

Plan studiówKierunek: **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)

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-1Z-01Z-00_21	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0,0
1	1	ZCZ-D-1Z-01Z-01_21	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	E	5	1,4
2	1	ZCZ-D-1Z-01Z-02_21	Anatomia człowieka	P	O		14		14		28	E	4	1,1
3	1	ZCZ-D-1Z-01Z-03_21	Technologia informacyjna	P	O		7	14			21	E	3	0,8
4	1	ZCZ-D-1Z-01Z-04_21	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	14		7		21	E	4	0,8
5	1	ZCZ-D-1Z-01Z-05_21	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		7		14		21	E	3	0,8
6	1	ZCZ-D-1Z-01Z-06_21	Etyka	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
7	1	ZCZ-D-1Z-01Z-07_21	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1	0,3
8	1	ZCZ-D-1Z-01Z-08_21	Podstawy socjologii	HS	O		21				21	Z_o	2	0,8
9	1	ZCZ-D-1Z-01Z-09_21	Podstawy genetyki	P	O		14		14		28	E	5	1,1
							105	88	0	193			28	7,6
10	2	ZCZ-D-1Z-02L-10_21	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32	E	4	1,3
11	2	ZCZ-D-1Z-02L-11_21	Biochemia ogólna i żywności	P	O		14		18		32	E	4	1,3
12	2	ZCZ-D-1Z-02L-12_21	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		14				14	Z_o	2	0,6
13	2	ZCZ-D-1Z-02L-13_21	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	14		14		28	E	4	1,1
14	2	ZCZ-D-1Z-02L-14_21	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	P	O	N	14		18		32	E	4	1,3
15	2	ZCZ-D-1Z-02L-15_21	Ogólna technologia żywności	P	O		14				14	E	2	0,6
16	2	ZCZ-D-1Z-02L-16_21	Statystyka	P	O		7				7	E	1	0,3
17	2	ZCZ-D-1Z-02L-17_21	Praktyka technologiczna	K	F					80	80	Z	3	3,0
							91	68	80	239			24	9,4
18	3	ZCZ-D-1Z-03Z-18_21	Fizjologia człowieka	P	O		14		21		35	E	5	1,4
19	3	ZCZ-D-1Z-03Z-19_21	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		14		18		32	E	5	1,3

20	3	ZCZ-D-1Z-03Z-20_21	Chemia żywności	K	O	N			14		14	E	2	0,6
21	3	ZCZ-D-1Z-03Z-21_21	Immunologia	P	O		14				14	E	2	0,6
22	3	ZCZ-D-1Z-03Z-22_21	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	14		18		32	E	4	1,3
23	3	ZCZ-D-1Z-03Z-23_21	Prawo żywnościowe	P	O		14				14	E	1	0,6
24	3	ZCZ-D-1Z-03Z-24_21	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	7	7			14	E	2	0,6
25	3	ZCZ-D-1Z-03Z-25_21	Język obcy I	P	F				21		21	Z_o	2	0,8
26	3	ZCZ-D-1Z-03Z-26_21	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	K	F					80	80	Z	3	3,0
							77	99		80	256		26	10,0
27	4	ZCZ-D-1Z-04L-27_21	Żywienie człowieka	K	O	N	14		21		35	E	5	1,4
28	4	ZCZ-D-1Z-04L-28_21	Ochrona konsumenta	HS	O		14				14	Z_o	2	0,6
29	4	ZCZ-D-1Z-04L-29_21	Dietetyka I	K	O	N	14		18		32	E	4	1,3
30	4	ZCZ-D-1Z-04L-30_21	Toksykologia żywności	K	O	N	14		15		29	E	3	1,2
31	4	ZCZ-D-1Z-04L-31_21	Kliniczny zarys chorób I	P	O		21				21	E	3	0,8
32	4	ZCZ-D-1Z-04L-32_21	Ochrona zdrowia	P	O		14				14	E	1	0,6
33	4	ZCZ-D-1Z-04L-33_21	Język obcy II	P	F				21		21	Z_o	2	0,8
34	4	ZCZ-D-1Z-04L-34_21	Praktyka w poradni dietetycznej	K	F					80	80	Z	3	3,0
35	4	ZCZ-D-1Z-04L-35_21	Praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	K	F					80	80	Z	3	3,0
							91	75		160	326		26	12,6
36	5	ZCZ-D-1Z-05Z-36_21	Ocena żywienia - aspekty metodyczne	K	O	N	14		18		32	E	4	1,3
37	5	ZCZ-D-1Z-05Z-37_21	Żywienie wybranych grup ludności	K	O	N	14		15		29	E	3	1,2
38	5	ZCZ-D-1Z-05Z-38_21	Kliniczny zarys chorób II	P	O		21				21	E	3	0,8
39	5	ZCZ-D-1Z-05Z-39_21	Podstawy farmakologii	P	O		7				7	E	1	0,3
40	5	ZCZ-D-1Z-05Z-40_21	Biochemia żywienia	P	O	N	14				14	E	2	0,6
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41_21	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F	N	42		24		66	Z_o	10	2,6
42	5	ZCZ-D-1Z-05Z-42_21	Język obcy III	P	F				21		21	E	3	0,8
							112	78		0	190	0	26	7,6
43	6	ZCZ-D-1Z-06L-43_21	Dietetyka II	K	O	N	14		14		28	E	5	1,1
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44_21	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45_21	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F	N	28		12		40	Z_o	6	1,6
46	6	ZCZ-D-1Z-06L-46_21	Praktyka w szpitalu	K	F					200	200	Z	8	8,0
							56	40		200	296		23	11,8
47	7	ZCZ-D-1Z-07Z-47_21	Edukacja żywieniowa	K	O	N	7	14			21	E	3	0,8
48	7	ZCZ-D-1Z-07Z-48_21	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
49	7	ZCZ-D-1Z-07Z-49_21	Dietetyka III	K	O	N	14		18		32	E	4	1,3
50	7	ZCZ-D-1Z-07Z-50_21	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		7		14		21	E	2	0,8
51	7	ZCZ-D-1Z-07Z-51_21	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	14		14		28	E	3	1,1
52	7	ZCZ-D-1Z-07Z-52_21	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		14				14	E	2	0,6
53	7	ZCZ-D-1Z-07Z-53_21	Seminarium dyplomowe	K	F	N			14		14	Z_o	2	0,6

54	7	ZCZ-D-1Z-07Z-54_21	Praca licencjacka	K	F	N							10	2,0
							63	74	0	137			27,0	7,5
			Razem				595	522	520	1637			180	66,5

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.1_21	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.2_21	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.3_21	Style życia	K	F	N	14				14	Z_o	2	0,6
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.4_21	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	14				14	Z_o	2	0,6

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45.1_21	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45.2_21	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45.3_21	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45.4_21	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45.6_21	Polityka żywienia ludności	K	F	N	14				14	Z_o	2	0,6

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 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.).

b) w semestrze 6 - realizuje 2 przedmioty, w tym 1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 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.