

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	év.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	ŻCiD	1		30							2		
Przedmiot z dziedziny nauk społecznych do wyboru	ŻCiD	1	10								1		
				10							1		
Socjologia żywienia	ŻCiD	1	15								1		
	ŻCiD			15							1		
Demografia i epidemiologia żywieniowa	ŻCiD	1	15								1		
	ŻCiD			15							1		
Psychodietetyka	ŻCiD	1		15							1		
Fizjologia żywienia człowieka	ŻCiD	1	15								1		
						30					2		
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	ŻCiD	1	15								1		x
Dietetyka i żywienie zbiorowe	ŻCiD	1					30				3		
Żywnienie osób w różnym wieku	ŻCiD	1					40				4		
Technologie żywności pochodzenia roślinnego	ŻCiD	1	15								1		x
						30					3		
Dozwolone substancje dodatkowe	ŻCiD	1		15							1		
Praktyka zawodowa I	ŻCiD	1								120	5		
Razem semestr I			85	100	0	30	100	0	0	120	30	0	2
Język obcy	ŻCiD	2		15							1		
Przedmioty swobodnego wyboru	ŻCiD	2	45								3		
Zarządzanie i marketing	ŻCiD	2	15								1		
				15							1		
Technologie żywności pochodzenia zwierzęcego	ŻCiD	2	15								1		x
						30					3		
Technologie fermentacji	ŻCiD	2					30				3		
Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	ŻCiD	2					30				3		
Projektowanie potraw w gastronomii i cateringu	ŻCiD	2					30				3		
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	ŻCiD	2	15								1		x
						30					3		
Nowoczesne trendy w analityce żywności	ŻCiD	2	15								1		
				15							1		
Praktyka zawodowa II	ŻCiD	2								120	5		
Razem semestr II			105	45	0	0	150	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.
Przedmiot swobodnego wyboru	ŻCiD	3	30								2		
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywnościowa	ŻCiD	3	15								1		x
							15				1		
Metodologia i planowanie badań żywnościowych	ŻCiD	3					20				2		
Żywność w agroturystyce	ŻCiD	3					20				2		
Żywność w sporcie i warunkach ekstremalnych	ŻCiD	3					20				2		
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywnościowo zależnych	ŻCiD	3					30				2		
Żywność kliniczna i opieka metaboliczna	ŻCiD	3	15								1		x
							20				2		
Dozwolone substancje dodatkowe	ŻCiD	3					15				1		
Przechowywanie i opakowania żywności	ŻCiD	3					15				1		
Przedmioty fakultatywne II	ŻCiD	3	15								1		
					15						1		
Seminarium magisterskie	ŻCiD	3							15		1		
Pracownia magisterska	ŻCiD	3				30					5		
Praktyka zawodowa III	ŻCiD	3								120	5		
Razem semestr III			75	0	15	30	155	0	15	120	30	0	2
Nowoczesne trendy w analizie żywności	ŻCiD	4	15								1		
							15				1		
Przedmioty fakultatywne III	ŻCiD	4				15					1		
							15				1		
Przedmioty fakultatywne IV	ŻCiD	4				15					1		
							30				2		
Przedmioty fakultatywne V	ŻCiD	4	15								1		
							30				2		
Seminarium magisterskie	ŻCiD	4							15		5		
Pracownia magisterska	ŻCiD					60					15		
Razem semestr IV			30	0	0	90	90	0	15	0	30	0	0