

specjalność: Żywność 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 135						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		30					-	30			30	ZO	0		
4	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355								
5	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15	15			30	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytcs	15	30					15		30		45	E	4		
8	Polityka żywienia ludności (społeczny)	15	15					15	15			30	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytcs	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	15	15					15	15			30	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
14	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 470								
15	Nowe technologie w przetwórstwie zbóż i węglowodanów	30	45					30		45		75	E	5		
16	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			15	30			15		30		45	E		3	
17	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
18	Nowe technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów / Contemporary trends of fruits, vegetables and mushrooms technology			30	60			30		60		90	E		6	
19	Przechowywalnictwo i chłodnictwo przetworów roślinnych			30	30			30		30		60	E		4	
20	Kształtowanie jakości produktów roślinnych					15	15	15		15		30	E			2
21	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
22	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	12
23	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	275	140	285	15	75	325	125	450	60	960		30	30	30
		445		425		90										

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.					
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 135						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczeniiany			30				30				30	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		30					-	30			30	ZO	0		
4	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355								
5	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15	15			30	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytics	15	30					15		30		45	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	15	15					15	15			30	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Żywienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	15	15					15	15			30	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
14	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 470								
15	Nowe technologie w przetwórstwie mleka	30	45					30		45		75	E	5		
16	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			15	30			15		30		45	E		3	
17	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
18	Najnowsze technologie w przetwórstwie mięsa			30	45			30		45		75	E		5	
19	Nowe kierunki w technologii drobiu i jaj			30	45			30		45		75	E		5	
20	Przetwórstwo ryb i dziczyzny					15	15	15		15		30	E			2
21	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
22	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	12
23	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	275	140	285	15	75	325	125	450	60	960		30	30	30
		445		425		90										

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 135						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		30					0	30			30	ZO	0		
4	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355								
5	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15	15			30	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analytcs	15	30					15		30		45	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	15	15					15	15			30	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analytcs	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	15	15					15	15			30	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
14	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 470								
15	Mikrobiologia przemysłowa	15	30					15		30		45	E	3		
16	Podstawy genetyki	15	15					15		15		30	ZO	2		
17	Biotechnologia produktów spożywczych			30	30			30		30		60	E		4	
18	Biotechnologia w produkcji surowców roślinnych			15	30			15		30		45	E		3	
19	Biotechnologia w produkcji surowców zwierzęcych			15	30			15		30		45	E		3	
20	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
21	Metody analityczne w biotechnologii			15	30			15		30		45	E		3	
22	Bioinżynieria i bioproceny / Biotechnologia odpadów					10	20	10		20		30	ZO			2
23	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
24	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	12
25	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	275	140	285	10	80	320	125	455	60	960		30	30	30
		445		425		90										

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.			1	2	3	
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.										
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 135									
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1			
2	Przedmiot ogólnouczielniany			30				30				30	Z		2		
3	Wychowanie fizyczne		30					-	30			30	ZO	0			
4	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2		
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355									
5	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1			
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15	15			30	ZO	2			
7	Enzymologia/ Food Analytics	15	30					15		30		45	E	4			
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	15	15					15	15			30	E	3			
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3			
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4			
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	15	15					15		15		30	ZO	2			
12	Przedmiot do wyboru	15	15					15	15			30	ZO	2			
13	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2		
14	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4		
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 470									
15	Analiza cech fizycznych żywności	10	10					10		10		20	ZO	2			
16	Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	15	30					15		30		45	E	3			
17	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			15	30			15		30		45	E		3		
18	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			15	30			15		30		45	ZO		3		
19	Analiza chromatograficzna			10	45			10		45		55	E		3		
20	Analiza mikrobiologiczna żywności			15	15			15		15		30	E		2		
21	Analiza zafałszowań żywności			5	10			5		10		15	ZO		1		
22	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2		
23	Walidacja metod analitycznych			5	10			5		10		15	ZO		1		
24	Analiza śladowa w ocenie jakości żywności					15	15	15		15		30	E			2	
25	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4	
26	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	12	
27	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12	
Liczba godzin		165	270	130	305	15	75	310	125	465	60	960		30	30	30	
		435		435		90											

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 135							1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1			
2	Przedmiot ogólnounuczelniany			30				30				30	Z		2		
3	Wychowanie fizyczne		30					-	30			30	ZO	0			
4	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2		
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355									
5	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1			
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15	15			30	ZO	2			
7	Enzymologia/ Food Analytys	15	30					15		30		45	E	4			
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	15	15					15	15			30	E	3			
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3			
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4			
11	Żywność ekologiczna / Food Analytics	15	15					15		15		30	ZO	2			
12	Przedmiot do wyboru	15	15					15	15			30	ZO	2			
13	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2		
14	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4		
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 470									
15	Nowe trendy w gastronomii	30	45					30		45		75	E	5			
16	Epidemiologia żywienia			10	15			10		15		25	ZO		2		
17	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2		
18	Obsługa konsumenta			15	30			15		30		45	E		3		
19	Ocena żywienia			15	25			15		25		40	E		3		
20	Organizacja żywienia zbiorowego			10	10			10		10		20	ZO		1		
21	Wyposażenie zakładów gastronomicznych			15	20			15		20		35	E		2		
22	Zioła i przyprawy w kuchni / Kuchnie regionalne / Związki biologicznie aktywne w żywieniu człowieka			15	15			15		15		30	ZO		2		
23	Projektowanie zakładów gastronomicznych					10	20	10		20		30	E			2	
24	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4	
25	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	12	
26	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12	
Liczba godzin		170	275	145	280	10	80	325	125	450	60	960		30	30	30	
		445		425		90											

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 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 135						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Wychowanie fizyczne		30					-	30			30	ZO	0		
4	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355								
5	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
6	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15	15			30	ZO	2		
7	Enzymologia/ Food Analitics	15	30					15		30		45	E	4		
8	Polityka wyżywienia ludności (społeczny)	15	15					15	15			30	E	3		
9	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
10	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
11	Żywność ekologiczna / Food Analitics	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Przedmiot do wyboru	15	15					15	15			30	ZO	2		
13	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
14	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 470								
15	Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	25	30					25		30		55	E	3		
16	Żywność wzbogacona	15	15					15		15		30	ZO	2		
17	Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności			15	30			15		30		45	E		3	
18	Dietetyczne środki spożywcze			15	30			15		30		45	E		4	
19	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
20	Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj			15	20			15		20		35	ZO		3	
21	Żywność probiotyczna			15	30			15		30		45	ZO		3	
22	Projektowanie produktu prozdrowotnego					15	30	15		30		45	E			2
23	Praktyka naukowa (3 sem.)							-				0	Z			4
24	Pracownia magisterska				60		30	-		90		90	Z		3	12
25	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		180	275	125	275	15	90	320	125	455	60	960		30	30	30
		455		400		105										

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