

PLAN STUDIÓW STACJONARNYCH I STOPNIA (od roku akad. 2016/2017)

Kierunek ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOSCI

Rok I

	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
Sem. 1	Matematyka	45	15	30	A	3
	Chemia ogólna	60	30	30	L	4
	Biologia	45	15	30	L	3
	Anatomia człowieka	60	30	30	L	5
	Podstawy ekonomii	15	15			1
	Technologia informacyjna	45	15	30	A	3
	Podstawy socjologii	60	30	30	A	4
	Surowce spożywcze	45	15	30	L	3
	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	60	30	30	A	4
	razem	435	195	240		30
Sem. 2	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Fizjologia człowieka	60	30	30	L	5
	Chemia organiczna	60	30	30	L	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	60	30	30	L	5
	Fizyka	50	20	30	L	4
	Ekologia i ochrona środowiska	45	30	15	L	3
	Rachunkowość	45	15	30	A	3
	Analiza sensoryczna	30	15	15	L	2
Język obcy	60		60	L	3	
	razem	410	170	240		30

Rok II

Sem. 3	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Analiza żywności	60	30	30	L	4
	Biochemia ogólna i żywności	60	30	30	L	4
	Statystyka	30	30			2
	Chemia żywności	60	30	30	L	4
	Inżynieria żywności	50	20	30	L	3
	Genetyka ogólna	15	15			1
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	15	15			1
	Wyposażenie zakładów żywienia	60	15	45	L	4
	Prawo żywnościowe	30	30			2
	Informatyka w żywieniu	15		15	L	1
Język obcy	60		60	L	4	
	razem	455	215	240		30
Sem. 4	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
	Technologia gastronomiczna	75	30	45	L	5
	Żywienie człowieka	90	45	45	L	5
	Higiena żywności	60	30	30	L	4
	Ogólna technologia żywności	60	30	30	L	4
	Biochemia żywienia	30	30			2
	Gospodarka żywnościowa	45	30	15	A	2
	Podstawy marketingu	30	30			2
	Zachowania konsumentów na rynku żywności	30	30			2
Praktyka zawodowa	160		160		6	
	razem	580	255	325		32

Rok III

Sem. 5	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Toksykologia żywności	60	30	30	L	4
	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	60	30	30	L	4
	Podstawy dietetyki	60	30	30	L	4
	Ochrona konsumenta	30	30			2
	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	120	90	30		10
	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	30	15	15	L	3
	Ochrona własności intelektualnej	15	15			1
	Podstawy biotechnologii	30	15	15	L	2
	WF	30		30		0
	razem	435	255	180		30
Sem. 6	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Ocena żywienia	60	30	30	L	4
	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	315	210	105		28
	razem	375	240	135		32

Rok IV

Sem. 7	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Racjonalizacja żywienia	60	30	30	L	5
	Dietoterapia	30		30	L	3
	Psychologia żywienia	20	20			2
	Opakowania żywności	15	15			1
	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	45	15	30	L	3
	Seminarium dyplomowe	30		30	S	2
	Pracownia dyplomowa					15
	razem	200	80	120		31
OGÓLEM sem. 1-7		2890	1410	1480		215

Przedmioty do wyboru - semestr 5 i 6

* Student na 4 semestrze wybiera 10 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6,

przy czym w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden wykładowy (w wymiarze 30 godz.);

w semestrze 6 - realizuje 7 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.)

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.

Przedmioty do wyboru		Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wykłady	ćwiczenia		
1	<i>Biologiczna ocena żywności</i>	45	30	15	L	4
2	<i>Epidemiologia żywieniowa</i>	45	30	15	L	4
3	<i>Dietoprofilaktyka</i>	45	30	15	L	4
4	<i>Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego</i>	45	30	15	L	4
5	<i>Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta</i>	45	30	15	L	4
6	<i>Projektowanie zakładów gastronomicznych</i>	45	30	15	L	4
7	<i>Żywność pochodzenia zwierzęcego</i>	45	30	15	L	4
8	<i>Żywność pochodzenia roślinnego</i>	45	30	15	L	4
9	<i>Rynek żywności</i>	45	30	15	A	4
10	<i>Zarządzanie przedsiębiorstwem</i>	45	30	15	A	4
11	<i>Rynek usług - hotelarstwo, restauracje, catering</i>	45	30	15	A	4
12	<i>Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego</i>	45	30	15	A	4
13	<i>Zarządzanie relacjami z klientem</i>	45	30	15	A	4
14	<i>Marketing żywności</i>	45	30	15	A	4
15	<i>Urządzenia do produkcji żywności</i>	45	30	15	L	4
16	<i>Zaawansowane metody analizy sensorycznej</i>	45	30	15	L	4
17	<i>Zarządzanie jakością żywności</i>	45	30	15	A	4
18	<i>Żywność funkcjonalna</i>	45	30	15	L	4
19	<i>Żywność ekologiczna</i>	45	30	15	A	4
20	<i>Badania marketingowe na rynku żywności</i>	45	30	15	A	4
21	<i>Ochrona konsumenta na rynku żywności</i>	45	30	15	A	4