

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.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 64								
1	Prawo żywnościowe	10						10				10	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 213								
4	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9		9		18	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	9	18					9		18		27	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	9	9					9	9			18	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	18	18					18		18		36	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	9	9					9		9		18	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 263								
14	Nowe technologie w przetwórstwie zbóż i węglowodanów	18	27					18		27		45	E	5		
15	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			9	18			9		18		27	E		3	
16	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
17	Nowe technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów			18	35			18		35		53	E		6	
18	Przechowywalność i chłodnictwo przetworów roślinnych			18	18			18		18		36	E		4	
19	Kształtowanie jakości produktów roślinnych					9	9	9		9		18	E			2
20	Praktyka naukowa*												Z			4
21	Pracownia magisterska				16		18	-		34		34	Z		3	12
22	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		106	144	86	150	9	45	201	36	267	36	540		30	30	30
		250		236		54										

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

Przedmioty realizowane w j. angielskim

- Analityka żywności I i II (Food Analytics)
 Nowe technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów (Contemporary trends of fruits, vegetables and mushrooms technology)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.

<u>specjalność:</u> Żywność pochodzenia zwierzęcego		I rok				II rok		Wymiar godzin				Razem	Forma zal.	ECTS w semestrze		
		1 sem		2 sem		3 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.			ECTS		
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.							1	2	3
Przedmioty podstawowe								Razem podstawowe 64						1	2	3
1	Prawo żywnościowe	10						10				10	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 213								
4	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9		9		18	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	9	18					9		18		27	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	9	9					9	9			18	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	18	18					18		18		36	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	9	9					9		9		18	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 263								
14	Nowe technologie w przetwórstwie mleka	18	27					18		27		45	E	5		
15	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			9	18			9		18		27	E		3	
16	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
17	Najnowsze technologie w przetwórstwie mięsa			18	27			18		27		45	E		5	
18	Nowe kierunki w technologii drobiu i jaj			18	27			18		27		45	E		5	
19	Przetwórstwo ryb i dziczyzny					8	9	8		9		17	E			2
20	Praktyka naukowa*												Z			4
21	Pracownia magisterska				16		18	-		34		34	Z		3	12
22	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		106	144	86	151	8	45	200	36	268	36	540		30	30	30
		250		237		53										

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

Przedmioty realizowane w j. angielskim

Analityka żywności I i II (Food Analytcs)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.

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				64					
1	Prawo żywnościowe	10						10				10	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe							Razem kierunkowe				213					
4	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9		9		18	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	9	18					9		18		27	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	9	9					9	9			18	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	18	18					18		18		36	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	9	9					9		9		18	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe							Razem specjalnościowe				263					
14	Mikrobiologia przemysłowa	9	18					9		18		27	E	3		
15	Podstawy genetyki	9	9					9		9		18	ZO	2		
16	Biotechnologia produktów spożywczych			18	18			18		18		36	E		4	
17	Biotechnologia w produkcji surowców roślinnych			9	18			9		18		27	E		3	
18	Biotechnologia w produkcji surowców zwierzęcych			9	18			9		18		27	E		3	
19	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
20	Metody analityczne w biotechnologii			9	18			9		18		27	E		3	
21	Bioinżynieria i bioprocesy / Biotechnologia odpadów					5	12	5		12		17	ZO			2
22	Praktyka naukowa*												Z			4
23	Pracownia magisterska				16		18	-		34		34	Z		3	12
24	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		106	144	86	151	5	48	197	36	271	36	540		30	30	30
		250		237		53										

Przedmiot kierunkowy do wyboru:

1. Biotechnologia witamin
2. Funkcjonalne napoje mleczne

3. Niekonwencjonalne mikroorganizmy w produkcji etanolu

4. Piwowarstwo
5. Technologia sokownictwa i winiarstwa

Przedmioty realizowane w j. angielskim

Analityka żywności I i II (Food Analytics)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.

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.			ECTS w semestrze		
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.							1	2	3
Przedmioty podstawowe		Razem podstawowe 64														
1	Prawo żywnościowe	10						10				10	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe		Razem kierunkowe 213														
4	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9		9		18	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	9	18					9		18		27	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	9	9					9	9			18	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	18	18					18		18		36	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	9	9					9		9		18	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe		Razem specjalnościowe 263														
14	Analiza cech fizycznych żywności	6	6					6		6		12	ZO	2		
15	Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	9	18					9		18		27	E	3		
16	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			9	18			9		18		27	E		3	
17	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			9	18			9		18		27	ZO		3	
18	Analiza chromatograficzna			6	27			6		27		33	E		3	
19	Analiza mikrobiologiczna żywności			9	9			9		9		18	E		2	
20	Analiza zafałszowań żywności			3	6			3		6		9	ZO		1	
21	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
22	Walidacja metod analitycznych			3	6			3		6		9	ZO		1	
23	Analiza śladowa w ocenie jakości żywności					8	9	8		9		17	E			2
24	Praktyka naukowa *												Z			4
25	Pracownia magisterska				16		18	-		34		34	Z		3	12
26	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		103	141	80	163	8	45	191	36	277	36	540		30	30	30
		244		243		53										

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

Przedmioty realizowane w j. angielskim

Analityka żywności I i II (Food Analytics)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.

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.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe		Razem podstawowe 64														
1	Prawo żywnościowe	10						10				10	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			18				18				18	Z		2	
3	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe		Razem kierunkowe 213														
4	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9		9		18	ZO	2		
6	Enzymologia / Analityka żywności I	9	18					9		18		27	E	4		
7	Polityka żywienia ludności	9	9					9	9			18	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	18	18					18		18		36	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	9	9					9		9		18	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe		Razem specjalnościowe 263														
14	Nowe trendy w gastronomii	18	27					18		27		45	E	5		
15	Epidemiologia żywienia			5	9			5		9		14	ZO		2	
16	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
17	Obsługa konsumenta			9	18			9		18		27	E		3	
18	Ocena żywienia			9	15			9		15		24	E		3	
19	Organizacja żywienia zbiorowego			6	6			6		6		12	ZO		1	
20	Wyposażenie zakładów gastronomicznych			9	12			9		12		21	E		2	
21	Zioła i przyprawy w kuchni / Kuchnie regionalne / Związki biologicznie aktywne w żywieniu człowieka			9	9			9		9		18	ZO		2	
22	Projektowanie zakładów gastronomicznych					6	12	6		12		18	E			2
23	Praktyka naukowa*												Z			4
24	Pracownia magisterska				16		18	-		34		34	Z		3	12
25	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		106	144	88	148	6	48	200	36	268	36	540		30	30	30
		250		236		54										

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

Przedmioty realizowane w j. angielskim

Analityka żywności I i II (Food Analytics)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.

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.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe											Razem podstawowe 64					
1	Prawo żywnościowe	10						10				10	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczeniowy			18				18				18	Z		2	
3	Język obcy		18		18			-		36		36	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe											Razem kierunkowe 213					
4	Podstawy biotechnologii żywności	9						9				9	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	9	9					9		9		18	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	9	18					9		18		27	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	9	9					9	9			18	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	6	18					6		18		24	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	18	18					18		18		36	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	9	9					9		9		18	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	9	9					9		9		18	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			9	9			9	9			18	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			9	18			9	18			27	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe											Razem specjalnościowe 263					
14	Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	15	18					15		18		33	E	3		
15	Żywność wzbogacona	9	9					9		9		18	ZO	2		
16	Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności			8	18			8		18		26	E		3	
17	Dietetyczne środki spożywcze			9	18			9		18		27	E		4	
18	Metodologia badań naukowych			5	9			5		9		14	ZO		2	
19	Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj			9	12			9		12		21	ZO		3	
20	Żywność probiotyczna			9	18			9		18		27	ZO		3	
21	Projektowanie produktu prozdrowotnego					9	18	9		18		27	E			2
22	Praktyka naukowa*												Z			4
23	Pracownia magisterska				16		18	-		34		34	Z		3	12
24	Seminarium magisterskie		9		9		18	-			36	36	ZO	1	2	12
Liczba godzin		112	144	76	145	9	54	197	36	271	36	540		30	30	30
		256		221		63										

Przedmiot kierunkowy do wyboru:

1. Prozdrowotne właściwości miódów i innych produktów pszczołach
2. Prebiotyki w przemyśle spożywczym
3. Właściwości prozdrowotne nasion i orzechów

4. Zastosowanie alg w przemyśle spożywczym
5. Żywność tradycyjna i regionalna

Przedmioty realizowane w j. angielskim

Analityka żywności I i II (Food Analytics)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.