

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		18								2		
Przedmiot z dziedziny nauk społecznych do wyboru	ŻCiD	1	9									1		
				9									1	
Socjologia żywienia	ŻCiD	1	9									1		
	ŻCiD			9									1	
Demografia i epidemiologia żywieniowa	ŻCiD	1	9									1		
	ŻCiD						9						1	
Immunologia	ŻCiD	1	9									1		
	ŻCiD					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		
Żywność osób w różnym wieku	ŻCiD	1						27				4		
Technologie żywności pochodzenia roślinnego	ŻCiD	1	9									1		x
							18						3	
Praktyka zawodowa I (1 miesiąc)	ŻCiD	1						9				5		
<b>Razem semestr I</b>			<b>63</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
Język obcy	ŻCiD	2		9								1		
Przedmioty swobodnego wyboru	ŻCiD	2	18									2		
Zarządzanie i marketing	ŻCiD	2	9									1		
							12						2	
Technologie żywności pochodzenia zwierzęcego	ŻCiD	2	9									1		x
							18						3	
Technologie fermentacji	ŻCiD	2				9						1		
							12						2	
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	
Przedmioty fakultatywne I	ŻCiD	2	9									1		
		2			9								1	
Praktyka zawodowa II (1 miesiąc)	ŻCiD	2										5		
<b>Razem semestr II</b>			<b>54</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</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 żywieniowa	ŻCiD	3	9								1		x
							9				1		
Metodologia i planowanie badań żywieniowych	ŻCiD	3					12				2		
Żywnienie w sporcie i warunkach ekstremalnych	ŻCiD	3					12				2		
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	ŻCiD	3					18				2		
Żywnienie kliniczne i opieka metaboliczna	ŻCiD	3	9								1		x
							12				2		
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 II (1 miesiąc)	ŻCiD	3									5		
Praktyka zawodowa III (1 miesiąc)	ŻCiD	3									5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>27</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Nowoczesne trendy w analityce 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		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>