

Sem. 1	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Matematyka	45	21	24	A	3
	Chemia ogólna i nieorganiczna	48	24	24	L	6
	Podstawy socjologii	24	24			3
	Biologia	24	24			3
	Podstawy ekonomii	8	8			1
	Technologia informacyjna	32	16	16	A	4
	Gospodarka żywnościowa	16	16			2
	Surowce spożywcze	24	16	8	L	3
	razem	221	149	72		25
Sem. 2	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Anatomia człowieka	32	16	16	L	5
	Chemia organiczna	48	24	24	L	5
	Fizyka	45	21	24	L	4
	Wyposażenie zakładów żywienia	40	16	24	L	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	40	16	24	L	5
	Ekologia i ochrona środowiska	16	16			2
	Język obcy	24		24	L	3
	razem	221	109	136		29

## Rok II

Sem. 3	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Opakowania żywności	40	16	24	L	5
	Biochemia ogólna i żywności	40	16	24	L	4
	Chemia żywności	32	16	16	L	4
	Opakowania żywności	8	8			1
	Prawo żywnościowe	16	16			2
	Inżynieria żywności	24		24	L	4
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	8	8			1
	Język obcy	24		24		3
	razem	192	80	112		24
Sem. 4	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Żywienie człowieka	48	24	24	L	5
	Higiena żywności	40	16	24	L	4
	Ogólna technologia żywności	40	16	24	L	4
	Analiza żywności	37	16	21	L	4
	Technologia gastronomiczna	48	24	24	L	5
	Język obcy	24		24	L	3
	Praktyka zawodowa	160		160	4 tyg.	4
	razem	397	96	301		29

## Rok III

Sem. 5	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	40	16	24	L	4
	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	24	8	16	L	3
	Rachunkowość	24	8	16	L	3
	Psychologia żywienia	16	16			2
	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	24	16	8		4
	Podstawy marketingu	16	16			2
	Genetyka ogólna	8	8			1
	Ocena żywienia	37	16	21	L	4
	Język obcy	24		24	L	3
	<b>razem</b>	<b>213</b>	<b>104</b>	<b>109</b>		<b>26</b>
Sem. 6	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy dietetyki	37	16	21	L	4
	Toksykologia żywności	40	16	24	L	4
	Analiza sensoryczna	20	4	16	L	2
	Informatyka w żywieniu	8		8	L	1
	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	24	12	12		3
	Statystyka	16	16			2
	Zachowania konsumentów na rynku żywności	16	16			2
	Ochrona konsumenta	16	16			2
	Podstawy biotechnologii	16	16			2
	Biochemia żywienia	16	16			2
	<b>razem</b>	<b>209</b>	<b>128</b>	<b>81</b>		<b>24</b>

8 ZJAZDÓW

<b>MODUŁY</b>
---------------

## MODUŁ: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA

## Rok IV

Sem. 7	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Ochrona własności intelektualnej	7	7			1
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	7	7			1
	Żywność probiotyczna	14	14			3
	Techniki instrumentalne w badaniu żywności	7	7			1
	Biologiczna ocena żywności	14	14			2
	Epidemiologia żywieniowa	28	14	14	L	4
	Dietoterapia	28	14	14	L	5
	Racjonalizacja żywienia	28	14	14	L	4
	Dietoprofilaktyka	28	14	14	A	5
	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	14	14			3
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	<b>razem</b>	<b>189</b>	<b>119</b>	<b>70</b>		<b>30</b>

Sem. 8	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Ochrona zdrowia	14	14			2
	Żywnienie a odporność organizmu	14	14			1
	Żywność ekologiczna	19	12	7	L	3
	Żywność funkcjonalna	24	12	12	L	3
	Edukacja żywieniowa	24	12	12	A	3
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	Pracownia dyplomowa					15
	razem	<b>109</b>	<b>64</b>	<b>45</b>		<b>28</b>
	<b>OGÓŁEM sem. 1-8</b>	<b>1542</b>	<b>721</b>	<b>845</b>		<b>215</b>

**MODUŁ: JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**  
Rok IV

Sem. 7	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Ochrona własności intelektualnej	7	7			1
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	7	7			1
	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	14	14			3
	Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta	28	14	14	L	5
	Techniki instrumentalne w badaniu żywności	7	7			1
	Badania marketingowe na rynku żywności	14	14			4
	Żywność pochodzenia zwierzęcego	28	14	14	L	4
	Żywność pochodzenia roślinnego	28	14	14	L	4
	Urządzenia do produkcji żywności	21	14	7	L	3
	Projektowanie zakładów gastronomicznych	21	7	14	L	3
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	razem	<b>189</b>	<b>112</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
Sem. 8	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Rynek usług - hotelarstwo, restauracje, catering	7	7			1
	Zarządzanie jakością żywności	26	12	14	A	3
	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	26	12	14	L	3
	Żywność funkcjonalna	24	12	12	L	3
	Żywność ekologiczna	14	14			2
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	Pracownia dyplomowa					15
	razem	<b>111</b>	<b>57</b>	<b>54</b>		<b>28</b>
	<b>OGÓŁEM sem. 1-8</b>	<b>1544</b>	<b>707</b>	<b>861</b>		<b>215</b>

**MODUŁ: RYNEK ŻYWNOŚCI I KONSUMENT**

**Rok IV**

Sem. 7	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Ochrona własności intelektualnej	7	7			1
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	7	7			1
	Rynek żywności	28	14	14	A	4
	Zarządzanie przedsiębiorstwem	21	14	7	L	4
	Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	21	14	7	L	4
	Badania marketingowe na rynku żywności	21	14	7	A	4
	Towaroznawstwo nowoczesnej żywności	21	7	14	L	3
	Zarządzanie relacjami z klientem	21	14	7	A	4
	Marketing żywności	28	14	14	A	4
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	<b>razem</b>	<b>189</b>	<b>105</b>	<b>84</b>		<b>30</b>
Sem. 8	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Ochrona konsumenta na rynku żywności	28	14	14	A	4
	Rynek usług - hotelarstwo, restauracje, catering	28	7	21	A	3
	Zachowania konsumentów	42	21	21	A	5
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	Pracownia dyplomowa					15
	<b>razem</b>	<b>112</b>	<b>42</b>	<b>70</b>		<b>28</b>
	<b>OGÓŁEM sem. 1-8</b>	<b>1545</b>	<b>685</b>	<b>884</b>		<b>215</b>

**Przedmioty do wyboru - semestr 7 i 8**

\* Student na 6 semestrze wybiera 10 przedmiotów, które realizuje w semestrze 7 i 8,

przy czym:

*w semestrze 7 - realizuje 6 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.);*

*w semestrze 8 - realizuje 4 przedmioty, w tym: 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.).*

*Jeden przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowidziałowych.*

Uruchomienie danego przedmiotu nastąpi zgodnie z decyzją Dziekana, w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.