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	Liczba godzin zajęć w semestrach																Forma zal.	ECTS	ECTS_k
												1		2		3		4		5		6		7		8				
				I	II	III	W	C	LC	ZP		W	C	W	C	W	C	W	C	W	C	W	C	W	C	W	C			
0	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4		4																0	0
1	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-01_19	Surowce spożywcze	K	O	N	14		14		28	14	14															E	4	1,6
2	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-02_19	Anatomia człowieka	K	O		7		14		21	7	14															E	4	1,2
3	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-03_19	Podstawy ekonomii	K	O		14				14	14																E	1	0,8
4	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-04_19	Podstawy socjologii	HS	O		7	7			14	7	7															E	3	0,8
5	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-05_19	Technologia informacyjna	K	O		7	14			21	7	14															E	3	1,1
6	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-06_19	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	14	21															E	5	1,6
7	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-07_19	Biologia z elementami genetyki	P	O	N	14		14		28	14	14															E	5	1,8
8	1	ZCZ-ZC-1Z-01Z-08_19	Bezpieczeństwo pracy	P	O		7				7	7																E	1	0,4
							84	**84**			**168**	**84**	**84**																**26**	**9,3**
9	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-09_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	21		21		42			21	21													E	5	1,9
10	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-10_19	Wyposażenie zakładów żywienia	K	O	N	14		21		35			14	21													E	4	1,6
11	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-11_19	Analiza sensoryczna	K	O	N	7		14		21			7	14													E	4	1,1
12	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-12_19	Ekologia i ochrona środowiska	K	O	N	21				21			21														E	3	1
13	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-13_19	Gospodarka żywnościowa	K	O	N	14				14			14														E	2	0,7
14	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-14_19	Biochemia ogólna i żywności	P	O	N	14		14		28			14	14													E	4	1,4
15	2	ZCZ-ZC-1Z-02L-15_19	Fizyka	P	O		7		14		21			7	14													E	3	1,2
							98	**84**			**182**			**98**	**84**														**25**	**8,9**
16	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-16_19	Mikrobiologia ogólna i żywności	K	O	N	14		21		35					14	21											E	4	1,6
17	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-17_19	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	K	O	N	14		21		35					14	21											E	4	1,6
18	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-18_19	Chemia żywności	K	O	N	14		14		28					14	14											E	4	1,4
19	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-19_19	Fizjologia człowieka	K	O	N	14		21		35					14	21											E	4	1,6
20	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-20_19	Inżynieria żywności	K	O	N	7		21		28					7	21											E	3	1,4
21	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-21_19	Prawne aspekty rynku żywnościowego	HS	O		14				14					14												E	2	0,8
22	3	ZCZ-ZC-1Z-03Z-22_19	Język obcy 1	P	F			21			21						21											Z_o	2	1,2
							77	**119**			**196**					**77**	**119**												**23**	**9,6**
23	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-23_19	Żywienie człowieka I	K	O	N	21		21		42							21	21									E	4	1,9
24	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-24_19	Ogólna technologia żywności	K	O	N	14		21		35							14	21									E	4	1,6
25	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-25_19	Higiena żywności	K	O	N	14		21		35							14	21									E	4	1,6

26	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-26_19	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32							14	18									E	4	1,5
27	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-27_19	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	K	O	N	14	7			21							14	7									E	4	1
28	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-28_19	Język obcy 2	P	F			21			21								21									Z_o	2	1,2
29	4	ZCZ-ZC-1Z-04L-29_19	Praktyka zawodowa I	K	F	U				160	160								160									Z	6	6
							77	**109**		**160**	**346**							**77**	**269**										**28**	**14,8**
30	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-30_19	Żywienie człowieka II	K	O	N	14		14		28									14	14							E	4	1,4
31	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-31_19	Ocena żywienia	K	O	N	14		18		32									14	18							E	4	1,5
32	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-32_19	Biochemia żywienia	K	O		14				14									14								E	2	0,8
33	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-33_19	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K	O	N	7		14		21									7	14							E	3	1
34	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-34_19	Systemy pakowania żywności	K	O	N	7	7			14									7	7							E	2	0,7
35	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-35_19	Podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności	K	O	N	14	7			21									14	7							E	2	1
36	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-36_19	Psychologia i socjologia żywienia	K	O	N	14	7			21									14	7							E	3	1
37	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-37_19	Rachunkowość	P	O		7	14			21									7	14							E	2	1
38	5	ZCZ-ZC-1Z-05Z-38_19	Język obcy 3	P	F			21			21										21							E	3	1,3
							91	**102**			**193**									**91**	**102**								**25**	**9,7**
39	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-39_19	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	O	N	7		14		21											7	14					E	3	1
40	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-40_19	Edukacja żywieniowa	K	O	N	7	14			21											7	14					E	3	1,1
41	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-41_19	Racjonalizacja żywienia	K	O	N	7		14		21											7	14					E	3	1,1
42	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-42_19	Podstawy dietetyki	K	O	N	14		14		28											14	14					E	4	1,4
43	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-43_19	Toksykologia żywności	K	O	N	14		21		35											14	21					E	4	1,6
44	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-44_19	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N	14	21			35											14	21					E	3	1,6
45	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-45_19	Podstawy biotechnologii	K	O		14				14											14						E	2	0,8
46	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-46_19	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	K	O			14			14												14					Z_o	2	0,8
47	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-47_19	Statystyka i jej zastosowanie	P	O			14			14												14					Z_o	2	0,8
48	6	ZCZ-ZC-1Z-06L-48_19	Praktyka zawodowa II	K	F	U				100	100												100					Z	4	4
							77	**126**		**100**	**303**											**77**	**226**						**30**	**14,2**
49	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-49_19	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	K	O	N	7		14		21													7	14			E	4	1,1
50	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-50_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7													7				E	1	0,4
51	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51_19	*Przedmioty do wyboru**	K	F		70		60		130													70	60			E	20	6
52	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-52_19	Seminarium dyplomowe	P	F			7			7														7			Z_o	1	0,4
							84	**81**			**165**													**84**	**81**				**26**	**7,9**
53	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-53_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N			14		14																14	Z_o	2	0,7
54	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54_19	*Przedmioty do wyboru***	K	F		56		36		92															56	36	E	14	4,3
55	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-55_19	Seminarium dyplomowe	P	F			14			14																14	Z_o	1	0,6
56	8		Praca dyplomowa inżynierska	P	F	N																							15	2
							56	**64**			**120**															**56**	**64**		**32**	**7,6**
			SUMA CAŁOŚĆ				**644**	**769**		**260**	**1673**																		**215**	**82,0**

Przedmioty do wyboru* - lista otwarta

57	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.1_19	Probiotyki i mikrobiom człowieka	K	F	N	14	12			26																	E	4	1,2
58	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.2_19	Rynek żywności	K	F	N	14	12			26																	E	4	1,2
59	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.3_19	Zarządzanie relacjami z klientem	K	F	N	14	12			26																	E	4	1,2

60	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.4_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	14	12			26																E	4	1,2
61	7	ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.5_19	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	K	F	N	14	12			26																E	4	1,2

Przedmioty do wyboru - lista otwarta**

63	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.1_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	14	12			26																E	4	1,2
64	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.2_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	14	12			26																E	4	1,2
65	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.3_19	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K	F	N	14	12			26																E	4	1,2
66	8	ZCZ-ZC-1Z-08L-54.4_19	Style życia	K	F	N	14				14																E	2	0,7

Podsumowanie

Numer semestru	Godziny				ECTS					W tym
	Σ	W	C	ZP	**Σ**	/O	/F	/HS	N /U	ECTS_k
1	168	84	84		26	26	0	3	9	9,3
2	182	98	84		25	25	0	0	22	8,9
3	196	77	119		23	21	2	2	19	9,6
4	346	77	109	160	28	20	8	0	20;6	14,8
5	193	91	102		25	22	3	0	18	9,7
6	303	77	126	100	30	26	4	0	20;4	14,2
7	165	84	81		26	5	21	1	4	7,9
8	120	56	64		32	2	30	0	17	7,6
Razem	**1673**	**644**	**769**	**260**	**215**	**147**	**68**	**6**	**129;10**	**82**