

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

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOSCI

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Forma studiów: stacjonarne

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	Grupa treści: podstawowe/kierunkowe	Status przedmiotu: obligatoryjny/fakultatywny
			Ogółem	Wd.	Ćw.	ECTS		
Sem. 1	ŻCZiOŻ Ist 1.1	Surowce spożywcze	45	15	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.2	Analiza sensoryczna	45	15	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.3	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	45	15	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.4	Podstawy ekonomii	15	15		1	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.5	Podstawy socjologii	30	15	15	3	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.6	Technologia informacyjna	30		30	3	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.7	Chemia ogólna i organiczna	60	30	30	5	p	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.8	Biologia z elementami genetyki	60	30	30	5	p	o
	ŻCZiOŻ Ist 1.9	Bezpieczeństwo pracy	20	20		1	p	o
		Razem	350	155	195	30		
Sem. 2	ŻCZiOŻ Ist 2.1	Mikrobiologia ogólna i żywności	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.2	Podstawy technologii gastronomicznej	75	30	45	5	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.3	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	30		30	2	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.4	Ekologia i ochrona środowiska	45	30	15	3	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.5	Anatomia człowieka	45	15	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.6	Prawne aspekty rynku żywnościowego	30	30		2	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.7	Biochemia ogólna i żywności	60	30	30	4	p	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.8	Biofizyka	30	15	15	3	p	o
	ŻCZiOŻ Ist 2.9	Język obcy	60		60	3	p	o/f
		Razem	435	180	255	30		

Rok II

Sem. 3	ŻCZiOŻ Ist 3.1	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.2	Wyposażenie zakładów żywienia	60	15	45	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.3	Analiza żywności	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.4	Chemia żywności	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.5	Fizjologia człowieka	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.6	Inżynieria żywności	50	20	30	3	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.7	Rachunkowość	30	15	15	2	p	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.8	Statystyka i jej zastosowanie	30		30	2	p	o
	ŻCZiOŻ Ist 3.9	Język obcy	60		60	4	p	o/f
		Razem	470	170	300	31		
Sem. 4	ŻCZiOŻ Ist 4.1	Żywnienie człowieka I	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 4.2	Ocena żywienia	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 4.3	Biochemia żywienia	30	30		2	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 4.4	Higiena żywności	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 4.5	Ogólna technologia żywności	60	30	30	4	k	o
	ŻCZiOŻ Ist 4.6	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	45	15	30	3	k	o

ŻCZIOŻ Ist 4.7	Gospodarka żywnościowa	30	15	15	2	k	o
ŻCZIOŻ Ist 4.8	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	30	15	15	2	k	o
ŻCZIOŻ Ist 4.9	Praktyka zawodowa	160		160	6	p	f
Razem		535	195	340	31		

Rok III

Sem. 5	ŻCZIOŻ Ist 5.1	Żywnienie człowieka II	60	30	30	4	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 5.2	Podstawy dietetyki	60	30	30	4	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 5.3	Toksykologia żywności	60	30	30	4	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 5.4	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	60	30	30	3	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 5.5	Podstawy biotechnologii	30	15	15	2	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 5.6	Systemy pakowania żywności	30	15	15	2	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 5.7	Psychologia i socjologia żywienia	60	30	30	3	k	o
		<i>Przedmioty do wyboru*</i>	120	90	30	10	k	f
	ŻCZIOŻ Ist 5.8	WF	30		30		p	o
Razem		510	270	240	32			
Sem. 6	ŻCZIOŻ Ist 6.1	Bioocena w badaniach żywieniowych	45	15	30	3	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 6.2	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	315	210	105	28	k	f
	Razem		360	225	135	31		

Rok IV

Sem. 7	ŻCZIOŻ Ist 7.1	Dietoprofilaktyka	30		30	2	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 7.2	Edukacja żywieniowa	36	15	21	3	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 7.3	Racjonalizacja żywienia	36	15	21	3	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 7.4	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	39	15	24	4	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 7.5	Ochrona własności intelektualnej	15	15		1	k	o
	ŻCZIOŻ Ist 7.6	Seminarium dyplomowe	30		30	2	p	f
	ŻCZIOŻ Ist 7.7	Pracownia dyplomowa				15	p	f
	Razem		186	60	126	30		
Razem sem. 1-7		2846	1255	1591	215			

*Przedmioty do wyboru - semestr 5 i 6

Student na 4 semestrze wybiera 10 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym:

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

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowidyńskich.

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