

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

studia **stacjonarne** II stopnia

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

profil: ogólnoakademicki

Zatwierdzono na Radzie Wydziału

10.07.2015

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 215						1	2	3
1	Informatyka stosowana		20					-		20		20	ZO	2		
2	Enzymologia	15	30					15		30		45	E	3		
3	Statystyka stosowana	15	15					15		15		30	ZO	2		
4	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
5	Wychowanie fizyczne		30					0	30			30	ZO	1		
6	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 245								
7	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	20	15					20	15			35	E	2		
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	30	25					30		25		55	E	4		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Produkcja żywności ekologicznej			15	15			15		15		30	ZO		2	
11	Ekonomika i organizacja produkcji żywności (społeczny)	15	30					15	30			45	ZO	3		
12	Dietetyka			10	30			10		30		40	ZO		3	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 445								
11	Współczesne trendy w technologii owoców i warzyw			30	45			30		45		75	E		6	
12	Współczesne trendy w technologii zbóż	30	45					30		45		75	E	6		
13	Przechowywalnictwo i chłodnictwo przetworów roślinnych					30	45	30		45		75	E			6
14	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			15	15			15		15		30	E		4	
15	Biotechnologia żywności			15				15				15	E		1	
16	Laboratorium specjalistyczne				30			-		30		30	ZO		3	
17	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	2
18	Seminarium magisterskie		15		15		25	-			55	55	ZO	1	1	2
Przedmioty do wyboru								Razem przedm. do wyboru 55								

19	Przedmiot do wyboru A (społeczny)		10					-	10			10	ZO	1		
20	Przedmiot do wyboru B (humanist.)				15			-	15			15	ZO		1	
21	Przedmiot do wyboru C				15			-	15			15	ZO		1	
22	Przedmiot do wyboru D				15			-	15			15	ZO		1	
24	Praca magisterska							-					E			20
Liczba godzin		135	295	115	285	30	100	280	130	495	55	960		30	30	30
		430		400		130										

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 **stacjonarne** 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 zał.	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 215						1	2	3
1	Informatyka stosowana		20					-		20		20	ZO	2		
2	Enzymologia	15	30					15		30		45	E	3		
3	Statystyka stosowana	15	15					15		15		30	ZO	2		
4	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
5	Wychowanie fizyczne		30					0	30			30	ZO	1		
6	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 245								
7	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	20	15					20	15			35	E	2		
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	30	25					30		25		55	E	4		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Produkcja żywności ekologicznej			15	15			15		15		30	ZO		2	
11	Ekonomika i organizacja produkcji żywności (społeczny)	15	30					15	30			45	ZO	3		

12	Dietetyka			10	30			10		30		40	ZO		3	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 445								
11	Współczesne trendy w technologii mleczarskiej	30	45					30		45		75	E	6		
12	Współczesne trendy w technologii drobiarstwa i jajczarstwa			30	45			30		45		75	E		6	
13	Najnowsze technologie w przetwórstwie mięsa					30	45	30		45		75	E			6
14	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			15	15			15		15		30	E		4	
15	Biotechnologia żywności			15				15				15	E		1	
16	Laboratorium specjalistyczne				30			-		30		30	ZO		3	
17	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	2
18	Seminarium magisterskie		15		15		25	-			55	55	ZO	1	1	2
Przedmioty do wyboru								Razem przedm. do wyboru 60								
19	Przedmiot do wyboru A (społeczny)		10					-	15			15	ZO	1		
20	Przedmiot do wyboru B (humanist.)				15			-	15			15	ZO		1	
21	Przedmiot do wyboru C				15			-	15			15	ZO		1	
22	Przedmiot do wyboru D				15			-	15			15	ZO		1	
24	Praca magisterska							-					E			20
Liczba godzin		135	295	115	285	30	100	280	135	495	55	960		30	30	30
		430		400		130										

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 **stacjonarne** 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 zał.	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				215				
1	Informatyka stosowana		20					-		20		20	ZO	2		

2	Enzymologia	15	30					15		30		45	E	3		
3	Statystyka stosowana	15	15					15		15		30	ZO	2		
4	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
5	Wychowanie fizyczne		30					0	30			30	ZO	1		
6	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe				245				
7	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	20	15					20	15			35	E	2		
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	30	25					30		25		55	E	4		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Produkcja żywności ekologicznej			15	15			15		15		30	ZO		2	
11	Ekonomika i organizacja produkcji żywności (społeczny)	15	30					15	30			45	ZO	3		
12	Dietetyka			10	30			10		30		40	ZO		3	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe				445				
11	Podstawy genetyki	15	15					15		15		30	E	2		
12	Mikrobiologia przemysłowa	30	15					30		15		45	E	4		
13	Biotechnologia w produkcji surowców roślinnych			15	30			15		30		45	E		4	
14	Biotechnologia w produkcji surowców zwierzęcych			15	30			15		30		45	E		4	
15	Metody analityczne w biotechnologii			15	30			15		30		45	E		3	
16	Biotechnologia produktów spożywczych					30	30	30		30		60	E			6
17	Laboratorium specjalistyczne				30			-		30		30	ZO		3	
18	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	2
19	Seminarium magisterskie		15		15		25	-			55	55	ZO	1	1	2
Przedmioty do wyboru								Razem przedm. do wyboru				60				
20	Przedmiot do wyboru A (społeczny)		10					-	15			15	ZO	1		
21	Przedmiot do wyboru B (humanist.)				15			-	15			15	ZO		1	
22	Przedmiot do wyboru C				15			-	15			15	ZO		1	
23	Przedmiot do wyboru D				15			-	15			15	ZO		1	
25	Praca magisterska							-					E			20
Liczba godzin		150	280	100	315	30	85	280	135	495	55	960		30	30	30
		430		415		115										

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