



LP.	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba godzin	ECTS	Forma zal	SEMESTR 1						SEMESTR 2						SEMESTR 3						SEMESTR 4											
					Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS						
					W	Ć	K	L/S/ P			W	Ć	K	L/S/ P			W	Ć	K	L/S/ P			W	Ć	K	L/S/ P								
2	Fizjologia procesów żywieniowych	18	3	z.o.							9	0	0	9	z.o.	3																		
3	Żywność nowej generacji / Zdrowotne aspekty żywności przetworzonej	18	2	z.o.							18	0	0	0	z.o.	2																		
4	Utrwalanie żywności / Pakowanie żywności	18	2	z.o.							9	9	0	0	z.o.	2																		
5	Biotransformacje w produkcji żywności	27	3	z.o.													9	0	0	18	z.o.	3												
6	Projektowanie produktów spożywczych	27	3	E													9	0	0	18	E	3												
7	Zagrożenia w produkcji żywności / GMO w produkcji żywności	9	1	z.o.																			9	0	0	0	z.o.	1						
8	Żywność personalizowana / Prozdrowotne produkty winiarskie	18	2	z.o.																			9	0	0	9	z.o.	2						

Moduł ogólny	555	89
Specjalność 1 - Żywnienie i dietoprofilaktyka	162	19
Specjalność 2 - Projektowanie żywności prozdrowotnej	162	19
Praktyki	360	12
<b>Łącznie Specjalność 1</b>	<b>1077</b>	<b>120</b>
<b>Łącznie Specjalność 2</b>	<b>1077</b>	<b>120</b>

189	26	153	20	135	16	54	27
0	0	81	10	54	6	27	3
0	0	81	10	54	6	27	3
120	4	0	0	240	8	0	0
<b>309</b>	<b>30</b>	<b>234</b>	<b>30</b>	<b>429</b>	<b>30</b>	<b>81</b>	<b>30</b>
<b>309</b>	<b>30</b>	<b>234</b>	<b>30</b>	<b>429</b>	<b>30</b>	<b>81</b>	<b>30</b>

<b>Łącznie bez praktyk</b>	<b>717</b>	<b>108</b>
----------------------------	------------	------------