

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia		
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	warsztaty	projekty	sem.	praktyka		zal.	egz.	
Język obcy	ŻCiD	1		30								2		
Przedmiot z dziedziny nauk społecznych do wyboru	ŻCiD	1	15									1		
				15									1	
Socjologia żywienia	ŻCiD	1	15									1		
	ŻCiD			15									1	
Demografia i epidemiologia żywieniowa	ŻCiD	1	15									1		
	ŻCiD						15					1		
Immunologia	ŻCiD	1	15									1		
	ŻCiD					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		
Żywność osób w różnym wieku	ŻCiD	1					45					4		
Technologie żywności pochodzenia roślinnego	ŻCiD	1	15									1		x
						30							3	
Praktyka zawodowa I (1 miesiąc)	ŻCiD	1										5		
<b>Razem semestr I</b>			<b>105</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Język obcy	ŻCiD	2		15								1		
Przedmioty swobodnego wyboru	ŻCiD	2	30									2		
Zarządzanie i marketing	ŻCiD	2	15									1		
						20							2	
Technologie żywności pochodzenia zwierzęcego	ŻCiD	2	15									1		x
						30							3	
Technologie fermentacji	ŻCiD	2				15						1		
						20							2	
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	
Przedmioty fakultatywne I	ŻCiD	2	15									1		
					15								1	
Praktyka zawodowa II (1 miesiąc)	ŻCiD	2										5		
<b>Razem semestr II</b>			<b>90</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	warsztaty	projekty	sem.	praktyka		zal.	egz.
Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe i polityka żywniowa	ŻCiD	3	15								1		x
							15				1		
Metodologia i planowanie badań żywnościowych	ŻCiD	3					20				2		
Żywnienie w sporcie i warunkach ekstremalnych	ŻCiD	3					20				2		
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywnościowo zależnych	ŻCiD	3					30				2		
Żywnienie kliniczne i opieka metaboliczna	ŻCiD	3	15								1		x
							20				2		
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 II	ŻCiD	3									5		
Praktyka zawodowa III	ŻCiD	3									5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>45</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Nowoczesne trendy w analityce 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						60					15		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>