

RAMOWY PROGRAM NAUCZANIA DLA STUDENTÓW PRZYJĘTYCH W ROKU AKADEMICKIM 2017 / 2018

Kierunek: **DIETETYKA** - studia I stopnia ROK I - **2017 / 2018**

Lp.	PRZEDMIOT	Godz. ogółem	Wykl.	Sem.	Ćwicz.	Kateg. ćwicz.	ECTS	Wykładowcy
Semestr zimowy I								
1.	Anatomia człowieka	45 z	15	-	30	A	3	prof. dr hab. M. Bruska
2.	Biochemia ogólna i żywności	90 Egz	30	-	60	B	6	prof. dr hab. K. Wiktorowicz
3.	Chemia analityczna	60 z	-	20	40	A	3	prof. dr hab. M. Iskra
4.	Filozofia i podstawy etyki	30 z	5	25	-		2	prof. dr hab. M. Musielak zał: dr I. Rzymska
5.	Fizjologia człowieka	60 Egz	15	9	36	A	5	prof. dr hab. H. Krauss
6.	Fizjologia żywienia człowieka	35 Egz	15	5	15	B	2	prof. dr hab. H. Krauss
7.	Psychologia ogólna	45 z	15	30			2	prof. dr hab. E. Mojs
8.	Szkolenie BHP	5 z	5			-	-	mgr Arkadiusz Radek
9.	Szkolenie biblioteczne	2 z	-	2	-	-	-	mgr R. Hajduk /zał. mgr I. Stebner
10.	Technologie informacyjne	30 z	-	-	30	A	2	prof. dr hab. J. Moczko zał.: dr J. Marcinkowska
11.	Żywność człowieka-żywność	92 Egz	36	36	20	A	5	prof. dr hab. J. Przysławski
12.	Język obcy	30 z	-	-	30	1-30	1	dr M. Nowosadko
13.	Wychowanie fizyczne	30 z	-	-	30	1-30	-	dr J. Przybylski
		554	136	127	291		31	
Semestr letni II								
1.	Chemia żywności	60 Egz	-	20	40	A	3	prof. dr hab. M. Iskra
2.	Genetyka	30 z	10	20	-		2	prof. dr hab. K. Czyżewska
3.	Komunikacja z pacjentem	25 z	-	-	25	A	1	prof. dr. hab. E. Mojs
4.	Mikrobiologia ogólna i żywności	45 Egz	20	-	25	A	3	prof. dr hab. A. Szkaradkiewicz
5.	Pedagogika	30 z	10	20	-		2	dr K. Szczeszek
6.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwa	105 Egz	37	-	68	A	6	dr I. Bolesławska
7.	Żywność człowieka	48 z	-	48	-		3	prof. dr hab. M. Grzymisławski
8.	Fakultet	45 z	-	45	-		3	
9.	Język obcy	30 z	-	-	30	1-30	1	dr M. Nowosadko
10.	Praktyki studenckie (wakacje)	75 z			75		3	dr E. Korek
11.	Wychowanie fizyczne	30 z	-	-	30	1-30	1	dr J. Przybylski
12.	Wprowadzenie do zajęć praktycznych	30 z	-	-	30	C	1	dr hab. P. Bogdański, prof. UM
		553	77	153	323		29	
Łącznie:		1107					60	