

## 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 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-1Z-01Z-00_21	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0,0
1	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-01_21	Surowce spożywcze	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1
2	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-02_21	Anatomia człowieka	K	O		14	14			28	E	4	1,1
3	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-03_21	Podstawy ekonomii	HS	O		14				14	Z_o	1	0,6
4	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-04_21	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	Z_o	3	0,6
5	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-05_21	Technologia informacyjna	K	O		7	14			21	E	3	0,8
6	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-06_21	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	E	5	1,4
7	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-07_21	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	14		14		28	E	5	1,1
8	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-08_21	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	E	1	0,3
							<b>91</b>	<b>88</b>	<b>0</b>		<b>179</b>		<b>26</b>	<b>7,0</b>
9	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-09_21	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	21		21		42	E	5	1,7
10	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-10_21	Wyposażenie zakładów żywienia	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
11	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-11_21	Analiza sensoryczna	K	O	N	7		14		21	E	4	0,8
12	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-12_21	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	21				21	E	3	0,8
13	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-13_21	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	14				14	E	2	0,6
14	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-14_21	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	14		14		28	E	4	1,1
15	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-15_21	Fizyka	P	O		7		14		21	E	3	0,8
							<b>98</b>	<b>84</b>	<b>0</b>		<b>182</b>		<b>25</b>	<b>7,3</b>
16	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-16_21	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
17	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-17_21	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
18	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-18_21	Chemia żywności	K	O	N	14		14		28	E	4	1,1

19	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-19_21	Fizjologia człowieka	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
20	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-20_21	Inżynieria żywności	K	O	N	7		21		28	E	3	1,1
21	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-21_21	Prawo żywnościowe	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
22	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_21	Język obcy 1	P	F			21			21	Z_o	2	0,8
							<b>70</b>	<b>119</b>	<b>0</b>	<b>189</b>			<b>22</b>	<b>7,6</b>
23	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-23_21	Żywnienie człowieka I	K	O	N	21	21			42	E	4	1,7
24	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-24_21	Ogólna technologia żywności	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
25	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-25_21	Higiena żywności	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
26	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-26_21	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32	E	4	1,3
27	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-27_21	żywnościowymi	K	O	N	14	7			21	E	4	0,8
28	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-28_21	Język obcy 2	P	F			21			21	Z_o	2	0,8
29	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-29_21	Praktyka zawodowa I	K	F	U				160	160	Z	6	6,0
							<b>77</b>	<b>109</b>	<b>160</b>	<b>346</b>			<b>28</b>	<b>13,4</b>
30	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-30_21	Żywnienie człowieka II	K	O	N	14	14			28	E	4	1,1
31	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-31_21	Ocena żywienia - aspekty metodyczne	K	O	N	14	18			32	E	4	1,3
32	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-32_21	Biochemia żywienia	K	O		14				14	E	2	0,6
33	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-33_21	spożywczego	K	O	N	7		14		21	E	3	0,8
34	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-34_21	Systemy pakowania żywności	K	O	N	7	7			14	E	2	0,6
35	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-35_21	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	14	7			21	E	2	0,8
36	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-36_21	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	14	7			21	E	3	0,8
37	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-37_21	Rachunkowość	P	O		7	14			21	E	2	0,8
38	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_21	Język obcy 3	P	F			21			21	E	3	0,8
							<b>91</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>193</b>			<b>25</b>	<b>7,7</b>
39	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-39_21	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	O	N	7	14			21	E	3	0,8
40	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-40_21	Strategie poprawy żywienia populacji	K	O	N	14	21			35	E	5	1,4
41	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-41_21	Podstawy dietetyki	K	O	N	14	14			28	E	4	1,1
42	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-42_21	Toksykologia żywności	K	O	N	14		21		35	E	4	1,4
43	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-43_21	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	14	21			35	E	3	1,4
44	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-44_21	Podstawy biotechnologii	K	O		14				14	E	2	0,6
45	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-45_21	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O			14			14	Z_o	3	0,6
46	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-46_21	Statystyka i jej zastosowanie	P	O			14			14	Z_o	2	0,6
47	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-47_21	Praktyka zawodowa II	K	F	U				100	100	Z	4	4,0
							<b>77</b>	<b>119</b>	<b>100</b>	<b>296</b>			<b>30</b>	<b>11,8</b>
48	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-48_21	badan	K	O	N	7	14			21	E	4	0,8
49	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-49_21	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7	Z_o	1	0,3
50	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50_21	Przedmioty do wyboru*	K	F		70	60			130	Z_o	20	5,2
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51_21	Seminarium dyplomowe	K	F			7			7	Z_o	1	0,3
							<b>84</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>165</b>			<b>26</b>	<b>6,6</b>
52	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-52_21	Dietoprofilaktyka	K	O	N		14			14	Z_o	3	0,6

53	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53_21	Przedmioty do wyboru*	K	F		56	36			92	Z_o	14	4,0
54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54_21	Seminarium dyplomowe	K	F			14			14	Z_o	1	0,5
55	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-55_21	Praca inżynierska	K	F	N							15	2,0
							56	64	0	120			33	7,1
			<b>Razem</b>				<b>644</b>	<b>766</b>	<b>260</b>	<b>1670</b>			<b>215</b>	<b>68,5</b>

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

56	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50.1_21	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
57	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50.2_21	Rynek żywności	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
58	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50.3_21	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
59	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50.4_21	Dietoterapia	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
60	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50.5_21	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
61	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50.6_21	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0

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

62	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53.1_21	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
63	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53.2_21	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
64	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53.3_21	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
65	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53.4_21	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K	F	N	14	12			26	Z_o	4	1,0
66	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53.5_21	Środowiskowe zagrożenia zdrowia	K	F	N	14				14	Z_o	2	0,6
67	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53.4_21	Style życia	K	F	N	14				14	Z_o	2	0,6

Student na 6 semestrze wybiera 9 przedmiotów, które realizuje w semestrze 7 i 8, przy czym:

a) w semestrze 7 - realizuje 5 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.)

b) w semestrze 8 - realizuje 4 przedmioty, w tym 3 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden wykładowy (w wymiarze 14 godz.);

Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.

Uruchomienie danego przedmiotu zgodnie z decyzją Dziekana, nastąpi w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.