

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 swobodnego wyboru	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		
Żywnienie osób w różnym wieku	ŻCiD	1						27				4		
Żywnienie w agroturystyce	ŻCiD	1						12				2		
Technologie żywności pochodzenia roślinnego	ŻCiD	1	9									1		x
							18					3		
Dozwolone substancje dodatkowe	ŻCiD	1						9				1		
<b>Razem semestr I</b>			<b>81</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>93</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 I (4 tygodnie)	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>	