PLAN STUDIÓW NIESTACJONARNYCH

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

Forma studiów: **niestacjonarne**

Rekrutacja w roku akademickim: 2021/2022

czas trwania: 7 semestrów

Uniwersytet Zielonogórski

Załącznik nr 1

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	Matematyka	27	5	E	9	18	0	0	E	5																																				
2		Wprowadzenie do studiowania	9	1	z.o.	9	0	0	0	z.o	1																																				
3		Podstawy ekonomii	18	2	z.o.	9	9	0	0	z.o	2																																				
4		Fizyka	27	5	E	9	18	0	0	E	5																																				
5		Chemia ogólna i nieorganiczna	36	5	E	18	0	0	18	E	5																																				
6		Bhp i ergonomia	9	2	z.o.	9	0	0	0	z.o.	2																																				
7		Informatyka	18	2	z.o.	0	0	0	18	z.o.	2																																				
8		Grafika inżynierska	12	2	z.o.							0	0	0	12	z.o.	2																														
9		Język obcy *	72	8	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												
10		Chemia organiczna	36	4	E							18	0	0	18	E	4																														
11		Rekreacja ruchowa	36	0	z.o.							0	0	0	18	z.o.	0	0	0	0	18	z.o.	0																								
12		Podstawy psychodietetyki	9	2	z.o.							9	0	0	0	z.o.	2																														
13		Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	27	4	z.o.							18	9	0	0	z.o.	4																														
14		Ekologia i ochrona środowiska	18	1	z.o.							9	9	0	0	z.o.	1																														
15		Biochemia	36	5	E													18	0	0	18	E	5																								
16		Zasady pierwszej pomocy	9	2	z.o.													9	0	0	0	z.o.	2																								
17		Podstawy psychologii	9	1	z.o.																			9	0	0	0	z.o	1																		
18		Zarządzanie finansami	18	3	z.o.																			9	9	0	0	z.o	3																		
19		Praktyka zawodowa	720	24	zal							0	0	0	120	zal	4							0	0	0	300	zal	10							0	0	0	300	zal	10						
20		Prowadzenie małej firmy	18	3	z.o.																									12	6	0	0	z.o.	3												
21		Prace nad relacjami interpersonalnymi	9	1	z.o.																															0	9	0	0	z.o.	1						
22		Seminarium dyplomowe	54	5	z.o.																															0	0	0	27	z.o.	2	0	0	0	27	z.o.	3
23		Praca dyplomowa*	0	10	z.o.																																					0	0	0	0	z.o.	10
24		Marketing w przemyśle żywieniowym	27	3	z.o.	9	18	0	0	z.o	3																																				
25		Mikrobiologia żywności	36	5	E	18	0	0	18	E	5																																				
26		Statystyka	18	2	z.o.							9	9	0	0	z.o.	2																														
27		Towaroznawstwo	9	2	z.o.													9	0	0	0	z.o.	2																								
28		Podstawy prawa żywnościowego	9	1	z.o.							9	0	0	0	z.o.	1																														
29		Chemia żywności	27	4	E													9	0	0	18	E	4																								
30		Projektowanie żywności prozdrowotnej	18	3	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	3												
31		Podstawy higieny i toksykologii żywności	27	3	E																															9	0	0	18	E	3						
32		Żywność modyfikowana genetycznie	27	3	z.o.																																					18	9	0	0	z.o.	3
33		Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	27	3	z.o.							9	18	0	0	z.o.	3																														
34		Podstawy żywienia człowieka	45	5	E							18	0	0	27	E	5																														
35		Standaryzacja i jakość produktów spożywczych	27	3	z.o.																			9	18	0	0	z.o	3																		
36		Ogólna technologia żywności	36	6	E													18	0	0	18	E	6																								
37		Podstawy technologii surowców roślinnych	72	7	E																			36	0	0	36	E	7																		
38		Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością	27	3	z.o.																															9	18	0	0	z.o.	3						
1	ie zbiorowe*	Podstawy technologii surowców zwierzęcych	72	6	E																									36	0	0	36	E	6												
2		Żywienie człowieka w ontogenezie	66	6	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		Nowe rodzaje żywności	18	3	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	3												
5		Technologie i metody przechowywania żywności	18	4	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	4												

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		
6	Specjalność 1 - Dietoterapia i żywie	Dietoprofilaktyka	54	6	E																									18	0	0	36	E	6												
7		Żywienie zbiorowe	18	3	z.o.																									12	0	0	6	z.o.	3												
8		Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	18	3	z.o.																															0	0	0	18	z.o.	3						
9		Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	27	3	z.o.																															18	0	0	9	z.o.	3						
10		Zarys chorób dietozależnych	18	2	E																															18	0	0	0	E	2						
11		Technologia produkcji potraw	18	3	z.o.																															9	0	0	9	z.o.	3						
12		Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	36	5	E																																					18	18	0	0	E	5
13		Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	36	4	E																																					18	18	0	0	E	4
14		Żywienie w sporcie	27	3	z.o.																																					9	9	0	9	z.o.	3
15		Fitoterapia w dietetyce	12	1	z.o.																																					12	0	0	0	z.o.	1
16		Podstawy dietetyki	45	6	E													18	27	0	0	E	6																								
17		Podstawy usług hotelarskich	9	1	z.o.																																					9	0	0	0	z.o.	1
1	Specjalność 2 - Winiarstwo*	Technologia fermentacji	72	6	E																									36	0	0	36	E	6												
2		Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli	66	6	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		Gleboznawstwo	18	3	z.o.																									9	9	0	0	z.o.	3												
5		Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina	18	4	z.o.																									9	0	0	9	z.o.	4												
6		Ampelografia	54	6	E																									18	36	0	0	E	6												
7		Podstawy technologii winiarstwa	18	3	z.o.																									12	0	0	6	z.o.	3												
8		Pielęgnacja winnic	18	3	z.o.																															0	18	0	0	z.o.	3						
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		Aparatura przemysłu winiarskiego	36	5	E																																					18	0	0	18	E	5
13		Projektowanie technologiczne	36	4	E																																					18	9	0	9	E	4
14		Sommerlierstwo	27	3	z.o.																																					9	0	0	18	z.o.	3
15		Enoturystyka	12	1	z.o.																																					12	0	0	0	z.o.	1
16		Analiza instrumentalna i sensoryczna wina	45	6	E													18	0	0	27	E	6																								
17		Legislacja w winiarstwie	9	1	z.o.																																					9	0	0	0	z.o.	1

Moduł ogólny	1659	150	207				30	357				30	153				21	444				26	54				8	390				19	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																																													
Łącznie 1	**2160**	**210**	**207**				**30**	**357**				**30**	**231**				**30**	**486**				**30**	**234**				**30**	**471**				**30**	174				30								
Łącznie 2	**2160**	**210**	**207**				**30**	**357**				**30**	**231**				**30**	**486**				**30**	**234**				**30**	**471**				**30**	174				30								

Łącznie bez praktyk	**1440**	**186**