

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ów.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	ŻCiD	1		18							2		
Przedmiot z dziedziny nauk społecznych do wyboru	ŻCiD	1	6								1		
				6							1		
Socjologia żywienia	ŻCiD	1	9								1		
	ŻCiD			9							1		
Demografia i epidemiologia żywieniowa	ŻCiD	1	9								1		
	ŻCiD			9							1		
Psychodietetyka	ŻCiD	1		9							1		
Fizjologia żywienia człowieka	ŻCiD	1	9								1		
						18					2		
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	ŻCiD	1	9								1		x
Dietetyka i żywienie zbiorowe	ŻCiD	1					18				3		
Żywnienie osób w różnym wieku	ŻCiD	1					24				4		
Technologie żywności pochodzenia roślinnego	ŻCiD	1	9								1		x
						18					3		
Dozwolone substancje dodatkowe	ŻCiD	1		9							1		
Praktyka zawodowa I	ŻCiD	1								120	5		
Razem semestr I			51	60	0	18	60	0	0	120	30	0	2
Język obcy	ŻCiD	2		9							1		
Przedmiot swobodnego wyboru	ŻCiD	2	27								3		
Zarządzanie i marketing	ŻCiD	2	9								1		
				9							1		
Technologie żywności pochodzenia zwierzęcego	ŻCiD	2	9								1		x
						18					3		
Technologie fermentacji	ŻCiD	2					18				3		
Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	ŻCiD	2					18				3		
Projektowanie potraw w gastronomii i cateringu	ŻCiD	2					18				3		
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	ŻCiD	2	9								1		x
						18					3		
Nowoczesne trendy w analityce żywności	ŻCiD	2	9								1		
				9							1		
Praktyka zawodowa II	ŻCiD	2								120	5		
Razem semestr II			63	27	0	0	90	0	0	120	30	0	2

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia		
			w.	ów.	konw.	lab./ ów. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.	
Przedmioty swobodnego wyboru	ŻCiD	3	18									2		
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywieniowa	ŻCiD	3	9									1		x
							9					1		
Metodologia i planowanie badań żywieniowych	ŻCiD	3						12				2		
Żywność w agroturystyce	ŻCiD	3						12				2		
Żywność w sporcie i warunkach ekstremalnych	ŻCiD	3						12				2		
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	ŻCiD	3						18				2		
Żywność kliniczna i opieka metaboliczna	ŻCiD	3	9									1		x
							12					2		
Dozwolone substancje dodatkowe	ŻCiD	3						9				1		
Przechowywanie i opakowania żywności	ŻCiD	3						9				1		
Przedmioty fakultatywne II	ŻCiD	3	9									1		
					9							1		
Seminarium magisterskie	ŻCiD	3								9		1		
Pracownia magisterska	ŻCiD	3				18						5		
Praktyka zawodowa III (1 miesiąc)	ŻCiD	3										5		
Razem semestr III			45	0	9	18	93	0	9	0	30	0	2	
Nowoczesne trendy w analizie żywności	ŻCiD	4	9									1		
							9					1		
Przedmioty fakultatywne III	ŻCiD	4				9						1		
							9					1		
Przedmioty fakultatywne IV	ŻCiD	4				9						1		
							18					2		
Przedmioty fakultatywne V	ŻCiD	4	9									1		
							18					2		
Seminarium magisterskie	ŻCiD	4								9		5		
Pracownia magisterska	ŻCiD	4				36						15		
Razem semestr IV			18	0	0	54	54	0	9	0	30	0	0	