

Harmonogram studiów																										
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka			Poziom studiów: II stopień			Profil: ogólnoakademicki			Forma studiów: niestacjonarne																	
Realizacja od roku akademickiego 2023/2024																										
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć					I ROK										II ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową		
								1 semestr						2 semestr				3 semestr								
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria			ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty podstawowe																										
1		Prawo autorskie i patentowe	5	5				5				1	ZO											1	1	
2		Przedmiot ogólnouczelniany	18	18										18				2	Z					2		
3		Język obcy	36				36				18	2	ZO				18	2	E					4		
Przedmioty kierunkowe																										
4		Marketing produktów spożywczych	18	9	9			9	9			2	ZO											2	2	
5		Metodologia badań naukowych żywności	12	3		9		3		9		2	ZO											2		
6		Polityka żywienia ludności	18	9	9			9	9			2	ZO											2	2	
7		Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	27	9		18		9		18		4	E											4	4	
8		Współczesne kierunki w analizie żywności	21	9		12		9		12		3	ZO											3	3	
9		Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	24	6		18		6		18		4	E											4		
10		Żywienie człowieka we współczesnym świecie	36	18		18		18		18		5	E											5	5	
11		Żywność ekologiczna	18	9		9		9		9		2	ZO											2	2	
12		Modelowanie jakości produktów	27	9	18									9	18			4	ZO					4	4	
Przedmioty kierunkowe do wyboru																										
13		Elektyw (w j.ang.)	9	9															9			1	Z	1		
Razem przedmioty:			269	113	36	84	36	77	18	84	18	27		27	18	0	18	8		9	0	0	1		36	23

Student zobowiązany jest do odbycia szkolenia BHP oraz szkolenia bibliotecznego na zasadach określonych w Uczelni.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 02/11/2023 w dniu 30 listopada 2023 r.

- Elektyw w j. ang.** (w j. polskim dla studentów, którzy wybrali na studiach inny język):
- GMO in food (GMO w żywności)
 - Food additives (Dodatki do żywności)
 - Physical propertis of food (Fizyczne właściwości żywności)
 - Food procesing (Przetwarzanie żywności)

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Kolegium

Harmonogram studiów																													
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka										Poziom studiów: II stopień					Profil: ogólnoakademicki					Forma studiów: niestacjonarne									
Realizacja od roku akademickiego 2023/2024																													
specjalność / ścieżka kształcenia: Analiza żywności																													
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć					I ROK										II ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową					
								1 semestr						2 semestr				3 semestr											
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia			wykłady	laboratoria	seminaria	ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																													
14		Analityka żywności pochodzenia roślinnego	27	9		18								9		18			4	E						4	4		
15		Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego	27	9		18								9		18			4	ZO						4	4		
16		Analiza chromatograficzna i walidacja metod	44	17		27								17		27			6	E						6	6		
17		Analiza mikrobiologiczna żywności	18	9		9								9		9			2	E						2	2		
18		Analiza zafałszowań żywności	11	5		6															5	6		3	ZO	3	3		
19		Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	27	9		18															9	18		5	E	5	5		
20		Analiza śladowa w ocenie jakości żywności	27	9		18															9	18		5	E	5	5		
21		Pracownia magisterska	36			36										18			4	Z		18		4	Z	8	8		
22		Seminarium magisterskie	36				36					3		1	ZO				15		2	ZO			18	12	ZO	15	15
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																													
23		Przedmiot do wyboru	18	9		9			9		9			2	ZO											2			
Razem przedmioty:			271	76	0	159	36	0	9	0	9	3	0	3		44	0	90	15	0	22		23	60	18	29		54	52
Ogółem:			540	189	36	243	36	36	86	18	93	3	18	30		71	18	90	15	18	30		32	60	18	30		90	75

Przedmiot do wyboru:

1. Analityka substancji smakowo-zapachowych
2. Analiza składników bioaktywnych
3. Funkcjonalne napoje mleczne
4. Wygodna i funkcjonalna żywność z drobiu i jaj
5. Żywność tradycyjna i regionalna

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 02/11/2023 w dniu 30 listopada 2023 r.

.....
Dziekan Kolegium

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																													
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: II stopień Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne																													
Realizacja od roku akademickiego 2023/2024																													
specjalność / ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka w gastronomii																													
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK										II ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową				
									1 semestr							2 semestr						3 semestr							
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady			laboratoria	seminaria	ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																													
14		Nowe trendy w gastronomii	54	18		36								18		36			6	E						6	6		
15		Obróbka kulinarna mięsa i jaj	18	9		9								9		9			3	ZO						3	3		
16		Wyposażenie zakładów gastronomicznych	21	9		12								9		12			3	E						3	3		
17		Żywnienie wybranych grup ludności	27	9		18								9		18			4	E						4	4		
18		Obsługa konsumenta	24	6		18															6	18			5	E	5	5	
19		Organizacja żywienia zbiorowego	12	6		6															6	6			3	ZO	3	3	
20		Projektowanie zakładów gastronomicznych	25	9		16															9	16			5	E	5	5	
21		Pracownia magisterska	36			36										18			4	Z		18			4	Z	8	8	
22		Seminarium magisterskie	36				36					3		1	ZO				15		2	ZO			18	12	ZO	15	15
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																													
23		Przedmiot do wyboru	18	9		9			9		9			2	ZO												2		
Razem przedmioty:			271	75	0	160	36	0	9	0	9	3	0	3		45	0	93	15	0	22		21	58	18	29		54	52
Ogółem:			540	188	36	244	36	36	86	18	93	3	18	30		72	18	93	15	18	30		30	58	18	30		90	75

Przedmiot do wyboru:

1. Dietetyczne wyroby ciastkarskie i cukiernicze
2. Grzyby jako żywność w żywieniu człowieka
3. Piwowarstwo
4. Potrawy z drobiu i jaj
5. Prozdrowotne właściwości miodów i innych produktów pszczelich
6. Przyprawy żywności

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 02/11/2023 w dniu 30 listopada 2023 r.

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Kolegium

Harmonogram studiów																													
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka										Poziom studiów: II stopień					Profil: ogólnoakademicki					Forma studiów: niestacjonarne									
Realizacja od roku akademickiego 2023/2024																													
specjalność / ścieżka kształcenia: Żywność prozdrowotna																													
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK										II ROK						Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową			
									1 semestr							2 semestr						3 semestr							
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	laboratoria			seminaria	ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																													
14		Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	33	15		18									15		18			5	E						5	5	
15		Żywność dietetyczna	27	9		18									9		18			4	E						4	4	
16		Żywność probiotyczna	27	9		18									9		18			5	ZO						5	5	
17		Żywność wzbogacona	19	9		10									9		10			2	ZO						2	2	
18		Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności	27	9		18																9	18		5	E	5	5	
19		Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	21	9		12																9	12		3	ZO	3	3	
20		Projektowanie produktu prozdrowotnego	27	9		18																9	18		5	E	5	5	
21		Pracownia magisterska	36			36												18		4	Z		18		4	Z	8	8	
22		Seminarium magisterskie	36				36					3		1	ZO				15		2	ZO			18	12	ZO	15	15
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																													
23		Przedmiot do wyboru	18	9		9			9		9			2	ZO													2	
Razem przedmioty:			271	78	0	157	36	0	9	0	9	3	0	3		42	0	82	15	0	22		27	66	18	29		54	52
Ogółem:			540	191	36	241	36	36	86	18	93	3	18	30		69	18	82	15	18	30		36	66	18	30		90	75

Przedmiot do wyboru:

1. Prozdrowotne właściwości miodów i innych produktów pszczelich
2. Prebiotyki w przemyśle spożywczym
3. Właściwości prozdrowotne nasion i orzechów
4. Żywność tradycyjna i regionalna
5. Biologia molekularna w produkcji żywności

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 02/11/2023 w dniu 30 listopada 2023 r.

.....
Dziekan Kolegium

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów