

Harmonogram studiów																				
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka										Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 04/06/2020 w dniu 25.06.2020 r.										
Poziom kształcenia: studia II stopnia																				
Profil kształcenia: ogólnoakademicki																				
Forma studiów: niestacjonarne																				
Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021																				
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z : działalnością naukową
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	1 semestr			2 semestr			3 semestr			
											Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Przedmioty podstawowe																				
1		Prawa autorskie i patentowe	ZO	5	5						5		1							1
2		Przedmiot ogólnouczelniany	Z	18	18									18		2				
3		Język obcy	E	36		36						18	2		18	2				
Przedmioty kierunkowe																				
4		Marketing produktów spożywczych	ZO	18	9	9					9	9	2							2
5		Metodologia badań naukowych żywności	ZO	12	3			9			3	9	2							
6		Polityka wyżywienia ludności	ZO	18	9	9					9	9	2							2
7		Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	E	27	9			18			9	18	4							4
8		Współczesne kierunki w analizie żywności	ZO	21	9			12			9	12	3							3
9		Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	E	24	6			18			6	18	4							
10		Żywienie człowieka we współczesnym świecie	E	36	18			18			18	18	5							5
11		Żywność ekologiczna	ZO	18	9			9			9	9	2							2
12		Modelowanie jakości produktów	ZO	27	9	18								9	18	4				4
13		Elektyw (w j. ang.)	Z	9	9												9		1	
Razem przedmioty podstawowe oraz kierunkowe				269	113	72	0	84	0	0	77	120	27	27	36	8	9	0	1	23

- Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:
1. Za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 6 pkt ECTS
2. W ramach zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi: 75 pkt ECTS

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

Harmonogram studiów																					
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																					
Poziom kształcenia: studia II stopnia																					
Profil kształcenia: ogólnoakademicki																					
Forma studiów: niestacjonarne																					
Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021																					
Specjalność/ścieżka kształcenia: Analiza żywności																					
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową	
											1 semestr			2 semestr			3 semestr				
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./La b.	ECTS		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
Przedmioty specjalnościowe																					
14		Analityka żywności pochodzenia roślinnego	E	27	9			18						9	18	4				4	
15		Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego	ZO	27	9			18						9	18	4				4	
16		Analiza chromatograficzna i walidacja metod	E	44	17			27						17	27	6				6	
17		Analiza mikrobiologiczna żywności	E	18	9			9						9	9	2				2	
18		Analiza zafałszowań żywności	ZO	11	5			6									5	6	3	3	
19		Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	E	27	9			18									9	18	5	5	
20		Metody fizyczne w analizie żywności	E	27	9			18									9	18	5	5	
21		Przedmiot do wyboru	ZO	18	9			9			9	9	2								
22		Pracownia magisterska	Z	36				36							18	4		18	4	8	
23		Seminarium magisterskie	ZO	36					36			3	1		15	2		18	12	15	
Razem przedmioty specjalnościowe					271	76	0	0	159	36	0	9	12	3	44	105	22	23	78	29	52
Liczba godzin ogółem					540	189	72	0	243	36	0	86	132	30	71	141	30	32	78	30	75

Przedmiot do wyboru:

- Analityka substancji smakowo-zapachowych
- Analiza składników bioaktywnych
- Funkcjonalne napoje mleczne
- Wygodna i funkcjonalna żywność z drobiu i jaj
- Żywność tradycyjna i regionalna

Harmonogram studiów																					
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																					
Poziom kształcenia: studia II stopnia																					
Profil kształcenia: ogólnoakademicki																					
Forma studiów: niestacjonarne																					
Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021																					
Specjalność/ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka w gastronomii																					
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową	
											1 semestr			2 semestr			3 semestr				
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./La b.	ECTS		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
Przedmioty specjalnościowe																					
14		Nowe trendy w gastronomii	E	54	18			36						18	36	6				6	
15		Obróbka kulinarna mięsa i jaj	ZO	18	9			9						9	9	3				3	
16		Wyposażenie zakładów gastronomicznych	E	21	9			12						9	12	3				3	
17		Żywnienie wybranych grup ludności	E	27	9			18						9	18	4				4	
18		Obsługa konsumenta	E	24	6			18									6	18	5	5	
19		Organizacja żywienia zbiorowego	ZO	12	6			6									6	6	3	3	
20		Projektowanie zakładów gastronomicznych	E	25	9			16									9	16	5	5	
21		Przedmiot do wyboru	ZO	18	9			9			9	9	2								
22		Pracownia magisterska	Z	36				36							18	4		18	4	8	
23		Seminarium magisterskie	ZO	36					36			3	1		15	2		18	12	15	
Razem przedmioty specjalnościowe					271	75	0	0	160	36	0	9	12	3	45	108	22	21	76	29	52
Liczba godzin ogółem					540	188	72	0	244	36	0	86	132	30	72	144	30	30	76	30	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

Harmonogram studiów																					
Kierunek: Technologia żywienia i żywienie człowieka Poziom kształcenia: studia II stopnia Profil kształcenia: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021 Specjalność/ścieżka kształcenia: Żywność prozdrowotna																					
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową	
											1 semestr			2 semestr			3 semestr				
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./La b.	ECTS		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
Przedmioty specjalnościowe																					
14		Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	E	33	15			18						15	18	5				5	
15		Żywność dietetyczna	E	27	9			18						9	18	4				4	
16		Żywność probiotyczna	ZO	27	9			18						9	18	5				5	
17		Żywność wzbogacona	ZO	19	9			10						9	10	2				2	
18		Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności	E	27	9			18									9	18	5	5	
19		Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	ZO	21	9			12									9	12	3	3	
20		Projektowanie produktu prozdrowotnego	E	27	9			18									9	18	5	5	
21		Przedmiot do wyboru	ZO	18	9			9			9	9	2								
22		Pracownia magisterska	Z	36				36							18	4		18	4	8	
23		Seminarium magisterskie	ZO	36					36			3	1		15	2		18	12	15	
Razem przedmioty specjalnościowe					271	78	0	0	157	36	0	9	12	3	42	97	22	27	84	29	52
Liczba godzin ogółem					540	191	72	0	241	36	0	86	132	30	69	133	30	36	84	30	75

Przedmiot do wyboru:

- Prozdrowotne właściwości miodów i innych produktów pszczelich
- Prebiotyki w przemyśle spożywczym
- Właściwości prozdrowotne nasion i orzechów
- Żywność tradycyjna i regionalna