

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		
<b>Razem semestr I</b>			<b>85</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
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		
<b>Razem semestr II</b>			<b>105</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

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	15									1		
Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe i polityka żywniowa	ŻCiD	3	15									1		x
				15									1	
Metodologia, planowanie i komercjalizacja badań żywieniowych	ŻCiD	3					20					2		
Żywnienie w agroturystyce	ŻCiD	3					20					2		
Żywnienie w sporcie i warunkach ekstremalnych	ŻCiD	3					20					2		
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	ŻCiD	3					30					3		
Żywnienie kliniczne i opieka metaboliczna	ŻCiD	3	15									1		x
							20					2		
Przechowywanie i opakowania żywności	ŻCiD	3		15								1		
Przedmioty fakultatywne I	ŻCiD	3	15									1		
					15							2		
Seminarium magisterskie	ŻCiD	3							15			1		
Pracownia magisterska	ŻCiD	3				30						5		
Praktyka zawodowa III	ŻCiD	3								120		5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>60</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
Przedmioty fakultatywne II	ŻCiD	4	15									1		
					15							2		
Przedmioty fakultatywne III	ŻCiD	4				15						2		
							15				2			
Przedmioty fakultatywne IV	ŻCiD	4				15						2		
							30				3			
Przedmioty fakultatywne V	ŻCiD	4	15									1		
							30				3			
Seminarium magisterskie	ŻCiD	4							15			4		
Pracownia magisterska	ŻCiD					60						10		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>90</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	