

## Rok I

Sem. 1	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Matematyka	24	8	16	A	3
	Chemia ogólna i nieorganiczna	48	24	24	L	4
	Podstawy socjologii	32	24	8		4
	Biologia	24	24			3
	Podstawy ekonomii	8	8			1
	Technologia informacyjna	24	8	16	A	3
	Gospodarka żywnościowa	16	16			2
	Surowce spożywcze	24	16	8	L	3
	<b>razem</b>	<b>200</b>	<b>128</b>	<b>72</b>		<b>23</b>
Sem. 2	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Anatomia człowieka	40	24	16	L	5
	Chemia organiczna	40	16	24	L	5
	Fizyka	32	16	16	L	4
	Wyposażenie zakładów żywienia	32	16	16	L	4
	Mikrobiologia ogólna i żywności	40	16	24	L	5
	Ekologia i ochrona środowiska	24	24			3
	<b>razem</b>	<b>208</b>	<b>112</b>	<b>96</b>		<b>26</b>

8 ZJAZDÓW

## Rok II

Sem. 3	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Fizjologia człowieka	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	3
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	8	8			1
	Język obcy	24		24		2
	<b>razem</b>	<b>192</b>	<b>80</b>	<b>112</b>		<b>22</b>
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	2
	Praktyka zawodowa	160		160	4 tyg.	6
	<b>razem</b>	<b>397</b>	<b>96</b>	<b>301</b>		<b>30</b>

8 ZJAZDÓW

### Rok III

Sem. 5	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	35	14	21	L	4
	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	21	7	14	L	3
	Rachunkowość	21	7	14	L	3
	Psychologia żywienia	14	14			2
	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	21	14	7		4
	Podstawy marketingu	14	14			2
	Genetyka ogólna	7	7			1
	Ocena żywienia	32	14	18	L	4
	Język obcy	21		21	L	3
	<b>razem</b>	<b>186</b>	<b>91</b>	<b>95</b>		<b>26</b>
Sem. 6	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Podstawy dietetyki	32	14	18	L	4
	Toksykologia żywności	35	14	21	L	4
	Analiza sensoryczna	18	4	14	L	2
	Informatyka w żywieniu	7		7	L	1
	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	20	10	10		3
	Statystyka	14	14			2
	Zachowania konsumentów na rynku żywności	14	14			2
	Ochrona konsumenta	14	14			2
	Podstawy biotechnologii	14	14			2
	Biochemia żywienia	14	14			2
	<b>razem</b>	<b>182</b>	<b>112</b>	<b>70</b>		<b>24</b>

### Rok IV

Sem. 7	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Racjonalizacja żywienia	35	21	14	L	5
	Ochrona własności intelektualnej	7	7			1
	Przedmioty do wyboru* 6 przedmiotów (6 Wd+ćw)	156	84	72		24
	Seminarium dyplomowe	7		7	S	1
	<b>razem</b>	<b>205</b>	<b>112</b>	<b>93</b>		<b>31</b>
Sem. 8	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Dietoterapia	18		18	L	3
	Przedmioty do wyboru* 4 przedmioty (3 Wd+ćw i 1 Wd)	92	56	36		14
	Seminarium dyplomowe	14		14	S	1
	Pracownia dyplomowa					15
	<b>razem</b>	<b>124</b>	<b>56</b>	<b>68</b>		<b>33</b>
<b>OGÓLEM sem. 1-8</b>		<b>1694</b>	<b>787</b>	<b>907</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 ogólnowydziałowych.*

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