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

Załącznik nr 1

PLAN STUDIÓW STACJONARNYCH

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

Forma studiów: **stacjonarne**

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	15	2	z.o.	15	0	0	0	z.o.	2																																				
2		Chemia ogólna i nieorganiczna	60	5	E	30	0	0	30	E	5																																				
3		Fizyka	45	5	E	15	30	0	0	E	5																																				
4		Informatyka	30	2	z.o.	0	0	0	30	z.o.	2																																				
5		Marketing w przemyśle żywieniowym	45	3	z.o.	15	30	0	0	z.o	3																																				
6		Matematyka	45	5	E	15	30	0	0	E	5																																				
7		Mikrobiologia żywności	60	5	E	30	0	0	30	E	5																																				
8		Podstawy ekonomii	30	2	z.o.	15	15	0	0	z.o	2																																				
9		Wprowadzenie do studiowania	15	1	z.o.	15	0	0	0	z.o	1																																				
10		Chemia organiczna	60	4	E							30	0	0	30	E	4																														
11		Ekologia i ochrona środowiska	30	1	z.o.							15	15	0	0	z.o.	1																														
12		Grafika inżynierska	20	2	z.o.							0	0	0	20	z.o.	2																														
13		Język obcy *	120	8	E							0	0	30	0	z.o.	2	0	0	30	0	z.o.	2	0	0	30	0	z.o	2	0	0	30	0	E	2												
14		Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	45	4	z.o.							30	15	0	0	z.o.	4																														
15		Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	45	3	z.o.							15	0	0	30	z.o.	3																														
16		Podstawy prawa żywnościowego	15	1	z.o.							15	0	0	0	z.o.	1																														
17		Podstawy żywienia człowieka	75	5	E							30	0	0	45	E	5																														
18		Statystyka	30	2	z.o.							15	15	0	0	z.o.	2																														
19		Wychowanie fizyczne	60	0	z.o.							0	0	0	30	z.o.	0	0	0	0	30	z.o.	0																								
20		Biochemia	60	5	E													30	0	0	30	E	5																								
21		Chemia żywności	45	4	E													15	0	0	30	E	4																								
22		Ogólna technologia żywności	60	6	E													30	0	0	30	E	6																								
23		Towaroznawstwo	15	2	z.o.													15	0	0	0	z.o.	2																								
24		Zasady pierwszej pomocy	15	2	z.o.													15	0	0	0	z.o.	2																								
25		Podstawy psychodietetyki	15	1	z.o.																			15	0	0	0	z.o.	1																		
26		Podstawy psychologii	15	1	z.o.																			15	0	0	0	z.o	1																		
27		Podstawy technologii surowców roślinnych	120	7	E																			60	0	0	60	E	7																		
28		Standaryzacja i jakość produktów spożywczych	45	3	z.o.																			15	30	0	0	z.o	3																		
29		Zarządzanie finansami	30	3	z.o.																			15	15	0	0	z.o	3																		
30		Projektowanie żywności prozdrowotnej	30	3	z.o.																									15	0	0	15	z.o.	3												
31		Prowadzenie małej firmy	30	3	z.o.																									20	10	0	0	z.o.	3												
32		Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością	45	3	z.o.																															15	30	0	0	z.o.	3						
33		Podstawy higieny i toksykologii żywności	45	4	E																															15	0	0	30	E	4						
34		Prace nad relacjami interpersonalnymi	15	1	z.o.																															0	15	0	0	z.o.	1						
35		Seminarium dyplomowe	90	5	z.o.																															0	0	0	45	z.o.	2	0	0	0	45	z.o.	3
36		Praca dyplomowa*	0	10	z.o.																																					0	0	0	0	z.o.	10
37		Żywność modyfikowana genetycznie	45	3	z.o.																																					30	15	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	Dietoterapia i żywienie zbiorowe	Podstawy dietetyki	75	6	E													30	45	0	0	E	6																								
2		Żywienie człowieka w ontogenezie	110	6	E													15	0	0	40	z.o.	3	15	0	0	40	E	3																		
3		Dodatki do żywności	15	1	z.o.																			15	0	0	0	z.o.	1																		
4		Dietoprofilaktyka	90	6	E																									30	0	0	60	E	6												
5		Nowe rodzaje żywności	30	3	z.o.																									15	0	0	15	z.o.	3												
6		Podstawy technologii surowców zwierzęcych	120	6	E																									60	0	0	60	E	6												
7		Technologie i metody przechowywania żywności	30	4	z.o.																									15	0	0	15	z.o.	4												
8		Żywienie zbiorowe	30	3	z.o.																									20	0	0	10	z.o.	3												
9		Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	45	3	z.o.																															30	0	0	15	z.o.	3						
10		Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	30	3	z.o.																															0	0	0	30	z.o.	3						
11		Technologia produkcji potraw	30	3	z.o.																															15	0	0	15	z.o.	3						
12		Zarys chorób dietozależnych	30	2	E																															30	0	0	0	E	2						
13		Fitoterapia w dietetyce	20	1	z.o.																																					20	0	0	0	z.o.	1
14		Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	60	4	E																																					30	30	0	0	E	4
15		Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	60	5	E																																					30	30	0	0	E	5
16		Podstawy usług hotelarskich	15	1	z.o.																																					15	0	0	0	z.o.	1
17		Żywienie w sporcie	45	3	z.o.																																					15	15	0	15	z.o.	3
1	Winiarstwo	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina	75	6	E													30	0	0	45	E	6																								
2		Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli	110	6	E													15	20	0	20	z.o.	3	15	40	0	0	E	3																		
3		Czynniki lokalizacyjne winnic	15	1	z.o.																			15	0	0	0	z.o.	1																		
4		Ampelografia	90	6	E																									30	60	0	0	E	6												
5		Gleboznawstwo	30	3	z.o.																									15	15	0	0	z.o.	3												
6		Podstawy technologii winiarstwa	30	3	z.o.																									20	0	0	10	z.o.	3												
7		Technologia fermentacji	120	6	E																									60	0	0	60	E	6												
8		Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina	30	4	z.o.																									15	0	0	15	z.o.	4												
9		Chemia wina	45	3	z.o.																															30	0	0	15	z.o.	3						
10		Obrót produktami winiarskimi	30	2	E																															30	0	0	0	E	2						
11		Ochrona winorośli	30	3	z.o.																															15	15	0	0	z.o.	3						
12		Pielęgnacja winnic	30	3	z.o.																															0	30	0	0	z.o.	3						
13		Aparatura przemysłu winiarskiego	60	5	E																																					30	0	0	30	E	5
14		Enoturystyka	20	1	z.o.																																					20	0	0	0	z.o.	1
15		Legislacja w winiarstwie	15	1	z.o.																																					15	0	0	0	z.o.	1
16		Projektowanie technologiczne	60	4	E																																					30	15	0	15	E	4
17		Sommerlierstwo	45	3	z.o.																																					15	0	0	30	z.o.	3

Moduł ogólny	1565	126	345		30	380		24	255		21	255		17	90		8	150		10	90		16
Specjalność 1 - Dietoterapia i żywienie zbiorowe	835	60	0		0	0		0	130		9	70		4	300		22	135		11	200		14
Specjalność 2 - Winiarstwo	835	60	0		0	0		0	130		9	70		4	300		22	135		11	200		14
Praktyki	720	24	0		0	180		6	0		0	270		9	0		0	270		9	0		0
Łącznie 1	**3120**	**210**	**345**		**30**	**560**		**30**	**385**		**30**	**595**		**30**	**390**		**30**	**555**		**30**	**290**		**30**
Łącznie 2	**3120**	**210**	**345**		**30**	**560**		**30**	**385**		**30**	**595**		**30**	**390**		**30**	**555**		**30**	**290**		**30**

Łącznie bez praktyk	**2400**	**186**