

Plan studiów

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 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)

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	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	ZP				
0	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-00_21	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0
1	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-01_21	Surowce spożywcze	K	O	N	15		30		45	E	4	1,8
2	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-02_21	Anatomia człowieka	K	O		30	30			60	E	4	2,4
3	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-03_21	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	K	O	N	15	30			45	E	4	1,8
4	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-04_21	Podstawy ekonomii	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
5	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-05_21	Podstawy socjologii	HS	O		15	15			30	Z_o	3	1,2
6	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-06_21	Technologia informacyjna	K	O			30			30	Z_o	3	1,2
7	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-07_21	Chemia ogólna i organiczna	P	O		45		30		75	E	5	3
8	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-08_21	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	30		30		60	E	5	2,4
9	1	ZCZ-ZC-1S-01Z-09_21	Bezpieczeństwo pracy	P	O		15				15	E	1	0,6
							180	199	0		379		30	15
10	2	ZCZ-ZC-1S-02L-10_21	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	30		30		60	E	4	2,4
11	2	ZCZ-ZC-1S-02L-11_21	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	30		45		75	E	5	3
12	2	ZCZ-ZC-1S-02L-12_21	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O			30			30	Z_o	3	1,2
13	2	ZCZ-ZC-1S-02L-13_21	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	30		15		45	E	3	1,8
14	2	ZCZ-ZC-1S-02L-14_21	Analiza sensoryczna	K	O	N	15		30		45	E	4	1,8
15	2	ZCZ-ZC-1S-02L-15_21	Prawo żywnościowe	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
16	2	ZCZ-ZC-1S-02L-16_21	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	30		30		60	E	4	2,4
17	2	ZCZ-ZC-1S-02L-17_21	Fizyka	P	O		15		15		30	E	3	1,2
18	2	ZCZ-ZC-1S-02L-18_21	Język obcy 1	P	F			60			60	Z_o	3	2,4

							165	255	0	420		30	16,8
19	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-19_21	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
20	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-20_21	Wyposażenie zakładów żywienia	K	O	N	15	45		60	E	4	2,4
21	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-21_21	Analiza żywności	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
22	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-22_21	Chemia żywności	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
23	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-23_21	Fizjologia człowieka	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
24	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-24_21	Inżynieria żywności	K	O	N	20	30		50	E	3	2
25	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-25_21	Rachunkowość	P	O		15	15		30	E	2	1,2
26	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-26_21	Statystyka i jej zastosowanie	P	O			30		30	Z_o	2	1,2
27	3	ZCZ-ZC-1S-03Z-27_21	Język obcy 2	P	F			60		60	E	4	2,4
							170	300	0	470		31	18,8
28	4	ZCZ-ZC-1S-04L-28_21	Żywnienie człowieka I	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
29	4	ZCZ-ZC-1S-04L-29_21	Ocena żywienia - aspekty metodyczne	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
30	4	ZCZ-ZC-1S-04L-30_21	Biochemia żywienia	K	O		30			30	E	2	1,2
31	4	ZCZ-ZC-1S-04L-31_21	Higiena żywności	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
32	4	ZCZ-ZC-1S-04L-32_21	Ogólna technologia żywności	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
33	4	ZCZ-ZC-1S-04L-33_21	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K	O	N	15	30		45	E	3	1,8
34	4	ZCZ-ZC-1S-04L-34_21	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	15	15		30	E	2	1,2
35	4	ZCZ-ZC-1S-04L-35_21	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	15	15		30	E	2	1,2
36	4	ZCZ-ZC-1S-04L-36_21	Praktyka zawodowa I	K	F				160	160	Z	6	6
							195	180	160	535		31	21
37	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-37_21	Żywnienie człowieka II	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
38	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-38_21	Podstawy dietetyki	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
39	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-39_21	Toksykologia żywności	K	O	N	30	30		60	E	4	2,4
40	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-40_21	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	30	30		60	E	3	2,4
41	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-41_21	Podstawy biotechnologii	K	O		15	15		30	E	2	1,2
42	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-42_21	Systemy pakowania żywności	K	O	N	15	15		30	E	2	1,2
43	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-43_21	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	30	30		60	E	3	2,4
44	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44_21	Przedmioty do wyboru*	K	F		90	30		120	Z_o	10	4,8
45	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-45_21	Wychowanie fizyczne 1	P	F			30		30	Z	0	0
							270	240	0	510		32	19,2
46	6	ZCZ-ZC-1S-06L-46_21	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	O	N	15	30		45	E	3	1,8
47	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47_21	Przedmioty do wyboru*	K	F		180	90		270	Z_o	24	10,8
48	6	ZCZ-ZC-1S-06L-48_21	Praktyka zawodowa II	K	F				100	100	Z	4	4
49	6	ZCZ-ZC-1S-06L-49_21	Wychowanie fizyczne 2	P	F			30		30	Z	0	0
							195	150	100	445		31	16,6
50	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-50_21	Dietoprofilaktyka	K	O	N		30		30	Z_o	3	1,2
51	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-51_21	Strategie poprawy żywienia populacji	K	O	N	30	30		60	E	5	2,4

52	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-52_21	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	K	O	N	15	24			39	E	4	1,6
53	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-53_21	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15	Z_o	1	0,6
54	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-54_21	Seminarium dyplomowe	K	F			30			30	Z_o	2	1,2
55	7	ZCZ-ZC-1S-07Z-55_21	Praca inżynierska	K	F	N							15	2
							60	114	0	174			30	9,0
Razem							1235	1438	260	2933			215	116,4

Przedmioty do wyboru* - lista otwarta

56	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.1_21	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
57	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.2_21	Rynek żywności	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
58	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.3_21	Dietoterapia	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
59	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.4_21	Środowiskowe zagrożenia zdrowia	K	F	N	30				30	Z_o	4	1,2
60	5	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.5_21	Style życia	K	F	N	30				30	Z_o	2	1,2

Przedmioty do wyboru* - lista otwarta

61	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.1_21	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
62	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.2_21	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
63	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.3_21	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
64	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.4_21	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
65	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.5_21	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
66	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.6_21	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8
67	6	ZCZ-ZC-1S-06L-47.7_21	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F	N	30	15			45	Z_o	4	1,8

Student na 4 semestrze wybiera 9 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym:

- w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden wykładowy (w wymiarze 30 godz.);
- w semestrze 6 - realizuje 6 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.