

Plan studiów od 2020/2021
 Kierunek: dietetyka
 Poziom studiów: studia pierwszego stopnia
 Forma studiów: niestacjonarne
 Profil studiów: ogólnoakademicki

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytorne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie - Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć			Razem godzin	Forma zal.	ECTS	
				I	II	III	W	C	LC				ZP
0	1	ZCZ-D-12-01Z-00_20	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0
1	1	ZCZ-D-12-01Z-01_20	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	E	5
2	1	ZCZ-D-12-01Z-02_20	Anatomia człowieka	P	O		14		14		28	E	4
3	1	ZCZ-D-12-01Z-03_20	Technologia informacyjna	P	O		7	14			21	E	3
4	1	ZCZ-D-12-01Z-04_20	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	14		7		21	E	4
5	1	ZCZ-D-12-01Z-05_20	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		7		14		21	E	3
6	1	ZCZ-D-12-01Z-06_20	Etyka	HS	O		7				7	E	1
7	1	ZCZ-D-12-01Z-07_20	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1
8	1	ZCZ-D-12-01Z-08_20	Podstawy socjologii	HS	O		21				21	E	2
9	1	ZCZ-D-12-01Z-09_20	Podstawy genetyki	P	O		14		14		28	E	5
							105	88	0		193		28
10	2	ZCZ-D-12-02L-10_20	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32	E	4
11	2	ZCZ-D-12-02L-11_20	Biochemia ogólna i żywności	P	O		14		18		32	E	4
12	2	ZCZ-D-12-02L-12_20	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		14				14	E	2
13	2	ZCZ-D-12-02L-13_20	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	14		14		28	E	4
14	2	ZCZ-D-12-02L-14_20	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	P	O	N	14		18		32	E	4
15	2	ZCZ-D-12-02L-15_20	Ogólna technologia żywności	P	O		14				14	E	2
16	2	ZCZ-D-12-02L-16_20	Statystyka	P	O		7				7	E	1
17	2	ZCZ-D-12-02L-17_20	Praktyka technologiczna	K	F					80	80	Z	3
							91	68	80		239		24
18	3	ZCZ-D-12-03Z-18_20	Fizjologia człowieka	P	O		14		21		35	E	5
19	3	ZCZ-D-12-03Z-19_20	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		14		18		32	E	5
20	3	ZCZ-D-12-03Z-20_20	Chemia żywności	K	O	N			14		14	E	2
21	3	ZCZ-D-12-03Z-21_20	Immunologia	P	O		14				14	E	2
22	3	ZCZ-D-12-03Z-22_20	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	14		18		32	E	4
23	3	ZCZ-D-12-03Z-23_20	Prawo żywnościowe	P	O		14				14	E	1
24	3	ZCZ-D-12-03Z-24_20	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	7		7		14	E	2
25	3	ZCZ-D-12-03Z-25_20	Język obcy I	P	F				21		21	Z_o	2
26	3	ZCZ-D-12-03Z-26_20	Praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/i w szkole	K	F					80	80	Z	3
							77	99	80		256		26
27	4	ZCZ-D-12-04L-27_20	Żywnienie człowieka	K	O	N	14		21		35	E	5
28	4	ZCZ-D-12-04L-28_20	Ochrona konsumenta	HS	O		14				14	E	2
29	4	ZCZ-D-12-04L-29_20	Dietetyka I	K	O	N	14		18		32	E	4
30	4	ZCZ-D-12-04L-30_20	Toksykologia żywności	K	O	N	14		15		29	E	3
31	4	ZCZ-D-12-04L-31_20	Kliniczny zarys chorób I	P	O		21				21	E	3
32	4	ZCZ-D-12-04L-32_20	Ochrona zdrowia	P	O		14				14	E	1
33	4	ZCZ-D-12-04L-33_20	Język obcy II	P	F				21		21	Z_o	2
34	4	ZCZ-D-12-04L-34_20	Praktyka w poradni dietetycznej	K	F					80	80	Z	3
35	4	ZCZ-D-12-04L-35_20	Praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	K	F					80	80	Z	3
							91	75	160		326		26
36	5	ZCZ-D-12-05Z-36_20	Ocena żywienia - aspekty metodyczne	K	O	N	14		18		32	E	4
37	5	ZCZ-D-12-05Z-37_20	Żywnienie wybranych grup ludności	K	O	N	14		15		29	E	3
38	5	ZCZ-D-12-05Z-38_20	Kliniczny zarys chorób II	P	O		21				21	E	3
39	5	ZCZ-D-12-05Z-39_20	Podstawy farmakologii	P	O		7				7	E	1
40	5	ZCZ-D-12-05Z-40_20	Biochemia żywienia	P	O	N	14				14	E	2
41	5	ZCZ-D-12-05Z-41_20	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	42		24		66	E	10
42	5	ZCZ-D-12-05Z-42_20	Język obcy III	P	F				21		21	E	3
							112	78	0		190		26
43	6	ZCZ-D-12-06L-43_20	Dietetyka II	K	O	N	14		14		28	E	5
44	6	ZCZ-D-12-06L-44_20	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	70		36		106	E	16
45	6	ZCZ-D-12-06L-45_20	Praktyka w szpitalu	K	F					200	200	Z	8
							84	50	200		334		29
46	7	ZCZ-D-12-07Z-46_20	Edukacja żywieniowa	K	O	N	7	14			21	E	3
47	7	ZCZ-D-12-07Z-47_20	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	E	1
48	7	ZCZ-D-12-07Z-48_20	Dietetyka III	K	O	N	14		18		32	E	4
49	7	ZCZ-D-12-07Z-49_20	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		7		14		21	E	2
50	7	ZCZ-D-12-07Z-50_20	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	14		14		28	E	4
51	7	ZCZ-D-12-07Z-51_20	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	14		14		28	E	3
52	7	ZCZ-D-12-07Z-52_20	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		14				14	E	2
53	7	ZCZ-D-12-07Z-53_20	Seminarium dyplomowe	K	F	N			14		14	Z_o	2
							77	88	0		165		21
Razem							637	546	520		1703		180

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

41	5	ZCZ-D-12-05Z-41.1_20	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14	12			26	E	4
41	5	ZCZ-D-12-05Z-41.2_20	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14	12			26	E	4
41	5	ZCZ-D-12-05Z-41.3_20	Style życia	K	F	N	14				14	E	2
41	5	ZCZ-D-12-05Z-41.4_20	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	14				14	E	2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

44	6	ZCZ-D-12-06L-44.1_20	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-12-06L-44.2_20	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-12-06L-44.3_20	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-12-06L-44.4_20	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-12-06L-44.5_20	Diety alternatywne	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-12-06L-44.6_20	Polityka żywienia ludności	K	F	N	14				14	E	2

Numer semestru	Godziny	ECTS		
		Σ	W	C
1	193	105	88	0
2	239	91	68	80
3	256	77	99	80
4	326	91	75	160
5	190	112	78	0
6	334	84	50	200
7	165	77	88	0
Razem	1703	637	546	520

ECTS	Forma zaliczenia				
	Σ	/O	/F	/HS	/N
28	28	0	3	4	
24	21	3	2	12	
26	21	5	0	8	
26	18	8	2	12	
26	13	13	0	19	
29	5	24	0	21	
21	19	2	1	16	
180	125	55	8	92	