

Plan studiów

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 audytoryjne; 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-1Z-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z_o	0
1	1	ZCZ-D-1Z-01Z-01_19	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	E	5
2	1	ZCZ-D-1Z-01Z-02_19	Anatomia człowieka	P	O		14		14		28	E	4
3	1	ZCZ-D-1Z-01Z-03_19	Technologia informacyjna	P	O		7	14			21	E	3
4	1	ZCZ-D-1Z-01Z-04_19	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	14		7		21	E	4
5	1	ZCZ-D-1Z-01Z-05_19	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		7		14		21	E	3
6	1	ZCZ-D-1Z-01Z-06_19	Etyka	HS	O		7				7	E	1
7	1	ZCZ-D-1Z-01Z-07_19	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	P	O		7				7	E	1
8	1	ZCZ-D-1Z-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		21				21	E	2
9	1	ZCZ-D-1Z-01Z-09_19	Podstawy genetyki	P	O		14		14		28	E	5
							105	88	0		193		28
10	2	ZCZ-D-1Z-02L-10_19	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32	E	4
11	2	ZCZ-D-1Z-02L-11_19	Biochemia ogólna i żywności	P	O		14		18		32	E	4
12	2	ZCZ-D-1Z-02L-12_19	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		14				14	E	2
13	2	ZCZ-D-1Z-02L-13_19	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	14		14		28	E	4
14	2	ZCZ-D-1Z-02L-14_19	Wyposażenie zakładów żywienia	P	O	N	14		18		32	E	4
15	2	ZCZ-D-1Z-02L-15_19	Ogólna technologia żywności	P	O		14				14	E	2
16	2	ZCZ-D-1Z-02L-16_19	Statystyka	P	O		7				7	E	1
17	2	ZCZ-D-1Z-02L-17_19	Praktyka technologiczna	K	F					80	80	Z_o	3
							91	68	80		239		24
18	3	ZCZ-D-1Z-03Z-18_19	Fizjologia człowieka	P	O		14		21		35	E	5
19	3	ZCZ-D-1Z-03Z-19_19	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		14		18		32	E	5
20	3	ZCZ-D-1Z-03Z-20_19	Chemia żywności	K	O	N			14		14	E	2
21	3	ZCZ-D-1Z-03Z-21_19	Immunologia	P	O		14				14	E	2

22	3	ZCZ-D-1Z-03Z-22_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	14		18		32	E	4
23	3	ZCZ-D-1Z-03Z-23_19	Prawo żywnościowe	P	O		14				14	E	2
24	3	ZCZ-D-1Z-03Z-24_19	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	7	7			14	E	2
25	3	ZCZ-D-1Z-03Z-25_19	Język obcy I	P	F				21		21	E	2
26	3	ZCZ-D-1Z-03Z-26_19	Praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/i w szkole	K	F					80	80	Z_o	3
							77	99		80	256		27
27	4	ZCZ-D-1Z-04L-27_19	Żywienie człowieka	K	O	N	14		21		35	E	5
28	4	ZCZ-D-1Z-04L-28_19	Biochemia żywienia	P	O	N	14				14	E	2
29	4	ZCZ-D-1Z-04L-29_19	Dietetyka I	K	O	N	14		18		32	E	4
30	4	ZCZ-D-1Z-04L-30_19	Toksykologia żywności	K	O	N	14		15		29	E	3
31	4	ZCZ-D-1Z-04L-31_19	Kliniczny zarys chorób I	P	O		21				21	E	3
32	4	ZCZ-D-1Z-04L-32_19	Ochrona zdrowia	P	O		14				14	E	1
33	4	ZCZ-D-1Z-04L-33_19	Język obcy II	P	F				21		21	E	2
34	4	ZCZ-D-1Z-04L-34_19	Praktyka w poradni dietetycznej	K	F					80	80	Z_o	3
35	4	ZCZ-D-1Z-04L-35_19	Praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	K	F					80	80	Z_o	3
							91	75		160	326		26
36	5	ZCZ-D-1Z-05Z-36_19	Ocena żywienia	K	O	N	14		18		32	E	4
37	5	ZCZ-D-1Z-05Z-37_19	Żywienie wybranych grup ludności	K	O	N	14		15		29	E	3
38	5	ZCZ-D-1Z-05Z-38_19	Kliniczny zarys chorób II	P	O		21				21	E	3
39	5	ZCZ-D-1Z-05Z-39_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	E	1
40	5	ZCZ-D-1Z-05Z-40_19	Ochrona konsumenta	HS	O		14				14	E	2
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F	N	42		24		66	Z_o	10
42	5	ZCZ-D-1Z-05Z-42_19	Język obcy III	P	F				21		21	E	3
							112	78		0	190	0	26
43	6	ZCZ-D-1Z-06L-43_19	Dietetyka II	K	O	N	14		14		28	E	4
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F	N	74		36		110	Z_o	16
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45_19	Praktyka w szpitalu	K	F					200	200	Z_o	8
							88	50		200	338		28
46	7	ZCZ-D-1Z-07Z-46_19	Edukacja żywieniowa	K	O	N	7	14			21	E	3
47	7	ZCZ-D-1Z-07Z-47_19	Podstawy farmakologii	P	O		7				7	E	1
48	7	ZCZ-D-1Z-07Z-48_19	Dietetyka wybranych schorzeń	K	O	N	14		18		32	E	4
49	7	ZCZ-D-1Z-07Z-49_19	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		7		14		21	E	2
50	7	ZCZ-D-1Z-07Z-50_19	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	14		14		28	E	4
51	7	ZCZ-D-1Z-07Z-51_19	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	14		14		28	E	3
52	7	ZCZ-D-1Z-07Z-52_19	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		14				14	E	2
53	7	ZCZ-D-1Z-07Z-53_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N			14		14	Z_o	2
							77	88		0	165		21
			Razem				641	546		520	1707		180

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.1_19	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14	12			26	E	4
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.2_19	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14	12			26	E	4
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.3_19	Style życia	K	F	N	14				14	E	2
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.4_19	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	14				14	E	2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.1_19	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.2_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.3_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.4_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.5_19	Diety alternatywne	K	F	N	14	12			26	E	4
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.6_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F	N	14				14	E	2

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
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	338	88	50	200
7	165	77	88	0
Razem	1707	641	546	520

Σ	ECTS			
	/O	/F	/HS	/N
28	28	0	3	4
24	21	3	2	12
27	22	5	0	8
26	18	8	0	14
26	13	13	3	17
28	4	24	0	20
21	21	0	0	16
180	127	53	8	91