

**Plan studiów**

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 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)

ECTS\_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

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	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
0	1	ZCZ-D-1S-01Z-00_21	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0
1	1	ZCZ-D-1S-01Z-01_21	Chemia ogólna i organiczna	P	O		30		45		75	E	5	3
2	1	ZCZ-D-1S-01Z-02_21	Anatomia człowieka	P	O		30		30		60	E	4	2,4
3	1	ZCZ-D-1S-01Z-03_21	Technologia informacyjna	P	O		15	30			45	E	3	1,8
4	1	ZCZ-D-1S-01Z-04_21	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	30		15		45	E	4	1,8
5	1	ZCZ-D-1S-01Z-05_21	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		15		30		45	E	3	1,8
6	1	ZCZ-D-1S-01Z-06_21	Etyka	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
7	1	ZCZ-D-1S-01Z-07_21	Bezpieczeństwo pracy	P	O		15				15	E	1	0,6
8	1	ZCZ-D-1S-01Z-08_21	Podstawy socjologii	HS	O		30				30	Z_o	2	1,2
9	1	ZCZ-D-1S-01Z-09_21	Ogólna technologia żywności	P	O		30				30	E	2	1,2
10	1	ZCZ-D-1S-01Z-10_21	Podstawy genetyki	P	O		30		30		60	E	5	2,4
							<b>240</b>	<b>184</b>	<b>0</b>		<b>424</b>		<b>30</b>	<b>16,8</b>
11	2	ZCZ-D-1S-02L-11_21	Fizjologia człowieka	P	O		30		30		60	E	5	2,4
12	2	ZCZ-D-1S-02L-12_21	Biochemia ogólna i żywności	P	O		30		30		60	E	4	2,4
13	2	ZCZ-D-1S-02L-13_21	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	P	O	N	15		30		45	E	4	1,8
14	2	ZCZ-D-1S-02L-14_21	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		30		30		60	E	5	2,4
15	2	ZCZ-D-1S-02L-15_21	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	30		30		60	E	4	2,4
16	2	ZCZ-D-1S-02L-16_21	Immunologia	P	O		30				30	E	2	1,2
17	2	ZCZ-D-1S-02L-17_21	Język obcy I	P	F				60		60	E	3	2,4
18	2	ZCZ-D-1S-02L-18_21	PRAKTYKA technologiczna	K	F					80	80	Z	3	3
							<b>165</b>	<b>210</b>	<b>80</b>		<b>455</b>		<b>30</b>	<b>18</b>
19	3	ZCZ-D-1S-03Z-19_21	Żywnienie człowieka	P	O	N	30		45		75	E	5	3
20	3	ZCZ-D-1S-03Z-20_21	Analiza żywności	K	O	N	30		30		60	E	4	2,4

21	3	ZCZ-D-1S-03Z-21_21	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	30		45		75	E	4	3
22	3	ZCZ-D-1S-03Z-22_21	Kliniczny zarys chorób I	P	O		45		15		60	E	3	2,4
23	3	ZCZ-D-1S-03Z-23_21	Podstawy farmakologii	P	O		15				15	E	1	0,6
24	3	ZCZ-D-1S-03Z-24_21	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		30				30	Z_o	2	1,2
25	3	ZCZ-D-1S-03Z-25_21	Ochrona zdrowia	P	O		15				15	E	1	0,6
26	3	ZCZ-D-1S-03Z-26_21	Statystyka	P	O		15				15	E	1	0,6
27	3	ZCZ-D-1S-03Z-27_21	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	15	15			30	E	2	1,2
28	3	ZCZ-D-1S-03Z-28_21	Język obcy II	P	F				60		60	E	4	2,4
29	3	ZCZ-D-1S-03Z-29_21	PRAKTYKA związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	K	F					80	80	Z	3	3
							<b>225</b>	<b>210</b>		<b>80</b>	<b>515</b>		<b>30</b>	<b>20,4</b>
30	4	ZCZ-D-1S-04L-30_21	Ocena żywienia - aspekty metodyczne	K	O	N	30		30		60	E	4	2,4
31	4	ZCZ-D-1S-04L-31_21	Ochrona konsumenta	HS	O		30				30	Z_o	2	1,2
32	4	ZCZ-D-1S-04L-32_21	Dietetyka I	K	O	N	30		30		60	E	4	2,4
33	4	ZCZ-D-1S-04L-33_21	Toksykologia żywności	K	O	N	30		30		60	E	3	2,4
34	4	ZCZ-D-1S-04L-34_21	Chemia żywności	K	O	N	15		15		30	E	2	1,2
35	4	ZCZ-D-1S-04L-35_21	Kliniczny zarys chorób II	P	O		30		15		45	E	3	1,8
36	4	ZCZ-D-1S-04L-36_21	Żywienie wybranych grup ludności	K	O	N	30		30		60	E	3	2,4
37	4	ZCZ-D-1S-04L-37_21	Prawo żywnościowe	P	O		15				15	E	1	0,6
38	4	ZCZ-D-1S-04L-38_21	Biochemia żywienia	P	O	N	30				30	E	2	1,2
39	4	ZCZ-D-1S-04L-39_21	PRAKTYKA w poradni dietetycznej	K	F					80	80	Z	3	3
40	4	ZCZ-D-1S-04L-40_21	PRAKTYKA w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	K	F					80	80	Z	3	3
41	4	ZCZ-D-1S-04L-41_21	Wychowanie fizyczne 1	P	F			30			30	Z	0	0
							<b>240</b>	<b>180</b>		<b>160</b>	<b>580</b>		<b>30</b>	<b>21,6</b>
42	5	ZCZ-D-1S-05Z-42_21	Dietetyka II	K	O	N	30		30		60	E	5	2,4
43	5	ZCZ-D-1S-05Z-43_21	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	30		30		60	E	4	2,4
44	5	ZCZ-D-1S-05Z-44_21	Edukacja żywieniowa	K	O	N	15	30			45	E	3	1,8
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45_21	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F	N	90	30			120	Z_o	10	4,8
46	5	ZCZ-D-1S-05Z-46_21	PRAKTYKA w szpitalu	K	F					200	200	Z	8	8
47	5	ZCZ-D-1S-05Z-47_21	Wychowanie fizyczne 2	P	F			30			30	Z	0	0
							<b>165</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	<b>515</b>		<b>30</b>	<b>19,4</b>
48	6	ZCZ-D-1S-06L-48_21	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
49	6	ZCZ-D-1S-06L-49_21	Dietetyka III	K	O	N	30		30		60	E	4	2,4
50	6	ZCZ-D-1S-06L-50_21	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		15		15		30	E	2	1,2
51	6	ZCZ-D-1S-06L-51_21	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	15		30		45	E	3	1,8
52	6	ZCZ-D-1S-06L-52_21	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		30				30	E	2	1,2
53	6	ZCZ-D-1S-06L-53_21	Seminarium dyplomowe	K	F	N			30		30	Z_o	2	1,2
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54_21	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F	N	60	15			75	Z_o	6	3
55	6	ZCZ-D-1S-06L-55_21	Praca licencjacka	K	F	N							10	2

						21	165	120	0	285		30	13,4
			Razem				1200	1054	520	2774		180	109,6

**Przedmioty do wyboru\* - lista otwarta**

45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.1_21	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.2_21	Probiotyki i mikrobom człowieka	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.3_21	Style życia	K	F	N	30				45	Z_o	2	1,8
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.4_21	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	30				30	Z_o	2	1,2

**Przedmioty do wyboru\* - lista otwarta**

54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.1_21	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.2_21	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.3_21	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.4_21	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.5_21	Polityka żywienia ludności	K	F	N	30				30	Z_o	2	1,2

Student na 4 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym:

- a) w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.
- b) w semestrze 6 - realizuje 2 przedmioty, w tym 1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowidyńskich.

Uruchomienie danego przedmiotu zgodnie z decyzją Dziekana, nastąpi w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.