Stefko)
6. Tworzenie i prowadzenie małej firmy (J. Hadyński)