

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	10								1		
				10								1	
Socjologia żywienia	ŻCiD	1	15								1		
	ŻCiD			15								1	
Demografia i epidemiologia żywieniowa	ŻCiD	1	15								1		
	ŻCiD			15								1	
Fizjologia żywienia człowieka	ŻCiD	1	15								1		
						30						3	
Organizacja żywienia zbiorowego	ŻCiD	1	15								1		x
							30					3	
Żywnienie osób w różnym wieku	ŻCiD	1					40				4		
Technologie żywności pochodzenia roślinnego	ŻCiD	1	15								1		x
							30					3	
Przechowywanie i opakowania żywności	ŻCiD	1		15							1		
Praktyka zawodowa I	ŻCiD	1								120	5		
Razem semestr I			85	85	0	30	100	0	0	120	30	0	2
Język obcy	ŻCiD	2		15							1		
Przedmioty swobodnego wyboru	ŻCiD	2	45								3		
Projektowanie własnego przedsiębiorstwa	ŻCiD	2	15								1		
						15						1	
Psychodietetyka	ŻCiD	2		15							1		
Technologie żywności pochodzenia zwierzęcego	ŻCiD	2	15								1		x
							30					3	
Technologie fermentacji	ŻCiD	2					15				2		
Projektowanie potraw	ŻCiD	2					20				2		
Alergeny w żywności i nietolerancje pokarmowe	ŻCiD	2					20				2		
Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	ŻCiD	2					15				1		
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	ŻCiD	2	15								1		x
							30					3	
Coaching dietetyczny	ŻCiD	2		15							1		
Nowoczesne trendy w analityce żywności	ŻCiD	2	15								1		
						15						1	
Praktyka zawodowa II	ŻCiD	2								120	5		
Razem semestr II			105	45	0	30	130	0	0	120	30	0	2

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia		
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	warsztaty	projekty	sem.	praktyka		zal.	egz.	
Przedmiot swobodnego wyboru	ŻCiD	3	15									1		
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywnościowa	ŻCiD	3	15									1		x
				15									1	
Metodologia, planowanie i komercjalizacja badań żywieniowych	ŻCiD	3					20					2		
Żywność w agroturystyce	ŻCiD	3					20					2		
Żywność w sporcie i warunkach ekstremalnych	ŻCiD	3					20					2		
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	ŻCiD	3					30					3		
Żywność kliniczna 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		
Razem semestr III			60	30	15	30	110	0	15	120	30	0	2	
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		
Razem semestr IV			30	0	15	90	75	0	15	0	30	0	0	