

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Plan studiów stacjonarnych – 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	30	45	0	6	94	E	GL	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Psychologia ogólna	5	125	15	30	0	5	75	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Anatomia człowieka	5	125	30	15	0	5	75	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Kwalifikowana pierwsza pomoc	4	100	15	30	0	5	50	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Wychowanie fizyczne	0	30	0	30	0	0	0	P	GI	Centrum Kultury Fizycznej
Technologia informacyjna A	2	50	10	20	0	4	16	Z	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych
Wiedza społeczna	3	76	40	0	0	4	32	Z	GW	Moduł ogólnouczelniany*
Etyka zawodu dietetyka	1	25	15	0	0	2	8	Z	GW	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr I	27	706	155	170	0	31	350	4E		
Fizjologia człowieka	7	175	30	30	0	6	109	E	GL	Katedra Fizjologii, Biochemii i Biostruktury Zwierząt
Mikrobiologia ogólna i żywności	6	150	30	30	0	6	84	E	GL	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności
Parazytologia	4	100	15	15	0	5	65	E	GL	Katedra Zoologii
Biochemia ogólna i żywności	6	150	30	30	0	6	84	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Grupa przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru	2	54	40	0	0	4	10	2 x Z	GW	Moduł ogólnouczelniany**
Język obcy	2	50	0	24	0	2	24	Z	GI	Studium Języków Obcych
Wychowanie fizyczne	0	30	0	30	0	0	0	P	GI	Centrum Kultury Fizycznej
Praktyka zawodowa (200 h)	8	200	0	0	0	160	40	Z		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr II	35	909	145	159	0	189	416	4E		
Analiza i ocena jakości żywności	5	125	30	30	0	6	59	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności

Genetyka	5	125	15	30	0	6	74	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Podstawy żywienia człowieka	6	150	30	30	0	5	85	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	6	150	30	60	0	5	55	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Higiena i toksykologia żywności	5	125	30	30	0	5	60	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	50	30	0	0	2	18	Z	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Język obcy	2	50	0	26	0	2	22	Z	GI	Studium Języków Obcych
Łącznie semestr III	31	775	165	206	0	31	373	5E		
Żywienie człowieka	5	125	15	30	0	6	74	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Jakość życia i ochrona konsumenta/B. Żywność-zdrowie-ekologia	3	75	15	15	0	4	41	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Etnografia żywieniowa/B. Etnodietetyka	3	75	15	15	0	4	41	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw/B. Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	5	125	30	30	0	6	59	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
A. Żywieniowa ocena procesów przetwórczych/ B. Nowoczesne techniki przetwórcze	3	75	15	15	0	4	41	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Podstawy klinicznego zarysu chorób	2	60	45	0	0	0	15	E	GW	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej	3	75	15	30	0	4	26	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Język obcy	2	50	0	26	0	2	22	Z	GI	Studium Języków Obcych
Praktyka zawodowa (150 h)	6	150	0	0	0	120	30	Z		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr IV	32	810	150	161	0	150	349	3E		
Podstawy dietetyki	6	150	30	45	0	6	69	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Edukacja żywieniowa	4	100	15	30	0	5	50	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	4	100	15	30	0	5	50	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki

A. Kliniczny zarys chorób/B. Choroby zakaźne	3	75	15	15	0	4	41	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Fitoterapia w dietetyce/B. Ziołolecznictwo	3	75	15	15	0	4	41	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego/B. Programowanie i organizacja nowoczesnej gastronomii	3	75	15	15	0	5	40	Z	GI	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
A. Projektowanie żywności/B. Kierunki rozwoju żywności	3	75	15	15	0	4	41	Z	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej
Język obcy	2	60	0	24	0	3	33	E	GI	Studium Języków Obcych
Seminarium problemowe 1	3	75	0	30	0	5	40	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr V	31	785	120	219	0	41	405	3E		
Dietetyka kliniczna	5	125	30	15	0	6	74	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Dietetyka pediatryczna	5	125	30	30	0	6	59	E	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Nutrigenomika/B. Nutrigenetyka	4	100	20	30	0	5	45	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Poradnictwo dietetyczne/B. Opieka dietetyczna nad pacjentem	3	75	15	15	0	4	41	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Żywność wygodna/B. Trendy w technologii produkcji żywności specjalnego przeznaczenia	3	75	15	15	0	4	41	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Seminarium problemowe 2	3	75	0	30	0	5	40	Z	GI	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Przygotowanie do egzaminu licencjackiego	10	250	0	0	0	75	175	E		Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Łącznie semestr VI	33	825	110	135	0	105	475	4E		
ŁĄCZNIE NA STUDIACH	189	4810	845	1050	0	547	2368	23E		

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

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

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