

Plan studiów od roku 2020/2021
 Kierunek: dietetyka
 Poziom studiów: studia pierwszego stopnia
 Forma studiów: stacjonarne
 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-15-01Z-00_20	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	
1	1	ZCZ-D-15-01Z-01_20	Chemia ogólna i organiczna	P	O		30		45		75	E	5	
2	1	ZCZ-D-15-01Z-02_20	Anatomia człowieka	P	O		30		30		60	E	4	
3	1	ZCZ-D-15-01Z-03_20	Technologia informacyjna	P	O		15	30			45	E	3	
4	1	ZCZ-D-15-01Z-04_20	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	30		15		45	E	4	
5	1	ZCZ-D-15-01Z-05_20	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		15		30		45	E	3	
6	1	ZCZ-D-15-01Z-06_20	Etyka	HS	O		15				15	E	1	
7	1	ZCZ-D-15-01Z-07_20	Bezpieczeństwo pracy	P	O		15				15	E	1	
8	1	ZCZ-D-15-01Z-08_20	Podstawy socjologii	HS	O		30				30	E	2	
9	1	ZCZ-D-15-01Z-09_20	Ogólna technologia żywności	P	O		30				30	E	2	
10	1	ZCZ-D-15-01Z-10_20	Podstawy genetyki	P	O		30		30		60	E	5	
							240		184	0	424	O	30	
11	2	ZCZ-D-15-02L-11_20	Fizjologia człowieka	P	O		30		30		60	E	5	
12	2	ZCZ-D-15-02L-12_20	Biochemia ogólna i żywności	P	O		30		30		60	E	4	
13	2	ZCZ-D-15-02L-13_20	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	P	O	N	15		30		45	E	4	
14	2	ZCZ-D-15-02L-14_20	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		30		30		60	E	5	
15	2	ZCZ-D-15-02L-15_20	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	30		30		60	E	4	
16	2	ZCZ-D-15-02L-16_20	Immunologia	P	O		30				30	E	2	
17	2	ZCZ-D-15-02L-17_20	Język obcy I	P	F				60		60	Z_o	3	
18	2	ZCZ-D-15-02L-18_20	PRAKTYKA technologiczna	K	F					80	80	Z	3	
							165		210	80	455	O	30	
19	3	ZCZ-D-15-03Z-19_20	Żywnienie człowieka	P	O	N	30		45		75	E	5	
20	3	ZCZ-D-15-03Z-20_20	Analiza żywności	K	O	N	30		30		60	E	4	
21	3	ZCZ-D-15-03Z-21_20	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	30		45		75	E	4	
22	3	ZCZ-D-15-03Z-22_20	Kliniczny zarys chorób I	P	O		45		15		60	E	3	
23	3	ZCZ-D-15-03Z-23_20	Podstawy farmakologii	P	O		15				15	E	1	
24	3	ZCZ-D-15-03Z-24_20	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		30				30	E	2	
25	3	ZCZ-D-15-03Z-25_20	Ochrona zdrowia	P	O		15				15	E	1	
26	3	ZCZ-D-15-03Z-26_20	Statystyka	P	O		15				15	E	1	
27	3	ZCZ-D-15-03Z-27_20	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	15	15			30	E	2	
28	3	ZCZ-D-15-03Z-28_20	Język obcy II	P	F				60		60	E	4	
29	3	ZCZ-D-15-03Z-29_20	PRAKTYKA związana z organizacją żywienia w żłobku lub/i w przedszkolu lub/i w szkole	K	F					80	80	Z	3	
							225		210	80	515	O	30	
30	4	ZCZ-D-15-04L-30_20	Ocena żywienia - aspekty metodyczne	K	O	N	30		30		60	E	4	
31	4	ZCZ-D-15-04L-31_20	Ochrona konsumenta	HS	O		30				30	E	2	
32	4	ZCZ-D-15-04L-32_20	Dietetyka I	K	O	N	30		30		60	E	4	
33	4	ZCZ-D-15-04L-33_20	Toxycologia żywności	K	O	N	30		30		60	E	3	
34	4	ZCZ-D-15-04L-34_20	Chemia żywności	K	O	N	15		15		30	E	2	
35	4	ZCZ-D-15-04L-35_20	Kliniczny zarys chorób II	P	O		30		15		45	E	3	
36	4	ZCZ-D-15-04L-36_20	Żywnienie wybranych grup ludności	K	O	N	30		30		60	E	3	
37	4	ZCZ-D-15-04L-37_20	Prawo żywnościowe	P	O		15				15	E	1	
38	4	ZCZ-D-15-04L-38_20	Biochemia żywienia	P	O	N	30				30	E	2	
39	4	ZCZ-D-15-04L-39_20	PRAKTYKA w poradni dietetycznej	K	F					80	80	Z	3	
40	4	ZCZ-D-15-04L-40_20	PRAKTYKA w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	K	F					80	80	Z	3	
41	4	ZCZ-D-15-04L-41_20	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30	Z	0	
							240		180	160	580	O	30	
42	5	ZCZ-D-15-05Z-42_20	Dietetyka II	K	O	N	30		30		60	E	5	
43	5	ZCZ-D-15-05Z-43_20	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	30		30		60	E	4	
44	5	ZCZ-D-15-05Z-44_20	Edukacja żywieniowa	K	O	N	15	30			45	E	3	
45	5	ZCZ-D-15-05Z-45_20	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	90		30		120	E	10	
46	5	ZCZ-D-15-05Z-46_20	PRAKTYKA w szpitalu	K	F					200	200	Z	8	
47	5	ZCZ-D-15-05Z-47_20	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30	Z	0	
							165		150	200	515	O	30	
48	6	ZCZ-D-15-06L-48_20	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	E	1	
49	6	ZCZ-D-15-06L-49_20	Dietetyka III	K	O	N	30		30		60	E	4	
50	6	ZCZ-D-15-06L-50_20	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		15		15		30	E	2	
51	6	ZCZ-D-15-06L-51_20	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	15		30		45	E	3	
52	6	ZCZ-D-15-06L-52_20	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		30				30	E	2	
53	6	ZCZ-D-15-06L-53_20	Seminarium dyplomowe	K	F	N			30		30	Z_o	2	
54	6	ZCZ-D-15-06L-54_20	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	150		45		165	E	16	
							21		255	150	0	375	O	30
			Razem				1290		1084	520	2864		180	

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

45	5	ZCZ-D-15-05Z-45.1_20	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	30	15			45	E	4
45	5	ZCZ-D-15-05Z-45.2_20	Probiotyki i mikrobia człowieka	K	F	N	30	15			45	E	4
45	5	ZCZ-D-15-05Z-45.3_20	Style życia	K	F	N	30				45	E	2
45	6	ZCZ-D-15-05Z-45.4_20	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	30				30	E	2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

54	6	ZCZ-D-15-06L-54.1_20	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	30	15			45	E	4
54	6	ZCZ-D-15-06L-54.2_20	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	30	15			45	E	4
54	6	ZCZ-D-15-06L-54.3_20	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	30	15			45	E	4
54	6	ZCZ-D-15-06L-54.4_20	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	30	15			45	E	4
54	6	ZCZ-D-15-06L-54.5_20	Diety alternatywne	K	F	N	30	15			45	E	4
54	6	ZCZ-D-15-06L-54.6_20	Polityka żywienia ludności	K	F	N	30				30	E	2

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	424	240	184	0
2	455	165	210	80
3	515	225	210	80
4	580	240	180	160
5	515	165	150	200
6	375	255	150	0
Razem	2864	1290	1084	520

ECTS	
Σ	/O
30	30
30	24
30	23
30	24
30	12
30	12
180	125