

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

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godz.	Forma zal.	ECTS		
				I	II	III	W	C	LC	ZP					
0	1	ZCZ-ZC-12-012-00_20	Szkolenie BHP	P	O				4			4	Z	0	
1	1	ZCZ-ZC-12-012-01_20	Surowce spożywcze	K	O	N	14			14		28	E	4	
2	1	ZCZ-ZC-12-012-02_20	Anatomia człowieka	K	O		14	14				28	E	4	
3	1	ZCZ-ZC-12-012-03_20	Podstawy ekonomii	HS	O		14					14	E	1	
4	1	ZCZ-ZC-12-012-04_20	Podstawy socjologii	HS	O		7	7				14	E	3	
5	1	ZCZ-ZC-12-012-05_20	Technologia informacyjna	K	O		7	14				21	E	3	
6	1	ZCZ-ZC-12-012-06_20	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14			21		35	E	5	
7	1	ZCZ-ZC-12-012-07_20	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	14			14		28	E	5	
8	1	ZCZ-ZC-12-012-08_20	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7					7	E	1	
							91		88			179			26
9	2	ZCZ-ZC-12-021-09_20	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	21			21		42	E	5	
10	2	ZCZ-ZC-12-021-10_20	Wypośażenie zakładów żywienia	K	O	N	14			21		35	E	4	
11	2	ZCZ-ZC-12-021-11_20	Analiza sensoryczna	K	O	N	7			14		21	E	4	
12	2	ZCZ-ZC-12-021-12_20	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	21					21	E	3	
13	2	ZCZ-ZC-12-021-13_20	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	14					14	E	2	
14	2	ZCZ-ZC-12-021-14_20	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	14			14		28	E	4	
15	2	ZCZ-ZC-12-021-15_20	Fizyka	P	O		7			14		21	E	3	
							98		84			182			25
16	3	ZCZ-ZC-12-032-16_20	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	14			21		35	E	4	
17	3	ZCZ-ZC-12-032-17_20	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	14			21		35	E	4	
18	3	ZCZ-ZC-12-032-18_20	Chemia żywności	K	O	N	14			14		28	E	4	
19	3	ZCZ-ZC-12-032-19_20	Fizjologia człowieka	K	O	N	14			21		35	E	4	
20	3	ZCZ-ZC-12-032-20_20	Inżynieria żywności	K	O	N	7			21		28	E	3	
21	3	ZCZ-ZC-12-032-21_20	Prawo żywnościowe	HS	O		14					14	E	1	
22	3	ZCZ-ZC-12-032-22_20	Język obcy 1	P	F					21		21	Z_o	2	
							77		119			196			22
23	4	ZCZ-ZC-12-041-23_20	Żywność człowieka I	K	O	N	21			21		42	E	4	
24	4	ZCZ-ZC-12-041-24_20	Ogólna technologia żywności	K	O	N	14			21		35	E	4	
25	4	ZCZ-ZC-12-041-25_20	Higiena żywności	K	O	N	14			21		35	E	4	
26	4	ZCZ-ZC-12-041-26_20	Analiza żywności	K	O	N	14			18		32	E	4	
27	4	ZCZ-ZC-12-041-27_20	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	K	O	N	14			7		21	E	4	
28	4	ZCZ-ZC-12-041-28_20	Język obcy 2	P	F					21		21	Z_o	2	
29	4	ZCZ-ZC-12-041-29_20	Praktyka zawodowa I	K	F	U					160	160	Z	6	
							77		109		160	160	346		28
30	5	ZCZ-ZC-12-052-30_20	Żywność człowieka II	K	O	N	14			14		28	E	4	
31	5	ZCZ-ZC-12-052-31_20	Ocena żywności - aspekty metodyczne	K	O	N	14			18		32	E	4	
32	5	ZCZ-ZC-12-052-32_20	Biochemia żywności	K	O		14					14	E	2	
33	5	ZCZ-ZC-12-052-33_20	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K	O	N	7			14		21	E	3	
34	5	ZCZ-ZC-12-052-34_20	Systemy pakowania żywności	K	O	N	7			7		14	E	2	
35	5	ZCZ-ZC-12-052-35_20	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	14			7		21	E	2	
36	5	ZCZ-ZC-12-052-36_20	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	14			7		21	E	3	
37	5	ZCZ-ZC-12-052-37_20	Rachunkowość	P	O		7			14		21	E	2	
38	5	ZCZ-ZC-12-052-38_20	Język obcy 3	P	F					21		21	E	3	
							91		102			193			25
39	6	ZCZ-ZC-12-061-39_20	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	O	N	7			14		21	E	3	
40	6	ZCZ-ZC-12-061-40_20	Strategie poprawy żywienia populacji	K	O	N	14			21		35	E	5	
41	6	ZCZ-ZC-12-061-41_20	Podstawy dietetyki	K	O	N	14			14		28	E	4	
42	6	ZCZ-ZC-12-061-42_20	Toksykologia żywności	K	O	N	14			21		35	E	4	
43	6	ZCZ-ZC-12-061-43_20	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	14			21		35	E	3	
44	6	ZCZ-ZC-12-061-44_20	Podstawy biotechnologii	K	O		14					14	E	2	
45	6	ZCZ-ZC-12-061-45_20	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O					14		14	Z_o	3	
46	6	ZCZ-ZC-12-061-46_20	Statystyka i jej zastosowanie	P	O					14		14	Z_o	2	
47	6	ZCZ-ZC-12-061-47_20	Praktyka zawodowa II	K	F	U					100	100	Z	4	
							77		119		100	100	296		30
48	7	ZCZ-ZC-12-072-48_20	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	K	O	N	7			14		21	E	4	
49	7	ZCZ-ZC-12-072-49_20	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7					7	E	1	
50	7	ZCZ-ZC-12-072-50_20	Przedmioty do wyboru*	K	F		70			60		130	E	20	
51	7	ZCZ-ZC-12-072-51_20	Seminarium dyplomowe	P	F					7		7	Z_o	1	
							84		81			165			26
52	8	ZCZ-ZC-12-081-52_20	Dietoprofilaktyka	K	O	N				14		14	Z_o	3	
53	8	ZCZ-ZC-12-081-53_20	Przedmioty do wyboru**	K	F		56			36		92	E	14	
54	8	ZCZ-ZC-12-081-54_20	Seminarium dyplomowe	K	F					14		14	Z_o	1	
55	8	ZCZ-ZC-12-081-55_20	Praca inżynierska	K	F	N								15	
							56					64			33
SUMA CAŁOŚĆ							651		766		260	1677			215

Przedmioty do wyboru* (lista otwarta)

51	7	ZCZ-ZC-12-072-50.1_20	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14			12		26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-12-072-50.2_20	Rynek żywności	K	F	N	14			12		26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-12-072-50.3_20	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F	N	14			12		26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-12-072-50.4_20	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14			12		26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-12-072-50.5_20	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F	N	14			12		26	E	4

Przedmioty do wyboru (lista otwarta)**

54	8	ZCZ-ZC-12-081-53.1_20	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14			12		26	E	4
54	8	ZCZ-ZC-12-081-53.2_20	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14			12		26	E	4
54	8	ZCZ-ZC-12-081-53.3_20	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14			12		26	E	4
54	8	ZCZ-ZC-12-081-53.4_20	Style życia	K	F	N	14			12		26	E	2

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny				
	Σ	W	C	ZP	
1	179	91	88		
2	182	98	84		
3	196	77	119		
4	346	77	109	160	
5	193	91	102		
6	296	77	119	100	
7	165	84	81		
8	120	56	64		
Razem		1677	651	766	260

ECTS		
Σ	/O	/F
26	26	0
25	25	0
23	20	2
28	20	8
25	22	3
30	26	4
26	5	21
32	3	30
215	147	68