



LP.	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia	SEMESTR 1					SEMESTR 2					SEMESTR 3					SEMESTR 4					SEMESTR 5					SEMESTR 6					SEMESTR 7														
					Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	ECTS	Forma zajęć				Forma zaliczenia	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			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P	W	Ć	K	L/S/P							
8	Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	18	3	z.o.																										0	0	0	18	z.o.	3														
9	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	27	3	z.o.																										18	0	0	9	z.o.	3														
10	Zarys chorób dietozależnych	18	2	E																										18	0	0	0	E	2														
11	Technologia produkcji potraw	18	3	z.o.																										9	0	0	9	z.o.	3														
12	Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	36	5	E																																			18	18	0	0	E	5					
13	Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	36	4	E																																			18	18	0	0	E	4					
14	Żywność w sporcie	27	3	z.o.																										9	9	0	9	z.o.	3														
15	Fitoterapia w dietetyce	12	1	z.o.																										12	0	0	0	z.o.	1														
16	Podstawy dietetyki	45	6	E											18	27	0	0	E	6																													
17	Podstawy usług hotelarskich	9	1	z.o.																										9	0	0	0	z.o.	1														
1	Technologia fermentacji	72	6	E																36	0	0	36	E	6																								
2	Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli	66	6	E						9	12	0	12	z.o.	3	9	24	0	0	E	3																												
3	Czynniki lokalizacyjne winnic	9	1	z.o.												9	0	0	0	z.o.	1																												
4	Gleboznawstwo	18	3	z.o.																					9	9	0	0	z.o.	3																			
5	Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina	18	4	z.o.																					9	0	0	9	z.o.	4																			
6	Ampelografia	54	6	E																18	36	0	0	E	6																								
7	Podstawy technologii winiarstwa	18	3	z.o.																12	0	0	6	z.o.	3																								
8	Pielęgnacja winnic	18	3	z.o.																					0	18	0	0	z.o.	3																			
9	Chemia wina	27	3	z.o.																					18	0	0	9	z.o.	3																			
10	Obrót produktami winiarskimi	18	2	E																					18	0	0	0	E	2																			
11	Ochrona winorośli	18	3	z.o.																					9	9	0	0	z.o.	3																			
12	Aparatura przemysłu winiarskiego	36	5	E																																			18	0	0	18	E	5					
13	Projektowanie technologiczne	36	4	E																										18	9	0	9	E	4														
14	Sommerlerstwo	27	3	z.o.																										9	0	0	18	z.o.	3														
15	Enoturystyka	12	1	z.o.																					12	0	0	0	z.o.	1																			
16	Analiza instrumentalna i sensoryczna wina	45	6	E											18	0	0	27	E	6																													
17	Legislacja w winiarstwie	9	1	z.o.																										9	0	0	0	z.o.	1														

Moduł ogólny	1497	150
Specjalność 1 - Poradnictwo żywieniowe i dietoterapia	501	60
Specjalność 2 - Winiarstwo	501	60
Praktyki	720	24
<b>Łącznie 1</b>	<b>1998</b>	<b>210</b>
<b>Łącznie 2</b>	<b>1998</b>	<b>210</b>

207
0
0
207
207

30	357
0	0
0	0
30	357
30	357

30	153
0	78
0	78
30	231
30	231

21	444
9	42
9	42
30	486
30	486

26	54
4	180
4	180
30	234
30	234

8	390
22	81
22	81
30	471
30	471

19	54
11	120
11	120
30	174
30	174

16
14
14
30
30

<b>Łącznie bez praktyk</b>	<b>1278</b>	<b>186</b>
----------------------------	-------------	------------