Załącznik nr 1b do uchwały nr 474 Senatu UZ z 27.04.2022r.

Załącznik nr 1

PLAN STUDIÓW NIESTACJONARNYCH

Nazwa kierunku studiów: **Żywienie człowieka i dietoterapia**

Forma studiów: **niestacjonarne**

Rekrutacja w roku akademickim: 2022/2023

czas trwania: 7 semestrów

Uniwersytet Zielonogórski

WYDZIAŁ NAUK BIOLOGICZNYCH

LP.		NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba godzin	ECTS	Forma zal	SEMESTR 1						SEMESTR 2						SEMESTR 3						SEMESTR 4						SEMESTR 5						SEMESTR 6						SEMESTR 7					
						Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS
						W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P		
1	Moduł przedmiotów kierunkowych	Bhp i ergonomia	9	2	z.o.	9	0	0	0	z.o.	2																																				
2		Chemia ogólna i nieorganiczna	36	5	E	18	0	0	18	E	5																																					
3		Fizyka	27	5	E	9	18	0	0	E	5																																					
4		Informatyka	18	2	z.o.	0	0	0	18	z.o.	2																																					
5		Marketing w przemyśle żywieniowym	27	3	z.o.	9	18	0	0	z.o	3																																					
6		Matematyka	27	5	E	9	18	0	0	E	5																																					
7		Mikrobiologia żywności	36	5	E	18	0	0	18	E	5																																					
8		Podstawy ekonomii	18	2	z.o.	9	9	0	0	z.o	2																																					
9		Wprowadzenie do studiowania	9	1	z.o.	9	0	0	0	z.o	1																																					
10		Chemia organiczna	36	4	E							18	0	0	18	E	4																															
11		Ekologia i ochrona środowiska	18	1	z.o.							9	9	0	0	z.o.	1																															
12		Grafika inżynierska	12	2	z.o.							0	0	0	12	z.o.	2																															
13		Język obcy *	72	8	z.o./E							0	0	18	0	z.o.	2	0	0	18	0	z.o.	2	0	0	18	0	z.o	2	0	0	18	0	E	2													
14		Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	27	4	z.o.							18	9	0	0	z.o.	4																															
15		Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	27	3	z.o.							9	0	0	18	z.o.	3																															
16		Podstawy prawa żywnościowego	9	1	z.o.							9	0	0	0	z.o.	1																															
17		Podstawy żywienia człowieka	45	5	E							18	0	0	27	E	5																															
18		Statystyka	18	2	z.o.							9	9	0	0	z.o.	2																															
19		Biochemia	36	5	E													18	0	0	18	E	5																									
20		Chemia żywności	27	4	E													9	0	0	18	E	4																									
21		Ogólna technologia żywności	36	6	E													18	0	0	18	E	6																									
22		Towaroznawstwo	9	2	z.o.													9	0	0	0	z.o.	2																									
23		Zasady pierwszej pomocy	9	2	z.o.													9	0	0	0	z.o.	2																									
24		Podstawy psychodietetyki	9	1	z.o.																			9	0	0	0	z.o.	1																			
25		Podstawy psychologii	9	1	z.o.																			9	0	0	0	z.o	1																			
26		Podstawy technologii surowców roślinnych	72	7	E																			36	0	0	36	E	7																			
27		Standaryzacja i jakość produktów spożywczych	27	3	z.o.																			9	18	0	0	z.o	3																			
28		Zarządzanie finansami	18	3	z.o.																			9	9	0	0	z.o	3																			
29		Projektowanie żywności prozdrowotnej	18	3	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	3													
30		Prowadzenie małej firmy	18	3	z.o.																									12	6	0	0	z.o.	3													
31		Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością	27	3	z.o.																															9	18	0	0	z.o.	3							
32		Podstawy higieny i toksykologii żywności	27	4	E																															9	0	0	18	E	4							
33		Prace nad relacjami interpersonalnymi	9	1	z.o.																															0	9	0	0	z.o.	1							
34		Seminarium dyplomowe	54	5	z.o.																															0	0	0	27	z.o.	2	0	0	0	27	z.o.	3
35		Praca dyplomowa*	0	10	z.o.																																					0	0	0	0	z.o.	10
36		Żywność modyfikowana genetycznie	27	3	z.o.																																					18	9	0	0	z.o.	3
1		Praktyka zawodowa po 2 semestrze wakacyjna (1 i 1/2 m-ca)	180	6	zal.							0	0	0	180	zal.	6																															
2		Praktyka zawodowa po 4 semestrze wakacyjna (2 i 1/4 m-ca)	270	9	zal.																			0	0	0	270	zal.	9																			
3		Praktyka zawodowa po 6 semestrze wakacyjna (2 i 1/4 m-ca)	270	9	zal.																															0	0	0	270	zal.	9							

LP.		NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba godzin	ECTS	Forma zal	SEMESTR 1						SEMESTR 2						SEMESTR 3						SEMESTR 4						SEMESTR 5						SEMESTR 6						SEMESTR 7					
						Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS
						W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P		
1	Poradnictwo żywieniowe i dietoterapia	Podstawy dietetyki	45	6	E													18	27	0	0	E	6																								
2		Żywienie człowieka w ontogenezie	66	6	z.o./E													9	0	0	24	z.o.	3	9	0	0	24	E	3																		
3		Dodatki do żywności	9	1	z.o.																			9	0	0	0	z.o.	1																		
4		Dietoprofilaktyka	54	6	E																									18	0	0	36	E	6												
5		Nowe rodzaje żywności	18	3	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	3												
6		Podstawy technologii surowców zwierzęcych	72	6	E																									36	0	0	36	E	6												
7		Technologie i metody przechowywania żywności	18	4	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	4												
8		Żywienie zbiorowe	18	3	z.o.																									12	0	0	6	z.o.	3												
9		Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	27	3	z.o.																															18	0	0	9	z.o.	3						
10		Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	18	3	z.o.																															0	0	0	18	z.o.	3						
11		Technologia produkcji potraw	18	3	z.o.																															9	0	0	9	z.o.	3						
12		Zarys chorób dietozależnych	18	2	E																															18	0	0	0	E	2						
13		Fitoterapia w dietetyce	12	1	z.o.																																					12	0	0	0	z.o.	1
14		Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	36	4	E																																					18	18	0	0	E	4
15		Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	36	5	E																																					18	18	0	0	E	5
16		Podstawy usług hotelarskich	9	1	z.o.																																					9	0	0	0	z.o.	1
17		Żywienie w sporcie	27	3	z.o.																																					9	9	0	9	z.o.	3
1	Winiarstwo	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina	45	6	E													18	0	0	27	E	6																								
2		Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli	66	6	z.o./E													9	12	0	12	z.o.	3	9	24	0	0	E	3																		
3		Czynniki lokalizacyjne winnic	9	1	z.o.																			9	0	0	0	z.o.	1																		
4		Ampelografia	54	6	E																									18	36	0	0	E	6												
5		Gleboznawstwo	18	3	z.o.																									9	9	0	0	z.o.	3												
6		Podstawy technologii winiarstwa	18	3	z.o.																									12	0	0	6	z.o.	3												
7		Technologia fermentacji	72	6	E																									36	0	0	36	E	6												
8		Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina	18	4	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	4												
9		Chemia wina	27	3	z.o.																															18	0	0	9	z.o.	3						
10		Obrót produktami winiarskimi	18	2	E																															18	0	0	0	E	2						
11		Ochrona winorośli	18	3	z.o.																															9	9	0	0	z.o.	3						
12		Pielęgnacja winnic	18	3	z.o.																															0	18	0	0	z.o.	3						
13		Aparatura przemysłu winiarskiego	36	5	E																																					18	0	0	18	E	5
14		Enoturystyka	12	1	z.o.																																					12	0	0	0	z.o.	1
15		Legislacja w winiarstwie	9	1	z.o.																																					9	0	0	0	z.o.	1
16		Projektowanie technologiczne	36	4	E																																					18	9	0	9	E	4
17		Sommerlierstwo	27	3	z.o.																																					9	0	0	18	z.o.	3

Moduł ogólny	903	126	207	30	210	24	135	21	153	17	54	8	90	10	54	16
Specjalność 1 - Poradnictwo żywieniowe i dietoterapia	501	60	0	0	0	0	78	9	42	4	180	22	81	11	120	14
Specjalność 2 - Winiarstwo	501	60	0	0	0	0	78	9	42	4	180	22	81	11	120	14
Praktyki	720	24	0	0	180	6	0	0	270	9	0	0	270	9	0	0
Łącznie 1	**2124**	**210**	**207**	**30**	**390**	**30**	**213**	**30**	**465**	**30**	**234**	**30**	**441**	**30**	**174**	**30**
Łącznie 2	**2124**	**210**	**207**	**30**	**390**	**30**	**213**	**30**	**465**	**30**	**234**	**30**	**441**	**30**	**174**	**30**

Łącznie bez praktyk	**1404**	**186**