

specjalność: Technologia produktów pochodzenia roślinnego		I rok				II rok		Wymiar godzin				Razem	Forma zal.	ECTS w semestrze		
		1 sem		2 sem		3 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.					
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 121						1	2	3
1	Informatyka stosowana		12					-		12		12	ZO	2		
2	Enzymologia	9	18					9		18		27	E	3		
3	Statystyka stosowana	9	9					9		9		18	ZO	2		
4	Przedmiot ogólnouczeniowy			18				18				18	Z		2	
5	Wychowanie fizyczne		18					0	18			18	ZO	1		
6	Język obcy		14		14			-		28		28	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 166								
7	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	12	9					12	9			21	E	2		
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	28	18					28		18		46	E	4		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	9	18					9		18		27	E	3		
10	Produkcja żywności ekologicznej			9	9			9		9		18	ZO		2	
11	Ekonomika i organizacja produkcji żywności	9	18					9	18			27	ZO	3		
12	Dietetyka			9	18			9		18		27	ZO		3	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 280								
13	Współczesne trendy w technologii owoców i warzyw			18	27			18		27		45	E		6	
14	Współczesne trendy w technologii zbóż	18	27					18		27		45	E	6		
15	Przechowywalnictwo i chłodnictwo przetworów roślinnych					18	27	18		27		45	E			6
16	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			9	9			9		9		18	E		4	
17	Biotechnologia żywności			9				9				9	E		1	
18	Laboratorium specjalistyczne				30			-		30		30	ZO		3	
19	Pracownia magisterska				36		18	-		54		54	Z		3	2
20	Seminarium magisterskie		9		9		16	-			34	34	ZO	1	1	2
Przedmioty do wyboru								Razem przedm. do wyboru 33								

21	Przedmiot do wyboru A (społeczny)		6					-	6			6	ZO	1		
22	Przedmiot do wyboru B (humanistyczny)				9			-	9			9	ZO		1	
23	Przedmiot do wyboru C				9			-	9			9	ZO		1	
24	Przedmiot do wyboru D				9			-	9			9	ZO		1	
25	Praca magisterska							-					E			20
Liczba godzin		94	176	72	179	18	61	184	78	304	34	600		30	30	30
		270		251		79										

Przedmiot do wyboru A:

1. Prawo żywnościowe
2. Normalizacja i certyfikacja
3. Prawo w biotechnologii

Przedmiot do wyboru B:

1. Marketing produktów spożywczych
2. Etyka w produkcji i obrocie żywnością
3. Etyka w biotechnologii

Przedmiot do wyboru C:

1. Dietetyczne wyroby ciastkarskie i cukiernicze
2. Technologia sokownictwa i winiarstwa
3. Zastosowanie ziół i przypraw w przetwórstwie spożywczym

Przedmiot do wyboru D:

1. Projektowanie produktów
2. Eksploatacja urządzeń w przemyśle spożywczym
3. Dodatki do żywności
4. Zastosowanie alg w przemyśle spożywczym

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

studia **niestacjonarne** II stopnia

realizacja od roku akad. **2015/2016**

profil: ogólnoakademicki

Zatwierdzono na Radzie Wydziału

10.07.2015

specjalność: Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego		I rok				II rok		Wymiar godzin				Razem	Forma zal.	ECTS w semestrze		
		1 sem		2 sem		3 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 121								
1	Informatyka stosowana		12					-		12		12	ZO	2		
2	Enzymologia	9	18					9		18		27	E	3		
3	Statystyka stosowana	9	9					9		9		18	ZO	2		
4	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
5	Wychowanie fizyczne		18					0	18			18	ZO	1		
6	Język obcy		14		14			-		28		28	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 166								
7	Polityka żywienia ludności (społeczny)	12	9					12	9			21	E	2		
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	28	18					28		18		46	E	4		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	9	18					9		18		27	E	3		
10	Produkcja żywności ekologicznej			9	9			9		9		18	ZO		2	
11	Ekonomika i organizacja produkcji żywności	9	18					9	18			27	ZO	3		

12	Dietetyka			9	18			9		18		27	ZO		3	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 280								
13	Współczesne trendy w technologii mleczarskiej	18	27					18		27		45	E	6		
14	Współczesne trendy w technologii drobiarstwa i jajczarstwa			18	27			18		27		45	E		6	
15	Najnowsze technologie w przetwórstwie mięsa					18	27	18		27		45	E			6
16	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			9	9			9		9		18	E		4	
17	Biotechnologia żywności			9				9				9	E		1	
18	Laboratorium specjalistyczne				30			-		30		30	ZO		3	
19	Pracownia magisterska				36		18	-		54		54	Z		3	2
20	Seminarium magisterskie		9		9		16	-			34	34	ZO	1	1	2
Przedmioty do wyboru								Razem przedm. do wyboru 33								
21	Przedmiot do wyboru A (społeczny)		6					-	6			6	ZO	1		
22	Przedmiot do wyboru B (humanistyczny)				9			-	9			9	ZO		1	
23	Przedmiot do wyboru C				9			-	9			9	ZO		1	
24	Przedmiot do wyboru D				9			-	9			9	ZO		1	
25	Praca magisterska							-					E			20
Liczba godzin		94	176	72	179	18	61	184	78	304	34	600		30	30	30
		270		251		79										

Przedmiot do wyboru A:

1. Prawo żywnościowe
2. Normalizacja i certyfikacja
3. Prawo w biotechnologii

Przedmiot do wyboru B:

1. Marketing produktów spożywczych
2. Etyka w produkcji i obrocie żywnością
3. Etyka w biotechnologii

Przedmiot do wyboru C:

1. Przetwórstwo ryb i dziczyzny
2. Żywność funkcjonalna
3. Produkty tradycyjne i regionalne

Przedmiot do wyboru D:

1. Projektowanie produktów
2. Eksploatacja urządzeń w przemyśle spożywczym
3. Dodatki do żywności
4. Zastosowanie alg w przemyśle spożywczym

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

studia **niestacjonarne** II stopnia

profil: ogólnoakademicki

realizacja od roku akad. **2015/2016**

Zatwierdzono na Radzie Wydziału 10.07.2015

specjalność: Biotechnologia żywności		I rok				II rok		Wymiar godzin				Razem	Forma zal.	ECTS		
		1 sem		2 sem		3 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.			w semestrze		
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 121						1	2	3
1	Informatyka stosowana		12					-		12		12	ZO	2		
2	Enzymologia	9	18					9		18		27	E	3		

3	Statystyka stosowana	9	9					9		9		18	ZO	2		
4	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
5	Wychowanie fizyczne		18					0	18			18	ZO	1		
6	Język obcy		14		14			-		28		28	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 166								
7	Polityka żywienia ludności (społeczny)	12	9					12	9			21	E	2		
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	28	18					28		18		46	E	4		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	9	18					9		18		27	E	3		
10	Produkcja żywności ekologicznej			9	9			9		9		18	ZO		2	
11	Ekonomika i organizacja produkcji żywności	9	18					9	18			27	ZO	3		
12	Dietetyka			9	18			9		18		27	ZO		3	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 280								
13	Podstawy genetyki	9	9					9		9		18	E	2		
14	Mikrobiologia przemysłowa	18	9					18		9		27	E	4		
15	Biotechnologia w produkcji surowców roślinnych			9	18			9		18		27	E		4	
16	Biotechnologia w produkcji surowców zwierzęcych			9	18			9		18		27	E		4	
17	Metody analityczne w biotechnologii			9	18			9		18		27	E		3	
18	Biotechnologia produktów spożywczych					18	18	18		18		36	E			6
19	Laboratorium specjalistyczne				30			-		30		30	ZO		3	
20	Pracownia magisterska				36		18	-		54		54	Z		3	2
21	Seminarium magisterskie		9		9		16	-			34	34	ZO	1	1	2
Przedmioty do wyboru								Razem przedm. do wyboru 33								
22	Przedmiot do wyboru A (społeczny)		6					-	6			6	ZO	1		
23	Przedmiot do wyboru B (humanistyczny)				9			-	9			9	ZO		1	
24	Przedmiot do wyboru C				9			-	9			9	ZO		1	
25	Przedmiot do wyboru D				9			-	9			9	ZO		1	
26	Praca magisterska							-					E			20
Liczba godzin		103	167	63	197	18	52	184	78	304	34	600		30	30	30
		270		260		70										

Przedmiot do wyboru A:

1. Prawo żywnościowe
2. Normalizacja i certyfikacja
3. Prawo w biotechnologii

Przedmiot do wyboru D:

1. Projektowanie produktów
2. Eksploatacja urządzeń w przemyśle spożywczym
3. Dodatki do żywności
4. Zastosowanie alg w przemyśle spożywczym

Przedmiot do wyboru B:

1. Marketing produktów spożywczych
2. Etyka w produkcji i obrocie żywnością
3. Etyka w biotechnologii

Przedmiot do wyboru C:

1. GMO i markery molekularne
2. Biotechnologia witamin
3. Bioinżynieria i bioproceny
4. Biotechnologia wody i ścieków
5. Biotechnologia odpadów