

III, IV rok (2018/2019)  
IV rok (2019/2020)

Wydział Technologii Żywności  
Kierunek: Dietetyka, specjalność: Dietetyka  
Stacjonarne - I stopień

Semest r	Przedmiot	Wymiar		ECTS	Forma zaliczenia
		W	ĆW		
I	Chemia I	30	30	10	E
	Matematyka z elementami statystyki	30	45	5	E
	Obliczenia chemiczne		15	1,5	Z
	Elektyw humanistyczny	30		1,5	Z
	Psychologia ogólna	30		4	Z
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	15	2	Z
	Ekologia i ochrona środowiska	20	10	2	Z
	Technologia informacyjna		30	2	Z
	Język obcy		15	1	Z
	Wychowanie fizyczne		24	1	ZAL.
<b>Razem</b>		<b>155</b>	<b>184</b>	<b>30</b>	
II	Chemia II	30	30	5	E
	Fizyka	30	30	5	E
	Grafika inżynierska	10	30	3,5	Z
	Anatomia człowieka	30	30	5	E
	Język obcy		30	1	Z
	Elektyw humanistyczny	30		1,5	Z
	Wychowanie fizyczne		24	1	ZAL.
	Praktyka (200h)		200	8	Z
<b>Razem</b>		<b>130</b>	<b>374</b>	<b>30</b>	
III	Biochemia	30	30	6	E
	Mikrobiologia	30	45	6	E
	Chemia żywności	30	30	5	E
	Opakowania, magazynowanie i transport żywności	15		1	Z
	Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	15	15	3	Z
	Żywność niekonwencjonalna	30	30	4	Z
	Podstawy żywienia człowieka	30	30	4	E
	Język obcy		30	1	Z
<b>Razem</b>		<b>180</b>	<b>210</b>	<b>30</b>	
IV	Podstawy żywienia człowieka	30	30	4	E
	Analiza i ocena jakości żywności	30	30	3	E
	Ogólna technologia żywności	30	30	3	E
	Inżynieria procesowa	30	15	2	Z
	ELEKTYW IX	30	45	4	E
	ELEKTYW X	15	15	2	Z
	Genetyka	30		2	E
	Język obcy		45	2	E
	Praktyka (200h)		200	8	Z
<b>Razem</b>		<b>195</b>	<b>410</b>	<b>30</b>	
V	Higiena i toksykologia żywności	30	30	4	E
	Podstawy dietetyki	30	30	5	E
	Fizjologia człowieka	30	30	3	E
	ELEKTYW III	15	15	3	Z
	Gospodarka wodna i ściekowa	15		2	E
	ELEKTYW V	15	15	3	Z
	Higiena produkcji potraw i żywienia	30	45	4	E
	ELEKTYW I	15	15	3	Z
	ELEKTYW VI	15	15	3	Z
<b>Razem</b>		<b>195</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	

VI	Dietetyka pediatriczna	30	30	3	E
	Dietetyka geriatryczna	15	15	2	E
	Żywnienie sportowców	15		1	E
	Kliniczny zarys chorób	45		3	E
	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	15	15	2	Z
	Parazytologia	15	15	2	Z
	Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw	20	30	3	Z
	ELEKTYW II	15	15	2	Z
	ELEKTYW IV	15	15	2	Z
	ELEKTYW VII	15	15	2	Z
	Praktyka III		200	8	Z
<b>Razem</b>		<b>200</b>	<b>350</b>	<b>30</b>	
VII	Seminarium dyplomowe i praca inżynierska		30	8	Z
	ELEKTYW VIII	10	10	2	Z
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	15	15	2	Z
	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	30	15	4	Z
	Systemy bezpieczeństwa żywności	15		3	Z
	Systemy zarządzania jakością żywności	15		3	Z
	Ergonomia i bezpieczeństwo pracy	10		1	Z
	Farmakologia i farmakoterapia	45		4	Z
	Ochrona własności intelektualnej	15		1	Z
	Egzamin dyplomowy inżynierski			2	E
<b>Razem</b>		<b>155</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	
		1210	1793	210	
		3003			

E - egzamin na ocenę; Z - zaliczenie na ocenę; ZAL - zaliczenie z wpisem zal.