

**Plan studiów** od roku 2020/2021  
 Kierunek: **żywność człowieka i ocena żywności**  
 Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**  
 Forma studiów: **stacjonarne**  
 Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć: W - wykład; C - ćwiczenia audytorne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z; o; zaliczenie - Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS
				I	II	III	W	C	LC	ZP			
0	1	ZCZ-ZC-15-01Z-00_20	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0
1	1	ZCZ-ZC-15-01Z-01_20	Surowce spożywcze	K	O	N	15		30		45	E	4
2	1	ZCZ-ZC-15-01Z-02_20	Anatomia człowieka	K	O		30	30			60	E	4
3	1	ZCZ-ZC-15-01Z-03_20	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	K	O	N	15	30			45	E	4
4	1	ZCZ-ZC-15-01Z-04_20	Podstawy ekonomii	HS	O		15				15	E	1
5	1	ZCZ-ZC-15-01Z-05_20	Podstawy socjologii	HS	O		15	15			30	E	3
6	1	ZCZ-ZC-15-01Z-06_20	Technologia informacyjna	K	O			30			30	Z_o	3
7	1	ZCZ-ZC-15-01Z-07_20	Chemia ogólna i organiczna	P	O	N	45		30		75	E	5
8	1	ZCZ-ZC-15-01Z-08_20	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	30		30		60	E	5
9	1	ZCZ-ZC-15-01Z-09_20	Bezpieczeństwo pracy	P	O		15				15	E	1
							180	199			379		30
10	2	ZCZ-ZC-15-02L-10_20	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
11	2	ZCZ-ZC-15-02L-11_20	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	30		45		75	E	5
12	2	ZCZ-ZC-15-02L-12_20	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O			30			30	Z_o	3
13	2	ZCZ-ZC-15-02L-13_20	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	30		15		45	E	3
14	2	ZCZ-ZC-15-02L-14_20	Analiza sensoryczna	K	O	N	15		30		45	E	4
15	2	ZCZ-ZC-15-02L-15_20	Prawo żywnościowe	HS	O		15				15	E	1
16	2	ZCZ-ZC-15-02L-16_20	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	30		30		60	E	4
17	2	ZCZ-ZC-15-02L-17_20	Fizyka	P	O		15		15		30	E	3
18	2	ZCZ-ZC-15-02L-18_20	Język obcy 1	P	F			60			60	Z_o	3
							165	255			420		30
19	3	ZCZ-ZC-15-03Z-19_20	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	30		30		60	E	4
20	3	ZCZ-ZC-15-03Z-20_20	Wyposażenie zakładów żywienia	K	O	N	15		45		60	E	4
21	3	ZCZ-ZC-15-03Z-21_20	Analiza żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
22	3	ZCZ-ZC-15-03Z-22_20	Chemia żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
23	3	ZCZ-ZC-15-03Z-23_20	Fizjologia człowieka	K	O	N	30		30		60	E	4
24	3	ZCZ-ZC-15-03Z-24_20	Inżynieria żywności	K	O	N	20		30		50	E	3
25	3	ZCZ-ZC-15-03Z-25_20	Rachunkowość	P	O		15		15		30	E	2
26	3	ZCZ-ZC-15-03Z-26_20	Statystyka i jej zastosowanie	P	O			30			30	Z_o	2
27	3	ZCZ-ZC-15-03Z-27_20	Język obcy 2	P	F			60			60	E	4
							170	300			470		31
28	4	ZCZ-ZC-15-04L-28_20	Żywność człowieka I	K	O	N	30		30		60	E	4
29	4	ZCZ-ZC-15-04L-29_20	Ocena żywności - aspekty metodyczne	K	O	N	30		30		60	E	4
30	4	ZCZ-ZC-15-04L-30_20	Biochemia żywienia	K	O	N	30				30	E	2
31	4	ZCZ-ZC-15-04L-31_20	Higiena żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
32	4	ZCZ-ZC-15-04L-32_20	Ogólna technologia żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
33	4	ZCZ-ZC-15-04L-33_20	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K	O	N	15		30		45	E	3
34	4	ZCZ-ZC-15-04L-34_20	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	15		15		30	E	2
35	4	ZCZ-ZC-15-04L-35_20	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	15		15		30	E	2
36	4	ZCZ-ZC-15-04L-36_20	Praktyka zawodowa I	K	F					160	160	Z	6
							195	180		160	535		31
37	5	ZCZ-ZC-15-05Z-37_20	Żywność człowieka II	K	O	N	30		30		60	E	4
38	5	ZCZ-ZC-15-05Z-38_20	Podstawy dietetyki	K	O	N	30		30		60	E	4
39	5	ZCZ-ZC-15-05Z-39_20	Toksykologia żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
40	5	ZCZ-ZC-15-05Z-40_20	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	30		30		60	E	3
41	5	ZCZ-ZC-15-05Z-41_20	Podstawy biotechnologii	K	O		15		15		30	E	2
42	5	ZCZ-ZC-15-05Z-42_20	Systemy pakowania żywności	K	O	N	15		15		30	E	2
43	5	ZCZ-ZC-15-05Z-43_20	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	30		30		60	E	3
44	5	ZCZ-ZC-15-05Z-44_20	Przedmioty do wyboru*	K	F		90		30		120	E	10
45	5	ZCZ-ZC-15-05Z-45_20	WF	P	F			30			30	Z	0
							270	240			510		32
46	6	ZCZ-ZC-15-06L-46_20	Biocena w badaniach żywnościowych	K	O	N	15		30		45	E	3
47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47_20	Przedmioty do wyboru**	K	F		180		90		270	E	24
48	6	ZCZ-ZC-15-06L-48_20	Praktyka zawodowa II	K	F					100	100	Z	4
49	6	ZCZ-ZC-15-06L-49_20	WF	P	F			30			30	Z	0
							195	150		100	445		31
50	7	ZCZ-ZC-15-07Z-50_20	Dietoprofilaktyka	K	O	N		30			30	Z_o	3
51	7	ZCZ-ZC-15-07Z-51_20	Strategie poprawy żywienia populacji	K	O	N	30		30		60	E	5
52	7	ZCZ-ZC-15-07Z-52_20	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	K	O	N	15		24		39	E	4
53	7	ZCZ-ZC-15-07Z-53_20	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	E	1
54	7	ZCZ-ZC-15-07Z-54_20	Seminarium dyplomowe	K	F			30			30	Z_o	2
55	7	ZCZ-ZC-15-07Z-55_20	Praca inżynierska	K	F	N							15
							60	114			174		30
			<b>SUMA CAŁOŚĆ</b>				<b>1235</b>	<b>1438</b>	<b>260</b>		<b>2933</b>		<b>215</b>

**Przedmioty do wyboru\* (lista otwarta)**

44	5	ZCZ-ZC-15-05Z-44.1_20	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F		30	15			45	E	4
44	5	ZCZ-ZC-15-05Z-44.2_20	Rynek żywności	K	F		30	15			45	E	4
44	5	ZCZ-ZC-15-05Z-44.3_20	Style życia	K	F		30				30	E	2

**Przedmioty do wyboru\*\* (lista otwarta)**

47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47.1_20	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F		30	15			45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47.2_20	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F		30	15			45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47.3_20	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		30	15			45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47.4_20	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F		30	15			45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47.5_20	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		30	15			45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-15-06L-47.6_20	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		30	15			45	E	4

**Podsumowanie**

	Numer semestru	Godziny				ECTS		
		Z	W	C	ZP			
	1	379	180	199	0	30	30	0
	2	420	165	255	0	30	27	3
	3	470	170	300		31	27	4
	4	535	195	180	160	31	25	6
	5	510	270	240		32	22	10
	6	445	195	150	100	31	3	28
	7	174	60	114		30	13	17
	<b>Razem</b>	<b>2933</b>	<b>1235</b>	<b>1438</b>	<b>260</b>	<b>215</b>	<b>147</b>	<b>68</b>