

Plan studiów

Kierunek: **żywienie 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 symbole: 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-1S-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4		0
1	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-01_19	Surowce spożywcze	K	O	N	15		30		45	E	4
2	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-02_19	Anatomia człowieka	K	O		15	30			45	E	4
3	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-03_19	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	K	O	N	15	30			45	E	4
4	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-04_19	Podstawy ekonomii	HS	O		15				15	E	1
5	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-05_19	Podstawy socjologii	HS	O		15	15			30	E	3
6	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-06_19	Technologia informacyjna	K	O			30			30	Z_o	3
7	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-07_19	Chemia ogólna i organiczna	P	O		45		30		75	E	5
8	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-08_19	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	30		30		60	E	5
9	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-09_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		20				20	E	1
							170	199			369		30
10	2	ZCZ-ZC-1S-02L-10_19	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
11	2	ZCZ-ZC-1S-02L-11_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	30		45		75	E	5
12	2	ZCZ-ZC-1S-02L-12_19	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O			30			30	Z_o	2
13	2	ZCZ-ZC-1S-02L-13_19	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	30		15		45	E	3
14	2	ZCZ-ZC-1S-02L-14_19	Analiza sensoryczna	K	O	N	15		30		45	E	4
15	2	ZCZ-ZC-1S-02L-15_19	Prawne aspekty rynku żywnościowego	HS	O		30				30	E	2
16	2	ZCZ-ZC-1S-02L-16_19	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	30		30		60	E	4

17	2	ZCZ-ZC-1S-02L-17_19	Fizyka	P	O		15		15		30	E	3
18	2	ZCZ-ZC-1S-02L-18_19	Język obcy 1	P	F			60			60	Z_o	3
							180	255			435		30
19	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-19_19	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	30		30		60	E	4
20	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-20_19	Wyposażenie zakładów żywienia	K	O	N	15		45		60	E	4
21	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-21_19	Analiza żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
22	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-22_19	Chemia żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
23	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-23_19	Fizjologia człowieka	K	O	N	30		30		60	E	4
24	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-24_19	Inżynieria żywności	K	O	N	20		30		50	E	3
25	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-25_19	Rachunkowość	P	O		15	15			30	E	2
26	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-26_19	Statystyka i jej zastosowanie	P	O			30			30	Z_o	2
27	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-27_19	Język obcy 2	P	F			60			60	E	4
							170	300			470		31
28	4	ZCZ-ZC-1S-04L-28_19	Żywnienie człowieka I	K	O	N	30	30			60	E	4
29	4	ZCZ-ZC-1S-04L-29_19	Ocena żywienia	K	O	N	30	30			60	E	4
30	4	ZCZ-ZC-1S-04L-30_19	Biochemia żywienia	K	O		30				30	E	2
31	4	ZCZ-ZC-1S-04L-31_19	Higiena żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
32	4	ZCZ-ZC-1S-04L-32_19	Ogólna technologia żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
33	4	ZCZ-ZC-1S-04L-33_19	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K	O	N	15	30			45	E	3
34	4	ZCZ-ZC-1S-04L-34_19	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	15	15			30	E	2
35	4	ZCZ-ZC-1S-04L-35_19	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	15	15			30	E	2
36	4	ZCZ-ZC-1S-04L-36_19	Praktyka zawodowa I	K	F	U				160	160	Z	6
							195	180			160	535	31
37	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-37_19	Żywnienie człowieka II	K	O	N	30	30			60	E	4
38	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-38_19	Podstawy dietetyki	K	O	N	30	30			60	E	4
39	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-39_19	Toksykologia żywności	K	O	N	30		30		60	E	4
40	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-40_19	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	30	30			60	E	3
41	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-41_19	Podstawy biotechnologii	K	O		15		15		30	E	2
42	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-42_19	Systemy pakowania żywności	K	O	N	15	15			30	E	2
43	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-43_19	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	30	30			60	E	3
44	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44_19	Przedmioty do wyboru*	K	F		90	30			120	E	10
45	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-45_19	WF	P	F			30			30	Z	0

							270	240		510		32
46	6	ZCZ-ZC-1S-06L-46_19	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	O	N	15	30		45	E	3
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47_19	Przedmioty do wyboru**	K	F		180	90		270	E	24
48	6	ZCZ-ZC-1S-06L-48_19	Praktyka zawodowa II	K	F	U			100	100	Z	4
49	6	ZCZ-ZC-1S-06L-49_19	WF	P	F			30		30	Z	0
							195	150	100	445		31
50	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-50_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N		30		30	Z_o	2
51	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-51_19	Edukacja żywieniowa	K	O	N	15	21		36	E	3
52	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-52_19	Racjonalizacja żywienia	K	O	N	15	21		36	E	3
53	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-53_19	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	K	O	N	15	24		39	E	4
54	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-54_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15			15	E	1
55	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-55_19	Seminarium dyplomowe	K	F			30		30	Z_o	2
56	7		Praca dyplomowa inżynierska	K	F	N						15
							60	126		186		30
			RAZEM				1240	1450	260	2950		215

Przedmioty do wyboru* - lista otwarta

44	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.1_19	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F		30	15		45	E	4
44	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.2_19	Rynek żywności	K	F		30	15		45	E	4
44	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.3_19	Style życia	K	F		30			30	E	2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta**

47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.1_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F		30	15		45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.2_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F		30	15		45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.3_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F		30	15		45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.4_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F		30	15		45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.5_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F		30	15		45	E	4
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.6_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F		30	15		45	E	4

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	369	170	199	
2	435	180	255	
3	470	170	300	
4	535	195	180	160
5	510	270	240	
6	415	195	150	100
7	216	60	126	
Razem	2950	1240	1450	260

ECTS				
Σ	/O	/F	/HS	N/U
30	30	0	4	13
30	27	3	2	20
31	27	4	0	23
31	25	6	0	23,6
32	22	10	0	20
31	3	28	0	3;4
30	13	17	1	27
215	147	68	7	129,1