

Plan studiów na kierunku obowiązujący od roku akad. 2018/2019

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOSCI

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Forma studiów: niestacjonarne

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Tytuł zawodowy absolwenta: inżynier

Grupa treści: podstawowe/kierunkowe	Status przedmiotu: obligatoryjny/fakultatywny
---	---

Rok I

	Nr kat. Przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin			Punkty ECTS	Grupa treści:	Status przedmiotu:
			Ogółem	Wd.	Ćw.			
Sem. 1	ŻCZiOŻ Inst 1.1	Surowce spożywcze	28	14	14	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.2	Analiza sensoryczna	21	7	14	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.3	Podstawy ekonomii	14	14		1	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.4	Podstawy socjologii	14	7	7	3	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.5	Technologia informacyjna	21	7	14	3	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.6	Chemia ogólna i organiczna	35	14	21	5	p	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.7	Biologia z elementami genetyki	28	14	14	5	p	o
	ŻCZiOŻ Inst 1.8	Bezpieczeństwo pracy	7	7		1	p	o
	Razem		168	84	84	26		
Sem. 2	ŻCZiOŻ Inst 2.1	Podstawy technologii gastronomicznej	42	21	21	5	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 2.2	Wyposażenie zakładów żywienia	35	14	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 2.3	Anatomia człowieka	21	7	14	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 2.4	Ekologia i ochrona środowiska	21	21		3	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 2.5	Gospodarka żywnościowa	14	14		2	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 2.6	Biochemia ogólna i żywności	28	14	14	4	p	o
	ŻCZiOŻ Inst 2.7	Biofizyka	21	7	14	3	p	o
	Razem		182	98	84	25		

Rok II

Sem. 3	ŻCZiOŻ Inst 3.1	Mikrobiologia ogólna i żywności	35	14	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 3.2	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	35	14	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 3.3	Chemia żywności	28	14	14	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 3.4	Fizjologia człowieka	35	14	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 3.5	Inżynieria żywności	28	7	21	3	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 3.6	Prawne aspekty rynku żywnościowego	14	14		2	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 3.7	Język obcy	21		21	2	p	o/f
	Razem		196	77	119	23		
Sem. 4	ŻCZiOŻ Inst 4.1	Żywienie człowieka I	42	21	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 4.2	Ogólna technologia żywności	35	14	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 4.3	Higiena żywności	35	14	21	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 4.4	Analiza żywności	32	14	18	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 4.5	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	21	14	7	4	k	o
	ŻCZiOŻ Inst 4.6	Język obcy	21		21	2	p	o/f
	ŻCZiOŻ Inst 4.7	Praktyka zawodowa	160			6	p	f
	Razem		346	77	109	28		

Rok III

Sem. 5	ŻCZIOŻ Inst 5.1	Żywienie człowieka II	28	14	14	4	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.2	Ocena żywienia	32	14	18	4	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.3	Biochemia żywienia	14	14		2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.4	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	21	7	14	3	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.5	Systemy pakowania żywności	14	7	7	2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.6	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	21	14	7	2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.7	Psychologia i socjologia żywienia	21	14	7	3	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.8	Rachunkowość	21	7	14	2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 5.9	Język obcy	21		21	3	p	o/f
		Razem	193	91	102	25		
Sem. 6	ŻCZIOŻ Inst 6.1	Bioocena w badaniach żywieniowych	21	7	14	3	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.2	Edukacja żywieniowa	21	7	14	3	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.3	Racjonalizacja żywienia	21	7	14	3	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.4	Podstawy dietetyki	28	14	14	4	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.5	Toksykologia żywności	35	14	21	4	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.6	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	35	14	21	3	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.7	Podstawy biotechnologii	14	14		2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.8	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	14		14	2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 6.9	Statystyka i jej zastosowanie	14		14	2	p	o
		Razem	203	77	126	26		

Rok IV

Sem. 7	ŻCZIOŻ Inst 7.1	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	21	7	14	4	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 7.2	Ochrona własności intelektualnej	7	7		1	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 7.3	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	156	84	72	24	k	f
	ŻCZIOŻ Inst 7.4	Seminarium dyplomowe	7		7	1	p	f
		Razem	191	98	93	30		
Sem. 8	ŻCZIOŻ Inst 8.1	Dietoprofilaktyka	14		14	2	k	o
	ŻCZIOŻ Inst 8.2	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	92	56	36	14	k	f
	ŻCZIOŻ Inst 8.3	Seminarium dyplomowe	14		14	1	p	f
	ŻCZIOŻ Inst 8.4	Pracownia dyplomowa	0			15	p	f
		Razem	120	56	64	32		
		Razem sem. 1-7	1599	658	781	215		

***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 16 godz. w-d, 14 godz. ćw.);
- w semestrze 8 - realizuje 4 przedmioty, w tym: 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (16 godz. w-d, 14 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 16 godz.).

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowidywanych.

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