

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

PLAN STUDIÓW STACJONARNYCH I STOPNIA (od roku akad. 2017/2018)

Kierunek ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI

Rok I

| | Przedmiot | Liczba godzin | | | Rodzaj zajęć | Punkty ECTS |
|--------|--|---------------|------------|------------|--------------|-------------|
| | | ogółem | wykłady | ćwiczenia | | |
| Sem. 1 | Matematyka | 45 | 15 | 30 | A | 3 |
| | Chemia ogólna i nieorganiczna | 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 | 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 | 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 | 15 | 15 | | | 1 |
| | Wyposażenie zakładów | 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 |
| | Żywnienie 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 | 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 | wykłady | ćwiczenia | | |
| | Toksykologia żywności | 60 | 30 | 30 | L | 4 |
| | Towaroznawstwo żywności | 60 | 30 | 30 | L | 4 |
| | Podstawy dietetyki | 60 | 30 | 30 | L | 4 |
| | Ochrona konsumenta | 30 | 30 | | | 2 |
| | <i>Przedmioty do wyboru*</i> | <i>120</i> | <i>90</i> | <i>30</i> | | <i>10</i> |
| | Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego | 30 | 15 | 15 | L | 3 |
| | Ochrona własności | 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 | wykłady | ćwiczenia | | |
| | Ocena żywienia | 60 | 30 | 30 | L | 4 |
| | <i>Przedmioty do wyboru*</i> | <i>315</i> | <i>210</i> | <i>105</i> | | <i>28</i> |
| | razem | 375 | 240 | 135 | | 32 |

Rok IV

| Sem. 7 | Przedmiot | Liczba godzin | | | Rodzaj zajęć | Punkty ECTS |
|------------------------|---------------------------------------|---------------|-------------|-------------|--------------|-------------|
| | | ogółem | wykłady | 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 | 45 | 15 | 30 | L | 3 |
| | Seminarium dyplomowe | 30 | | 30 | S | 2 |
| | Pracownia dyplomowa | | | | | 15 |
| | razem | 200 | 80 | 120 | | 31 |
| OGÓŁEM 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.