

Plan studiów

I rok - 2019/2020

Kierunek studiów:	DIETETYKA
Poziom studiów:	pierwszego stopnia
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	stacjonarne

Semestr studiów 1

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Chemia ogólna i nieorganiczna	8	60	30		30	E	
2.	Matematyka z elementami statystyki	6	75	30		45	E	
3.	Obliczenia chemiczne	1	15			15	Z	
4.	Psychologia ogólna	2	30	30			Z	
5.	Ekologia i ochrona środowiska	3	30	20		10	Z	
6.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	30	15		15	Z	
7.	Technologia informacyjna	3	30			30	Z	
8.	Grafika inżynierska	4	40	10		30	Z	
9.	Wychowanie fizyczne	0	30			30	ZAL	
A	Łącznie obowiązkowe	29	340	135	0	60	145	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw humanistyczny: Historia sztuki i kultura Polski	1	30	30			Z	
	Elektyw humanistyczny: Filozofia							
B	Łącznie fakultatywne***	1	30	30	0	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	370	165	0	60	145	---

Semestr studiów

2

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Chemia organiczna	8	60	30		30	E	
2.	Fizyka	5	60	30		30	E	
3.	Anatomia człowieka	5	60	30		30	E	
4.	Bezpieczeństwo narodowe	1	18	18			Z	
5.	Język obcy	2	30			30	Z	
6.	Wychowanie fizyczne	0	30			30	ZAL	
A	Łącznie obowiązkowe	21	258	108	0	30	120	---
Fakultatywne								
1.	Praktyka I (200 h) ^a	8					E	
2.	Elektyw humanistyczny: Historia sztuki Elektyw humanistyczny: Filozofia	1	30	30			Z	
B	Łącznie fakultatywne***	9	30	30	0	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	288	138	0	30	120	---

Semestr studiów

3

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Biochemia	5	60	30		30	E	
2.	Mikrobiologia	5	75	30		45	E	
3.	Chemia żywności	5	60	30		30	E	
4.	Opakowania, magazynowanie i transport żywności	1	15	15			Z	
5.	Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	2	30	15		15	Z	
6.	Podstawy żywienia człowieka I	4	60	30		30	Z	
7.	Język obcy	2	30			30	Z	
A	Łącznie obowiązkowe	24	330	150	0	30	150	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw 1: Żywność niekonwencjonalna Elektyw 1: Żywność funkcjonalna	4	60	30		30	Z	
2.	Elektyw 2: Gospodarka wodna i ściekowa Elektyw 2: Biotechnologia ochrony środowiska	2	15	15			Z	
B	Łącznie fakultatywne***	6	75	45	0	0	30	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	405	195	0	30	180	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audytorne specjalistyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Podstawy żywienia człowieka II	4	60	30		30	E	
2.	Analiza i ocena jakości żywności	3	60	30		30	E	
3.	Ogólna technologia żywności	4	60	30		30	E	
4.	Genetyka	2	30	30			E	
5.	Język obcy	2	30			30	Z	
A	Łącznie obowiązkowe	15	240	120	0	30	90	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych	5	75	30		45	Z	
2.	Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta							
2.	Elektyw X: Bioproceny w produkcji żywności	2	30	15		15	Z	
3.	Elektyw X: Biotechnologia żywności							
3.	Praktyka II (200 h) ^b	8					E	
B	Łącznie fakultatywne^{***}	15	105	45	0	0	60	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	345	165	0	30	150	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Higiena i toksykologia żywności	4	60	30		30	E	
2.	Podstawy dietetyki	4	60	30		30	E	
3.	Fizjologia człowieka	4	60	30		30	E	
4.	Higiena produkcji potraw i żywienia	5	75	30		45	E	
5.	Inżynieria procesowa	3	45	30		15	Z	
6.	Język obcy	2	30			30	E	
A	Łącznie obowiązkowe	22	330	150	0	30	150	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw I: Żywnościowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	2	30	15		15	Z	
	Elektyw I: Podstawy przemysłów węglowodanowych							
2.	Elektyw III: Przetwórstwo mleka	2	30	15		15	Z	
	Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka							
3.	Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	2	30	15		15	Z	
	Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw							
4.	Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	2	30	15		15	Z	
	Elektyw V: Technologie przemysłów fermentacyjnych							
B	Łącznie fakultatywne***	8	120	60	0	0	60	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	450	210	0	30	210	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*	
Obowiązkowe							
1.	Dietetyka pediatryczna	4	60	30		30	E
2.	Dietetyka geriatryczna	2	30	15		15	E
3.	Żywnienie sportowców	1	15	15			E
4.	Kliniczny zarys chorób	3	45	45			E
5.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	2	30	15		15	Z
6.	Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw	4	50	20		30	Z
A	Łącznie obowiązkowe	16	230	140	0	90	---
Fakultatywne							
1.	Elektyw II: Podstawy przetwórstwa zbóż Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów	2	30	15		15	Z
2.	Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	2	30	15		15	Z
3.	Elektyw VII: Podstawy chłodnictwa i zamrażalnictwa żywności Elektyw VII: Zastosowanie chłodnictwa w produkcji i przechowywalnictwie żywności	2	30	15		15	Z
4.	Praktyka III (200 h) ^c	8					E
B	Łącznie fakultatywne ***	14	90	45	0	45	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	320	185	0	135	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	3	30	15		15	Z	
2.	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	3	45	30		15	Z	
3.	Systemy bezpieczeństwa żywności	2	15	15			Z	
4.	Systemy zarządzania jakością żywności	2	15	15			Z	
5.	Ergonomia i bezpieczeństwo pracy	1	10	10			Z	
6.	Farmakologia i farmakoterapia	3	45	45			Z	
7.	Parazytologia	2	30	15		15	Z	
8.	Ochrona własności intelektualnej	1	18	18			Z	
9.	Egzamin dyplomowy inżynierski	2					E	
A	Łącznie obowiązkowe	19	208	163	0	0	45	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych	2	20	10		10	Z	
	Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych							
2.	Elektyw 3: Opracowanie nowych produktów spożywczych	1	15	15			Z	
	Elektyw 3: Wybrane aspekty projektowania innowacyjnej żywności							
3.	Praca inżynierska	5	0				E	
4.	Seminarium dyplomowe KŻCz	3	30		30		Z	
	Seminarium dyplomowe KTGiK							
	Seminarium dyplomowe KAiOJŻ...							
B	Łącznie fakultatywne ***	11	65	25	30	0	10	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	273	188	30	0	55	---

Razem dla cyklu kształcenia

Lp. Wyszczególnienie	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Łączna liczba egzaminów
			wykłady	seminaria	ćwiczenia		
					audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
1 Razem dla cyklu kształcenia	210	2451	1246	30	180	995	27
w tym :							
obowiązkowe	146	1936	966	0	180	790	23
fakultatywne	64	515	280	30	0	205	4
2 Udział zajęć fakultatywnych [%]	30,48						

)* Ćwiczenia specjalistyczne obejmują ćwiczenia laboratoryjne, warsztatowe, terenowe, projektowe i inne

)** E - egzamin; Z - zaliczenie na ocenę; ZAL - zaliczenie bez oceny

)*** Podawane w wymiarze realizowanym przez studenta

Praktyki mogą być realizowane w:

)^a Praktyka I (200h)

A Praktyka wstępna w szpitalu - 100 godz.

Praktyka ośrodka rehabilitacyjnym - 100 godz.

B Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego – 100 godz.

Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego – 100 godz.

Praktyka w zakładzie cateringowym świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej - 100 godz.

)^b Praktyka II (200h)

A Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego - 100 godz.

Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego - 100 godz.

B Praktyka w szpitalu dla dorosłych - 100 godz.

Praktyka w domu spokojnej starości - 100 godz.

Praktyka w domu opieki społecznej dla dorosłych - 100 godz.

Praktyka w sanatorium - 100 godz.

)^c Praktyka III (200h) - przynajmniej 100 h powinno dotyczyć żywienia dzieci

A Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych - 100 godz.

Praktyka w ośrodku leczenia nadwagi i otyłości - 100 godz.

Praktyka w zakładzie cateringowym świadczącym usługi dla zakładów opieki zdrowotnej - 100 godz.

B Praktyka w szpitalu dla dzieci - 100 godz.

Praktyka w domu dziecka - 100 godz.

Praktyka przedszkolu / żłobku - 100 godz.