

Harmonogram studiów																				
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																				
Poziom studiów: studia II stopnia																				
Profil: ogólnoakademicki																				
Forma studiów: stacjonarne																				
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023																				
Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 16/07/2022 w dniu 12.07. 2022 r.																				
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	10	10						10		1							1
2		Przedmiot ogólnouczelniany	Z	30	30									30		2				
3		Język obcy	E	60		60						30	2		30	2				
Przedmioty kierunkowe																				
4		Marketing produktów spożywczych	ZO	30	15	15					15	15	2							2
5		Metodologia badań naukowych żywności	ZO	20	5			15			5	15	2							
6		Polityka wyżywienia ludności	ZO	30	15	15					15	15	2							2
7		Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	E	45	15			30			15	30	4							4
8		Współczesne kierunki w analizie żywności	ZO	35	15			20			15	20	3							3
9		Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	E	40	10			30			10	30	4							
10		Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	E	60	30			30			30	30	5							5
11		Żywność ekologiczna	ZO	30	15			15			15	15	2							2
12		Modelowanie jakości produktów	ZO	45	15	30								15	30	4				4
13		Elektyw (w j. ang.)	Z	15	15												15		1	
Razem przedmioty podstawowe oraz kierunkowe				450	190	120	0	140	0	0	130	200	27	45	60	8	15	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

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

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 studiów: studia II stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023 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	45	15			30						15	30	4				4
15		Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego	ZO	45	15			30						15	30	4				4
16		Analiza chromatograficzna i walidacja metod	E	75	30			45						30	45	6				6
17		Analiza mikrobiologiczna żywności	E	30	15			15						15	15	2				2
18		Analiza zafałszowań żywności	ZO	15	5			10									5	10	3	3
19		Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	E	45	15			30									15	30	5	5
20		Metody fizyczne w analizie żywności	E	45	15			30									15	30	5	5
21		Przedmiot do wyboru	ZO	30	15			15			15	15	2							
22		Pracownia magisterska	Z	60				60							30	4		30	4	8
23		Seminarium magisterskie	ZO	60					60			5	1		25	2		30	12	15
Razem przedmioty specjalnościowe				450	125	0	0	265	60	0	15	20	3	75	175	22	35	130	29	52
Ogółem:				900	315	120	0	405	60	0	145	220	30	120	235	30	50	130	30	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

Harmonogram studiów																				
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																				
Poziom studiów: studia II stopnia																				
Profil: ogólnoakademicki																				
Forma studiów: stacjonarne																				
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023																				
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	90	30			60						30	60	6				6
15		Obróbka kulinarna mięsa i jaj	ZO	30	15			15						15	15	3				3
16		Wyposażenie zakładów gastronomicznych	E	35	15			20						15	20	3				3
17		Żywnienie wybranych grup ludności	E	45	15			30						15	30	4				4
18		Obsługa konsumenta	E	40	10			30									10	30	5	5
19		Organizacja żywienia zbiorowego	ZO	20	10			10									10	10	3	3
20		Projektowanie zakładów gastronomicznych	E	40	15			25									15	25	5	5
21		Przedmiot do wyboru	ZO	30	15			15			15	15	2							
22		Pracownia magisterska	Z	60				60							30	4		30	4	8
23		Seminarium magisterskie	ZO	60					60			5	1		25	2		30	12	15
Razem przedmioty specjalnościowe				450	125	0	0	265	60	0	15	20	3	75	180	22	35	125	29	52
Ogółem:				900	315	120	0	405	60	0	145	220	30	120	240	30	50	125	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
6. Przyprawy żywności

Harmonogram studiów																				
Kierunek: Technologia żywienia i żywienie człowieka Poziom studiów: studia II stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023 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	55	25			30						25	30	5				5
15		Żywność dietetyczna	E	45	15			30						15	30	4				4
16		Żywność probiotyczna	ZO	45	15			30						15	30	5				5
17		Żywność wzbogacona	ZO	30	15			15						15	15	2				2
18		Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności	E	45	15			30									15	30	5	5
19		Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	ZO	35	15			20									15	20	3	3
20		Projektowanie produktu prozdrowotnego	E	45	15			30									15	30	5	5
21		Przedmiot do wyboru	ZO	30	15			15			15	15	2							
22		Pracownia magisterska	Z	60				60							30	4		30	4	8
23		Seminarium magisterskie	ZO	60					60			5	1		25	2		30	12	15
Razem przedmioty specjalnościowe				450	130	0	0	260	60	0	15	20	3	70	160	22	45	140	29	52
Ogółem:				900	320	120	0	400	60	0	145	220	30	115	220	30	60	140	30	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