

Zatwierdzono na RW 19.01.2011 r.

Lp.	Przedmiot	Godziny - ogółem					Egz	Zal	I rok				II rok				III rok			
		ECTS	Razem	W	Ćw. Aud.	Cw Lab			Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6	
									15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.	
									w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.
1.	Wychowanie fizyczne	0	60		60		2		2		2									
2.	Języki obce	5	120			120	4		2		2		2		2					
3.	Technologia informacyjna	2	30			30		1	2											
4.	Przedmiot humanistyczny (I i II)*	4	60	60				2	2		2									
5.	Chemia ogólna	6	60	30	10	20	1		2	2										
6.	Anatomia człowieka	5	45	30	5	10	1		2	1										
7.	Psychologia ogólna	3	30	30				1	2											
8.	Statystyka	4	45	15	30			1	1	2										
9.	Rośliny konsumpcyjne z upraw klasycznych i ekologicznych	2	30	15	5	10		1	1	1										
10.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	15	15				1	1											
11.	Fizjologia człowieka	5	60	30	10	20	2				2	2								
12.	Biochemia ogólna i żywności	6	75	30	15	30	2				2	3								
13.	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	2	30	15	5	10		2			1	1								
14.	Genetyka	3	45	30	5	10	2				2	1								
15.	Parazytologia	2	30	15	5	10		2			1	1								
16.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3	45	15	10	20		2			1	2								
17.	Organizacja pracy	1	30	30				2			2									
18.	Praktyka zawodowa (350 godz.)	11																		
19.	Chemia żywności	6	60	30	10	20	3						2	2						
20.	Kliniczny zarys chorób	6	60	45	5	10	3						3	1						
21.	Podstawy żywienia człowieka	8	60	30	10	20	3						2	2						
22.	Analiza instrumentalna żywności	5	60	30	10	20	3						2	2						
23.	Podstawy dietetyki	4	45	30	5	10		3					2	1						
24.	Analiza i ocena jakości żywności	5	60	30	10	20	3						2	2						
25.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	30	30				3					2							
26.	Technologia żywności i potraw	8	120	60	20	40	5							2	2	2	2			
27.	Mikrobiologia ogólna i żywności	6	75	30	15	30	4							2	3					
28.	Higiena i bezpieczeństwo żywności	5	60	30	10	20	4							2	2					
29.	Toksykologia	5	60	30	10	20	4							2	2					
30.	Edukacja żywieniowa	5	60	30	10	20	4							2	2					

31.	Przechowywanie i dystrybucja żywności	4	45	30	5	10	4								2	1				
32.	Praktyka zawodowa (350 godz.)	11																		
33.	Zioła i przyprawy w dietetyce	2	30	15	5	10		5									1	1		
34.	Rynek i marketing produktów żywnościowych	4	45	30	5	10		5									2	1		
35.	Bioaktywne składniki żywności	2	45	30	5	10		5									2	1		
36.	Dietetyka pediatryczna	6	60	30	10	20	5										2	2		
37.	Gastronomia	5	60	15	15	30		5									1	3		
38.	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	4	45	30	5	10	5										2	1		
39.	Żywność regionalna, funkcjonalna, wygodna	2	30	15	5	10		5									1	1		
40.	Nutrigenomika i dietoterapia	5	60	30	10	20		6											2	2
41.	Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	4	45	30	5	10		6											2	1
42.	Żywność ludzi starszych i otyłych	4	45	30	5	10		6											2	1
43.	Żywność ekologiczna	2	30	15	5	10		6											1	1
44.	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	4	45	30	5	10	6												2	1
45.	Suplementy diety	2	30	15	5	10		7											1	1
46.	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	45	15	10	20	7												1	2
47.	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	45	15	10	20	7												1	2
48.	Ochrona własności intelektualnej	1	15	15				7											1	
49.	Seminarium	4	30			30														2
50.	Egzamin dyplomowy i przygotowanie pracy dypl.	10																		
			2310	1155	385	770			165	180	195	210	225	180	180	210	195	180	195	195
	Łącznie z praktykami	212	3010						345	405	405	390	375	390						

Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne: Etyka, Ekologia i ochrona przyrody, Pedagogika, Socjologia