

pieczęć jednostki organizacyjnej

Rodzaj zajęć: grupa I (W-wykład, WS-wykład specjalistyczny)

grupa II (C-ćwiczenia, K-konwersatorium, L-laboratorium, P-praktyki, S-seminarium, W-warsztaty)

grupa III (PW-projekt własny, E-e-learning

grupa IV (godziny niekontaktowe)

od roku akad.2020/2021

Rozkład godzin

Lp.	Przedmiot	kod	forma zal. po semestrze			I rok										II rok										III rok										Razem godz. kontakt.	Całkowity nakład pracy studenta	Razem ECTS											
						1 semestr					2 semestr					3 semestr					4 semestr					5 semestr					6 semestr																		
			I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II	IV	III	ECTS	I	IV	II				IV	III	ECTS								
E	ZO	Z	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS	W	W	C/L	C/L	III	ECTS											
1. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO																																																	
1	Język obcy	0915.7.D/1.A01.JO	5	2,3,4,5									30	20		2			30	20		2			30	20		2			30	20		2			30	45		3							120	225	9
2	Techniki informacyjno-komunikacyjne	0915.7.D/1.A02.TIK		1		15		10		1																																			25	25	1		
3	Ochrona własności przemysłowej i prawa autorskiego	0915.7.D/1.A03.OWPA		1		15					1																																		15	15	1		
4	Przedsiębiorczość	0915.7.D/1.A04.P		1		15																																						15	15				
	Przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych:																																												0	0	0		
5	Etyka zawodu dietetyka	0915.7.D/1.A05.EZD		1		25	25			2																																			25	50	2		
6	Filozofia	0915.7.D/1.A06.F		1		15	10			1																																			15	25	1		
7	Wybrane zagadnienia z pedagogiki	0915.7.D/1.A07.WZP		1		15	10			1																																			15	25	1		
8	Socjologia	0915.7.D/1.A08.S		2							15	10			1																														15	25	1		
9	*Przedmioty w zakresie wsparcia studentów w procesie uczenia się:	0915.7.D/1.A09.PW		1			25	25		2																																			25	50	2		
10	Wychowanie fizyczne	0915.7.D/1.A10.WF		2,3								30			0			30			0																								60	60	0		
11	BHP	0915.7.D/1.A11.BHP			1	4				0																																			4	4	0		
12	Szkolenie biblioteczne	0915.7.D/1.A12.PB			1	2				0																																			2	2	0		
razem							105	45	35	25	0	8	15	10	60	20	0	3	0	0	60	20	0	2	0	0	30	20	0	2	0	0	30	45	0	3	0	0	0	0	0	0				336	521	18	
2. PRZEDMIOTY PODSTAWOWE/KIERUNKOWE																																																	
1	Anatomia człowieka	0915.7.D/1.B/C1.AC	1	1	1	25	25	15	10		3																																		40	75	3		
2	Fizjologia człowieka	0915.7.D/1.B/C2.FC	2	2	2							25	25	25	25		4																												50	100	4		
3	Psychologia ogólna	0915.7.D/1.B/C3.PO		1		10	15	15	10		2																																		25	50	2		
4	Biochemia ogólna i żywności	0915.7.D/1.B/C4.BOŻ	1	1		25	25	15	10		3																																		40	75	3		
5	Chemia żywności	0915.7.D/1B/C5.CŻ		1		15	10	15	10		2																																		30	50	2		
6	Mikrobiologia ogólna i żywności	0915.7.D/1.B/C6.MOŻ	3	3	3											15	10	25	25		3																							40	75	3			
7	Parazytologia	0915.7.D/1.B/C7.P		3												15	10	15	10		2																							30	50	2			
8	Genetyka	0915.7.D/1.B/C8.G		2								15	10			1																													15	25	1		
9	Podstawy epidemiologii	0915.7.D/1.B/C9.PE		6																																									40	75	3		
10	Podstawy zdrowia publicznego	0915.7.D/1.B/C10.PZP		1		15	10	15	10		2																																		30	50	2		
11	Podstawy żywienia człowieka	0915.7.D/1.B/C11.PŻC	1	1	1	25	25	25	25		4																																		50	100	4		
12	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	0915.7.D/1.B/C12.TŻPT	2	2	2							25	25	25	25		4																												50	100	4		
13	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	0915.7.D/1.B/C13.PEOZ		1		15	10			1																																			15	25	1		
14	Analiza i ocena jakości żywności	0915.7.D/1.B/C14.AOJŻ		3	3	3										10	15	15	10		2																								25	50	2		
15	Kliniczny zarys chorób	0915.7.D/1.B/C15.KZC		3	3											25	25	25	25		4																							50	100	4			
16	Żywienie kobiet w okresie ciąży i kamienia	0915.7.D/1.B/C16.ŻKCK		3												10	15	15	10		2																								25	50	2		
17	Żywienie osób aktywnych fizycznie	0915.7.D/1.B/C17.ŻOAF		3												10	15	15	10		2																								25	50	2		
18	Toksykologia żywności	0915.7.D/1.B/C18.TŻ		3												10	15	15	10		2																								25	50	2		
19	Podstawy dietyki ogólnej	0915.7.D/1.B/C19.PDO		3	3											25	25	25	25		4																							50	100	4			
20	Podstawy dietyki klinicznej	0915.7.D/1.B/C20.PDK	4	4	4												25	25	15	10		3																						40	75	3			
21	Żywienie w otyłości i chorobach metabolicznych	0915.7.D/1.B/C21.ZOCM	4	4	4												25	25	15	10		3																						40	75	3			
22	Żywienie w gastroenterologii	0915.7.D/1.B/C22.ŻG		4													25	25	15	10		3																						40	75	3			
23	Dietetyka pediatriczna	0915.7.D/1.B/C23.DP	4	4	4												25	25	25	25		4																						50	100	4			
24	Poradnictwo dietetyczne	0915.7.D/1.B/C24.PD		5																																									55	100	4		
25	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	0915.7.D/1.B/C25.FFŻIL	5	5	5																																							40	75	3			
26	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	0915.7.D/1.B/C26.OSŻSO		5																																									40	75	3		
27	Produkcja posiłków dietetycznych	0915.7.D/1.B/C27.PPD		5																																									50	100	4		
28	Enologia	0915.7.D/1.B/C28.E		3												25					1																							25	25	1			

[illegible]