

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 105								
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe								Razem kierunkowe 355								
4	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15		15		30	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	15	30					15		30		45	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	15	15					15	15			30	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	15	15					15		15		30	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe								Razem specjalnościowe 440								
14	Nowe technologie w przetwórstwie zbóż i węglowodanów	30	45					30		45		75	E	5		
15	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			15	30			15		30		45	E		3	
16	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
17	Nowe technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów			30	60			30		60		90	E		6	
18	Przechowywalność i chłodnictwo przetworów roślinnych			30	30			30		30		60	E		4	
19	Kształtowanie jakości produktów roślinnych					15	15	15		15		30	E			2
20	Praktyka naukowa*												Z			4
21	Pracownia magisterska				30		30	-		60		60	Z		3	12
22	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	245	140	255	15	75	325	65	450	60	900		30	30	30
		415		395		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

Przedmioty realizowane w j. angielskim

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

* praktyka naukowa trwa 60 godz.

specjalność: 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.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe							Razem podstawowe 105									
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe							Razem kierunkowe 355									
4	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15		15		30	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	15	30					15		30		45	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	15	15					15	15			30	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	15	15					15		15		30	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe							Razem specjalnościowe 440									
14	Nowe technologie w przetwórstwie mleka	30	45					30		45		75	E	5		
15	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			15	30			15		30		45	E		3	
16	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
17	Najnowsze technologie w przetwórstwie mięsa			30	45			30		45		75	E		5	
18	Nowe kierunki w technologii drobiu i jaj			30	45			30		45		75	E		5	
19	Przetwórstwo ryb i dziczyzny					15	15	15		15		30	E			2
20	Praktyka naukowa*												Z			4
21	Pracownia magisterska				30		30	-		60		60	Z		3	12
22	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	245	140	255	15	75	325	65	450	60	900		30	30	30
		415		395		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

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				105					
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe							Razem kierunkowe				355					
4	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15		15		30	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	15	30					15		30		45	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	15	15					15	15			30	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	15	15					15		15		30	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe							Razem specjalnościowe				440					
14	Mikrobiologia przemysłowa	15	30					15		30		45	E	3		
15	Podstawy genetyki	15	15					15		15		30	ZO	2		
16	Biotechnologia produktów spożywczych			30	30			30		30		60	E		4	
17	Biotechnologia w produkcji surowców roślinnych			15	30			15		30		45	E		3	
18	Biotechnologia w produkcji surowców zwierzęcych			15	30			15		30		45	E		3	
19	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
20	Metody analityczne w biotechnologii			15	30			15		30		45	E		3	
21	Bioinżynieria i bioprocesy / Biotechnologia odpadów					10	20	10		20		30	ZO			2
22	Praktyka naukowa*												Z			4
23	Pracownia magisterska				30		30	-		60		60	Z		3	12
24	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	245	140	255	10	80	320	65		60	900		30	30	30
		415		395		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

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.			1	2	3
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.									
Przedmioty podstawowe		Razem podstawowe 105														
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe		Razem kierunkowe 355														
4	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15		15		30	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	15	30					15		30		45	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	15	15					15	15			30	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	15	15					15		15		30	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe		Razem specjalnościowe 440														
14	Analiza cech fizycznych żywności	10	10					10		10		20	ZO	2		
15	Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	15	30					15		30		45	E	3		
16	Analityka żywności pochodzenia roślinnego			15	30			15		30		45	E		3	
17	Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego			15	30			15		30		45	ZO		3	
18	Analiza chromatograficzna			10	45			10		45		55	E		3	
19	Analiza mikrobiologiczna żywności			15	15			15		15		30	E		2	
20	Analiza zafałszowań żywności			5	10			5		10		15	ZO		1	
21	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
22	Walidacja metod analitycznych			5	10			5		10		15	ZO		1	
23	Analiza śladowa w ocenie jakości żywności					15	15	15		15		30	E			2
24	Praktyka naukowa*												Z			4
25	Pracownia magisterska				30		30	-		60		60	Z		3	12
26	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		165	240	130	275	15	75	310	65	465	60	900		30	30	30
		405		405		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

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 105														
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe		Razem kierunkowe 355														
4	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15		15		30	ZO	2		
6	Enzymologia / Analityka żywności I	15	30					15		30		45	E	4		
7	Polityka żywienia ludności	15	15					15	15			30	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	15	15					15		15		30	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe		Razem specjalnościowe 440														
14	Nowe trendy w gastronomii	30	45					30		45		75	E	5		
15	Epidemiologia żywienia			10	15			10		15		25	ZO		2	
16	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
17	Obsługa konsumenta			15	30			15		30		45	E		3	
18	Ocena żywienia			15	25			15		25		40	E		3	
19	Organizacja żywienia zbiorowego			10	10			10		10		20	ZO		1	
20	Wyposażenie zakładów gastronomicznych			15	20			15		20		35	E		2	
21	Zioła i przyprawy w kuchni / Kuchnie regionalne / Związki biologicznie aktywne w żywieniu człowieka			15	15			15		15		30	ZO		2	
22	Projektowanie zakładów gastronomicznych					10	20	10		20		30	E			2
23	Praktyka naukowa*												Z			4
24	Pracownia magisterska				30		30	-		60		60	Z		3	12
25	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		170	245	145	250	10	80	325	65	450	60	900		30	30	30
		415		395		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

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 105					
1	Prawo żywnościowe	10	5					10	5			15	ZO	1		
2	Przedmiot ogólnouczelniany			30				30				30	Z		2	
3	Język obcy		30		30			-		60		60	E	2	2	
Przedmioty kierunkowe											Razem kierunkowe 355					
4	Podstawy biotechnologii żywności	15						15				15	ZO	1		
5	Dietetyka / Rośliny lecznicze i przyprawowe w technologii żywności	15	15					15		15		30	ZO	2		
6	Enzymologia/ Analityka żywności I	15	30					15		30		45	E	4		
7	Polityka wyżywienia ludności	15	15					15	15			30	E	3		
8	Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	10	30					10		30		40	E	3		
9	Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	30	30					30		30		60	E	4		
10	Żywność ekologiczna / Analityka żywności II	15	15					15		15		30	ZO	2		
11	Przedmiot do wyboru	15	15					15		15		30	ZO	2		
12	Marketing produktów spożywczych			15	15			15	15			30	ZO		2	
13	Opracowanie nowych produktów			15	30			15	30			45	ZO		4	
Przedmioty specjalnościowe											Razem specjalnościowe 440					
14	Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	25	30					25		30		55	E	3		
15	Żywność wzbogacona	15	15					15		15		30	ZO	2		
16	Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności			15	30			15		30		45	E		3	
17	Dietetyczne środki spożywcze			15	30			15		30		45	E		4	
18	Metodologia badań naukowych			5	15			5		15		20	ZO		2	
19	Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj			15	20			15		20		35	ZO		3	
20	Żywność probiotyczna			15	30			15		30		45	ZO		3	
21	Projektowanie produktu prozdrowotnego					15	30	15		30		45	E			2
22	Praktyka naukowa*												Z			4
23	Pracownia magisterska				30		30	-		60		60	Z		3	12
24	Seminarium magisterskie		15		15		30	-			60	60	ZO	1	2	12
Liczba godzin		180	245	125	245	15	90	320	65	455	60	900		30	30	30
		425		370		105										

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 Analytcs)

* praktyka naukowa trwa 60 godz.