

specjalność: Żywność pochodzenia roślinnego		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 87							1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1			
2	Przedmiot ogólnouczeniiany			18				18				18	Z		2		
3	Wychowanie fizyczne		18					-	18			18	ZO	0			
4	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2		
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 223									
5	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1			
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9	9			18	ZO	2			
7	Enzymologia/ Food Analytcs	9	18					9		18		27	E	4			
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	9	9					9	9			18	E	3			
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3			
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	28	18					28		18		46	E	4			
11	Żywność ekologiczna / Food Analytcs	9	9					9		9		18	ZO	2			
12	Przedmiot do wyboru	9	9					9	9			18	ZO	2			
13	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2		
14	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4		
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 290									
15	Nowe technologie w przetwórstwie zbóż i węglowodanów	18	27					18		27		45	E	5			
16	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			9	18			9		18		27	E		3		
17	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2		
18	Nowe technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów / Contemporary trends of fruits, vegetables and mushrooms technology			18	36			18		36		54	E		6		
19	Przechowalnictwo i chłodnictwo przetworów roślinnych			18	18			18		18		36	E		4		
20	Kształtowanie jakości produktów roślinnych					9	9	9		9		18	E			2	
21	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4	
22	Pracownia magisterska				36		24	-		60		60	Z		3	12	
23	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12	
Liczba godzin		116	167	86	171	9	51	211	77	276	36	600		30	30	30	
		283		257		60											

Przedmiot kierunkowy do wyboru:

1. Dietetyczne wyroby ciastkarskie i cukiernicze
2. Dodatki do żywności
3. Eksploatacja urządzeń w przemyśle spożywczym
4. Technologia sokownictwa i winiarstwa
5. Zastosowanie alg w przemyśle spożywczym

specjalność: Żywność 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.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 87								
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczeniiany			18				18				18	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		18					-	18			18	ZO	0		
4	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 223								
5	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9	9			18	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytics	9	18					9		18		27	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	9	9					9	9			18	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
10	Żywienie człowieka we współczesnym świecie	28	18					28		18		46	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	9	9					9	9			18	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
14	Poracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 290								
15	Nowe technologie w przetwórstwie mleka	18	27					18		27		45	E	5		
16	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			9	18			9		18		27	E		3	
17	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
18	Najnowsze technologie w przetwórstwie mięsa			18	27			18		27		45	E		5	
19	Nowe kierunki w technologii drobiu i jaj			18	27			18		27		45	E		5	
20	Przetwórstwo ryb i dziczyzny					9	9	9		9		18	E			2
21	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
22	Pracownia magisterska				36		24	-		60		60	Z		3	12
23	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		116	167	86	171	9	51	211	77	276	36	600		30	30	30
		283		257		60										

Przedmiot kierunkowy do wyboru:

1. Eksploatacja urządzeń w przemyśle spożywczym
2. Potrawy z drobiu i jaj
3. Prozdrowotne właściwości miodów i innych produktów pszczelich
4. Wybrane aspekty serowarstwa
5. Żywność tradycyjna i regionalna

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.					
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 87						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		18					0	18			18	ZO	0		
4	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 223								
5	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9	9			18	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytics	9	18					9		18		27	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	9	9					9	9			18	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	28	18					28		18		46	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	9	9					9	9			18	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
14	Poracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 290								
15	Mikrobiologia przemysłowa	9	18					9		18		27	E	3		
16	Podstawy genetyki	9	9					9		9		18	ZO	2		
17	Biotechnologia produktów spożywczych			18	18			18		18		36	E		4	
18	Biotechnologia w produkcji surowców roślinnych			9	18			9		18		27	E		3	
19	Biotechnologia w produkcji surowców zwierzęcych			9	18			9		18		27	E		3	
20	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
21	Metody analityczne w biotechnologii			9	18			9		18		27	E		3	
22	Bioinżynieria i bioproceny / Biotechnologia odpadów					6	12	6		12		18	ZO			2
23	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
24	Pracownia magisterska				36		24	-		60		60	Z		3	12
25	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		116	167	86	171	6	54	208	77	279	36	600		30	30	30
		283		257		60										

Przedmiot kierunkowy do wyboru:

1. Biotechnologia witamin
2. Funkcjonalne napoje mleczne
3. Niekonwencjonalne mikroorganizmy w produkcji etanolu

4. Piwowarstwo
5. Technologia sokownictwa i winiarstwa

specjalność: Analiza 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.					
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 87						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		18					-	18			18	ZO	0		
4	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 223								
5	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9	9			18	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytics	9	18					9		18		27	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	9	9					9	9			18	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	28	18					28		18		46	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	9	9					9	9			18	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
14	Poracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 290								
15	Analiza cech fizycznych żywności	6	6					6		6		12	ZO	2		
16	Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	9	18					9		18		27	E	3		
17	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			9	18			9		18		27	E		3	
18	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			9	18			9		18		27	ZO		3	
19	Analiza chromatograficzna			6	27			6		27		33	E		3	
20	Analiza mikrobiologiczna żywności			9	9			9		9		18	E		2	
21	Analiza zafałszowań żywności			3	6			3		6		9	ZO		1	
22	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
23	Walidacja metod analitycznych			3	6			3		6		9	ZO		1	
24	Analiza śladowa w ocenie jakości żywności					9	9	9		9		18	E			2
25	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
26	Pracownia magisterska				36		24	-		60		60	Z		3	12
27	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		113	164	80	183	9	51	202	77	285	36	600		30	30	30
		277		263		60										

Przedmiot kierunkowy 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

specjalność: Żywnienie człowieka w gastronomii		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 87							1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1			
2	Przedmiot ogólnounuczelniany			18				18				18	Z		2		
3	Wychowanie fizyczne		18					-	18			18	ZO	0			
4	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2		
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 223									
5	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1			
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9	9			18	ZO	2			
7	Enzymologia/ Food Analytys	9	18					9		18		27	E	4			
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	9	9					9	9			18	E	3			
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3			
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	28	18					28		18		46	E	4			
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	9	9					9		9		18	ZO	2			
12	Przedmiot do wyboru	9	9					9	9			18	ZO	2			
13	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2		
14	Poracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4		
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 290									
15	Nowe trendy w gastronomii	18	27					18		27		45	E	5			
16	Epidemiologia żywienia			6	9			6		9		15	ZO		2		
17	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2		
18	Obsługa konsumenta			9	18			9		18		27	E		3		
19	Ocena żywienia			9	15			9		15		24	E		3		
20	Organizacja żywienia zbiorowego			6	6			6		6		12	ZO		1		
21	Wyposażenie zakładów gastronomicznych			9	12			9		12		21	E		2		
22	Zioła i przyprawy w kuchni / Kuchnie regionalne / Związki biologicznie aktywne w żywieniu człowieka/			9	9			9		9		18	ZO		2		
23	Projektowanie zakładów gastronomicznych					6	12	6		12		18	E			2	
24	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4	
25	Pracownia magisterska				36		24	-		60		60	Z		3	12	
26	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12	
Liczba godzin		116	167	89	168	6	54	211	77	276	36	600		30	30	30	
		283		257		60											

Przedmiot kierunkowy 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

specjalność: Żywność prozdrowotna		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 87						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		18					-	18			18	ZO	0		
4	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 223								
5	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9	9			18	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytics	9	18					9		18		27	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	9	9					9	9			18	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
10	Żywienie człowieka we współczesnym świecie	28	18					28		18		46	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	9	9					9	9			18	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
14	Poracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 290								
15	Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	14	18					14		18		32	E	3		
16	Żywność wzbogacona	9	9					9		9		18	ZO	2		
17	Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności			9	18			9		18		27	E		3	
18	Dietetyczne środki spożywcze			9	18			9		18		27	E		4	
19	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
20	Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj			9	13			9		13		22	ZO		3	
21	Żywność probiotyczna			9	18			9		18		27	ZO		3	
22	Opracowanie produktu prozdrowotnego					9	18	9		18		27	E			2
23	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
24	Pracownia magisterska				36		24	-		60		60	Z		3	12
25	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		121	167	77	166	9	60	207	77	280	36	600		30	30	30
		288		243		69										

Przedmiot kierunkowy do wyboru:

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