

## Plan studiów

Kierunek: **żywienie człowieka i ocena żywności**

Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**

Forma studiów: **niestacjonarne**

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 audytoryjne; 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)

ECTS\_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

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-1Z-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4		0
1	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-01_19	Surowce spożywcze	K	O	N	14		14		28	E	4
2	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-02_19	Anatomia człowieka	K	O		7	14			21	E	4
3	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-03_19	Podstawy ekonomii	HS	O		14				14	E	1
4	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-04_19	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	E	3
5	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-05_19	Technologia informacyjna	K	O		7	14			21	E	3
6	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-06_19	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	E	5
7	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-07_19	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	14		14		28	E	5
8	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-08_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1
							<b>84</b>	<b>84</b>			<b>168</b>		<b>26</b>
9	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-09_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	21		21		42	E	5
10	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-10_19	Wyposażenie zakładów żywienia	K	O	N	14		21		35	E	4
11	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-11_19	Analiza sensoryczna	K	O	N	7		14		21	E	4
12	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-12_19	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	21				21	E	3
13	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-13_19	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	14				14	E	2
14	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-14_19	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	14		14		28	E	4
15	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-15_19	Fizyka	P	O		7		14		21	E	3
							<b>98</b>	<b>84</b>			<b>182</b>		<b>25</b>
16	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-16_19	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	14		21		35	E	4

17	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-17_19	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	14		21		35	E	4
18	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-18_19	Chemia żywności	K	O	N	14		14		28	E	4
19	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-19_19	Fizjologia człowieka	K	O	N	14		21		35	E	4
20	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-20_19	Inżynieria żywności	K	O	N	7		21		28	E	3
21	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-21_19	Prawne aspekty rynku żywnościowego	HS	O		14				14	E	2
22	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_19	Język obcy 1	P	F			21			21	Z_o	2
							<b>77</b>	<b>119</b>			<b>196</b>		<b>23</b>
23	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-23_19	Żywienie człowieka I	K	O	N	21	21			42	E	4
24	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-24_19	Ogólna technologia żywności	K	O	N	14		21		35	E	4
25	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-25_19	Higiena żywności	K	O	N	14		21		35	E	4
26	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-26_19	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32	E	4
27	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-27_19	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	K	O	N	14	7			21	E	4
28	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-28_19	Język obcy 2	P	F			21			21	Z_o	2
29	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-29_19	Praktyka zawodowa I	K	F	U				160	160	Z	6
							<b>77</b>	<b>109</b>		<b>160</b>	<b>346</b>		<b>28</b>
30	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-30_19	Żywienie człowieka II	K	O	N	14	14			28	E	4
31	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-31_19	Ocena żywienia	K	O	N	14	18			32	E	4
32	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-32_19	Biochemia żywienia	K	O		14				14	E	2
33	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-33_19	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K	O	N	7		14		21	E	3
34	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-34_19	Systemy pakowania żywności	K	O	N	7	7			14	E	2
35	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-35_19	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	14	7			21	E	2
36	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-36_19	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	14	7			21	E	3
37	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-37_19	Rachunkowość	P	O		7	14			21	E	2
38	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_19	Język obcy 3	P	F			21			21	E	3
							<b>91</b>	<b>102</b>			<b>193</b>		<b>25</b>
39	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-39_19	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	O	N	7	14			21	E	3
40	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-40_19	Edukacja żywieniowa	K	O	N	7	14			21	E	3
41	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-41_19	Racjonalizacja żywienia	K	O	N	7	14			21	E	3
42	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-42_19	Podstawy dietetyki	K	O	N	14	14			28	E	4
43	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-43_19	Toksykologia żywności	K	O	N	14		21		35	E	4
44	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-44_19	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	14	21			35	E	3
45	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-45_19	Podstawy biotechnologii	K	O		14				14	E	2
46	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-46_19	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O			14			14	Z_o	2

47	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-47_19	Statystyka i jej zastosowanie	P	O			14			14	Z_o	2
48	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-48_19	Praktyka zawodowa II	K	F	U				100	100	Z	4
								<b>77</b>	<b>126</b>	<b>100</b>	<b>303</b>		<b>30</b>
49	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-49_19	Epidemiologia żywnościowa z elementami metodologii badań	K	O	N	7	14			21	E	4
50	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	E	1
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		70	60			130	E	20
52	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-52_19	Seminarium dyplomowe	P	F			7			7	Z_o	1
							<b>84</b>	<b>81</b>			<b>165</b>		<b>26</b>
53	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N		14			14	Z_o	2
54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54_19	<i>Przedmioty do wyboru**</i>	K	F		56	36			92	E	14
55	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-55_19	Seminarium dyplomowe	K	F			14			14	Z_o	1
56	8		Praca dyplomowa inżynierska	K	F	N							15
							<b>56</b>	<b>64</b>			<b>120</b>		<b>32</b>
			<b>RAZEM</b>				<b>644</b>	<b>769</b>		<b>260</b>	<b>1673</b>		<b>215</b>

**Przedmioty do wyboru\* - lista otwarta**

51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.1_19	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14	12			26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.2_19	Rynek żywności	K	F	N	14	12			26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.3_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F	N	14	12			26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.4_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14	12			26	E	4
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.5_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F	N	14	12			26	E	4

**Przedmioty do wyboru\*\* - lista otwarta**

54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.1_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14	12			26	E	4
54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.2_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14	12			26	E	4
54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.3_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14	12			26	E	4
54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.4_19	Style życia	K	F	N	14				14	E	2

**Podsumowanie**

Numer semestru	Godziny			
	$\Sigma$	W	C	ZP
1	168	84	84	
2	182	98	84	
3	196	77	119	
4	346	77	109	160
5	193	91	102	
6	303	77	126	100
7	165	84	81	
8	120	56	64	
Razem	<b>1673</b>	<b>644</b>	<b>769</b>	<b>260</b>

ECTS				
$\Sigma$	/O	/F	/HS	N/U
26	26	0	3	9
25	25	0	0	22
23	21	2	2	19
28	20	8	0	20,6
25	22	3	0	18
30	26	4	0	20;4
26	5	21	1	4
32	2	30	0	17
<b>215</b>	<b>147</b>	<b>68</b>	<b>6</b>	<b>109,6</b>