PLAN STUDIÓW STACJONARNYCH

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

Forma studiów: **stacjonarne**

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

Moduł ogólny	2285	150	345			30	515			30	255			21	540			26	90			8	450			19	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																												
Łącznie 1	**3120**	**210**	**345**			**30**	**515**			**30**	**385**			**30**	**610**			**30**	**390**			**30**	**585**			**30**	290			30
Łącznie 2	**3120**	**210**	**345**			**30**	**515**			**30**	**385**			**30**	**610**			**30**	**390**			**30**	**585**			**30**	290			30

Łącznie bez praktyk	**2400**	**186**

po I roku/ po II sem praktyka zawodowa 1 miesiąc - 120 godzin (wakacyjna lipiec- wrzesień)

po II roku/ po IV sem praktyka zawodowa 2,5 miesiąca - 300 godzin (wakacyjna lipiec- październik)

po III roku/po VI sem praktyka zawodowa 2,5 miesiąca - 300 godzin (wakacyjna lipiec- październik). **Łącznie praktyki w toku studiów 720 godzin - 6 miesięcy.**