

| specjalność: Analiza żywności |                                                       | I rok |     |       |     | II rok |     | Wymiar godzin             |             |             |      | Razem | Forma<br>zał. | ECTS<br>w semestrze |    |    |   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------------------------|-------------|-------------|------|-------|---------------|---------------------|----|----|---|
|                               |                                                       | 1 sem |     | 2 sem |     | 3 sem  |     | wyk.                      | ćw.<br>aud. | ćw.<br>lab. | sem. |       |               |                     |    |    |   |
|                               |                                                       | w.    | ćw. | w.    | ćw. | w.     | ćw. |                           |             |             |      |       |               |                     |    |    |   |
| Przedmioty podstawowe         |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem podstawowe 59       |             |             |      |       |               |                     | 1  | 2  | 3 |
| 1                             | Prawa autorskie i patentowe                           | 5     |     |       |     |        |     | 5                         |             |             |      | 5     | ZO            | 1                   |    |    |   |
| 2                             | Przedmiot ogólnouczelniany                            |       |     | 18    |     |        |     | 18                        |             |             |      | 18    | Z             |                     | 2  |    |   |
| 3                             | Język obcy                                            |       | 18  |       | 18  |        |     | -                         |             | 36          |      | 36    | E             | 2                   | 2  |    |   |
| Przedmioty kierunkowe         |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem kierunkowe 228      |             |             |      |       |               |                     |    |    |   |
| 4                             | Marketing produktów spożywczych                       | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         | 9           |             |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |   |
| 5                             | Metodologia badań naukowych żywności                  | 3     | 9   |       |     |        |     | 3                         |             | 9           |      | 12    | ZO            | 2                   |    |    |   |
| 6                             | Polityka wyżywienia ludności                          | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         | 9           |             |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |   |
| 7                             | Procesy enzymatyczne w produkcji żywności             | 9     | 18  |       |     |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             | 4                   |    |    |   |
| 8                             | Współczesne kierunki w analizie żywności              | 9     | 12  |       |     |        |     | 9                         |             | 12          |      | 21    | ZO            | 3                   |    |    |   |
| 9                             | Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego | 6     | 18  |       |     |        |     | 6                         |             | 18          |      | 24    | E             | 4                   |    |    |   |
| 10                            | Żywnienie człowieka we współczesnym świecie           | 18    | 18  |       |     |        |     | 18                        |             | 18          |      | 36    | E             | 5                   |    |    |   |
| 11                            | Żywność ekologiczna                                   | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |   |
| 12                            | Przedmiot do wyboru                                   | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |   |
| 13                            | Modelowanie jakości produktów                         |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         | 18          |             |      | 27    | ZO            |                     | 4  |    |   |
| 14                            | Elektyw (w j. ang.)                                   |       |     |       |     | 9      |     | 9                         |             |             |      | 9     | Z             |                     |    | 1  |   |
| Przedmioty specjalnościowe    |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem specjalnościowe 253 |             |             |      |       |               |                     |    |    |   |
| 15                            | Analityka żywności pochodzenia roślinnego             |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     | 4  |    |   |
| 16                            | Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego            |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | ZO            |                     | 4  |    |   |
| 17                            | Analiza chromatograficzna i walidacja metod           |       |     | 17    | 27  |        |     | 17                        |             | 27          |      | 44    | E             |                     | 6  |    |   |
| 18                            | Analiza mikrobiologiczna żywności                     |       |     | 9     | 9   |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | E             |                     | 2  |    |   |
| 19                            | Analiza zafałszowań żywności                          |       |     |       |     | 5      | 6   | 5                         |             | 6           |      | 11    | ZO            |                     |    | 3  |   |
| 20                            | Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności                 |       |     |       |     | 9      | 18  | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     |    | 5  |   |
| 21                            | Metody fizyczne w analizie żywności                   |       |     |       |     | 9      | 18  | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     |    | 5  |   |
| 22                            | Pracownia magisterska                                 |       |     |       | 18  |        | 18  | -                         |             | 36          |      | 36    | Z             |                     | 4  | 4  |   |
| 23                            | Seminarium magisterskie                               |       | 3   |       | 15  |        | 18  | -                         |             |             | 36   | 36    | ZO            | 1                   | 2  | 12 |   |
| Liczba godzin                 |                                                       | 86    | 132 | 71    | 141 | 32     | 78  | 189                       | 36          | 279         | 36   | 540   |               | 30                  | 30 | 30 |   |
|                               |                                                       | 218   |     | 212   |     | 110    |     |                           |             |             |      |       |               |                     |    |    |   |

**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

**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 properties of food (Fizyczne właściwości żywności)
4. Food processing (Przetwarzanie żywności)

| specjalność: Żywnienie człowieka w gastronomii |                                                       | I rok |     |       |     | II rok |     | Wymiar godzin             |             |             |      | Razem | Forma<br>zał. | ECTS<br>w semestrze |    |    |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------------------------|-------------|-------------|------|-------|---------------|---------------------|----|----|
|                                                |                                                       | 1 sem |     | 2 sem |     | 3 sem  |     | wyk.                      | ćw.<br>aud. | ćw.<br>lab. | sem. |       |               |                     |    |    |
|                                                |                                                       | w.    | ćw. | w.    | ćw. | w.     | ćw. |                           |             |             |      |       |               |                     |    |    |
| Przedmioty podstawowe                          |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem podstawowe 59       |             |             |      |       |               | 1                   | 2  | 3  |
| 1                                              | Prawa autorskie i patentowe                           | 5     |     |       |     |        |     | 5                         |             |             |      | 5     | ZO            | 1                   |    |    |
| 2                                              | Przedmiot ogólnouczelniany                            |       |     | 18    |     |        |     | 18                        |             |             |      | 18    | Z             |                     | 2  |    |
| 3                                              | Język obcy                                            |       | 18  |       | 18  |        |     | -                         |             | 36          |      | 36    | E             | 2                   | 2  |    |
| Przedmioty kierunkowe                          |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem kierunkowe 228      |             |             |      |       |               |                     |    |    |
| 4                                              | Marketing produktów spożywczych                       | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         | 9           |             |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 5                                              | Metodologia badań naukowych żywności                  | 3     | 9   |       |     |        |     | 3                         |             | 9           |      | 12    | ZO            | 2                   |    |    |
| 6                                              | Polityka wyżywienia ludności                          | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         | 9           |             |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 7                                              | Procesy enzymatyczne w produkcji żywności             | 9     | 18  |       |     |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             | 4                   |    |    |
| 8                                              | Współczesne kierunki w analizie żywności              | 9     | 12  |       |     |        |     | 9                         |             | 12          |      | 21    | ZO            | 3                   |    |    |
| 9                                              | Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego | 6     | 18  |       |     |        |     | 6                         |             | 18          |      | 24    | E             | 4                   |    |    |
| 10                                             | Żywnienie człowieka we współczesnym świecie           | 18    | 18  |       |     |        |     | 18                        |             | 18          |      | 36    | E             | 5                   |    |    |
| 11                                             | Żywność ekologiczna                                   | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 12                                             | Przedmiot do wyboru                                   | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 13                                             | Modelowanie jakości produktów                         |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         | 18          |             |      | 27    | ZO            |                     | 4  |    |
| 14                                             | Elektyw (w j. ang.)                                   |       |     |       |     | 9      |     | 9                         |             |             |      | 9     | Z             |                     |    | 1  |
| Przedmioty specjalnościowe                     |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem specjalnościowe 253 |             |             |      |       |               |                     |    |    |
| 15                                             | Nowe trendy w gastronomii                             |       |     | 18    | 36  |        |     | 18                        |             | 36          |      | 54    | E             |                     | 6  |    |
| 16                                             | Obróbka kulinarna mięsa i jaj                         |       |     | 9     | 9   |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            |                     | 3  |    |
| 17                                             | Wyposażenie zakładów gastronomicznych                 |       |     | 9     | 12  |        |     | 9                         |             | 12          |      | 21    | E             |                     | 3  |    |
| 18                                             | Żywnienie wybranych grup ludności                     |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     | 4  |    |
| 19                                             | Obsługa konsumenta                                    |       |     |       |     | 6      | 18  | 6                         |             | 18          |      | 24    | E             |                     |    | 5  |
| 20                                             | Organizacja żywienia zbiorowego                       |       |     |       |     | 6      | 6   | 6                         |             | 6           |      | 12    | ZO            |                     |    | 3  |
| 21                                             | Projektowanie zakładów gastronomicznych               |       |     |       |     | 9      | 16  | 9                         |             | 16          |      | 25    | E             |                     |    | 5  |
| 22                                             | Pracownia magisterska                                 |       |     |       | 18  |        | 18  | -                         |             | 36          |      | 36    | Z             |                     | 4  | 4  |
| 23                                             | Seminarium magisterskie                               |       | 3   |       | 15  |        | 18  | -                         |             |             | 36   | 36    | ZO            | 1                   | 2  | 12 |
| Liczba godzin                                  |                                                       | 86    | 132 | 72    | 144 | 30     | 76  | 188                       | 36          | 280         | 36   | 540   |               | 30                  | 30 | 30 |
|                                                |                                                       | 218   |     | 216   |     | 106    |     |                           |             |             |      |       |               |                     |    |    |

**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

**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 properties of food (Fizyczne właściwości żywności)
4. Food processing (Przetwarzanie żywności)

| specjalność: Żywność prozdrowotna |                                                       | I rok |     |       |     | II rok |     | Wymiar godzin             |             |             |      | Razem | Forma<br>zał. | ECTS<br>w semestrze |    |    |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------------------------|-------------|-------------|------|-------|---------------|---------------------|----|----|
|                                   |                                                       | 1 sem |     | 2 sem |     | 3 sem  |     | wyk.                      | ćw.<br>aud. | ćw.<br>lab. | sem. |       |               |                     |    |    |
|                                   |                                                       | w.    | ćw. | w.    | ćw. | w.     | ćw. |                           |             |             |      |       |               |                     |    |    |
| Przedmioty podstawowe             |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem podstawowe 59       |             |             |      |       |               | 1                   | 2  | 3  |
| 1                                 | Prawa autorskie i patentowe                           | 5     |     |       |     |        |     | 5                         |             |             |      | 5     | ZO            | 1                   |    |    |
| 2                                 | Przedmiot ogólnouczelniany                            |       |     | 18    |     |        |     | 18                        |             |             |      | 18    | Z             |                     | 2  |    |
| 3                                 | Język obcy                                            |       | 18  |       | 18  |        |     | -                         |             | 36          |      | 36    | E             | 2                   | 2  |    |
| Przedmioty kierunkowe             |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem kierunkowe 228      |             |             |      |       |               |                     |    |    |
| 4                                 | Marketing produktów spożywczych                       | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         | 9           |             |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 5                                 | Metodologia badań naukowych żywności                  | 3     | 9   |       |     |        |     | 3                         |             | 9           |      | 12    | ZO            | 2                   |    |    |
| 6                                 | Polityka żywienia ludności                            | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         | 9           |             |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 7                                 | Procesy enzymatyczne w produkcji żywności             | 9     | 18  |       |     |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             | 4                   |    |    |
| 8                                 | Współczesne kierunki w analizie żywności              | 9     | 12  |       |     |        |     | 9                         |             | 12          |      | 21    | ZO            | 3                   |    |    |
| 9                                 | Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego | 6     | 18  |       |     |        |     | 6                         |             | 18          |      | 24    | E             | 4                   |    |    |
| 10                                | Żywnienie człowieka we współczesnym świecie           | 18    | 18  |       |     |        |     | 18                        |             | 18          |      | 36    | E             | 5                   |    |    |
| 11                                | Żywność ekologiczna                                   | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 12                                | Przedmiot do wyboru                                   | 9     | 9   |       |     |        |     | 9                         |             | 9           |      | 18    | ZO            | 2                   |    |    |
| 13                                | Modelowanie jakości produktów                         |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         | 18          |             |      | 27    | ZO            |                     | 4  |    |
| 14                                | Elektyw (w j. ang.)                                   |       |     |       |     | 9      |     | 9                         |             |             |      | 9     | Z             |                     |    | 1  |
| Przedmioty specjalnościowe        |                                                       |       |     |       |     |        |     | Razem specjalnościowe 253 |             |             |      |       |               |                     |    |    |
| 15                                | Trendy w produkcj żywności bioaktywnej                |       |     | 15    | 18  |        |     | 15                        |             | 18          |      | 33    | E             |                     | 5  |    |
| 16                                | Żywność dietetyczna                                   |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     | 4  |    |
| 17                                | Żywność probiotyczna                                  |       |     | 9     | 18  |        |     | 9                         |             | 18          |      | 27    | ZO            |                     | 5  |    |
| 18                                | Żywność wzbogacona                                    |       |     | 9     | 10  |        |     | 9                         |             | 10          |      | 19    | ZO            |                     | 2  |    |
| 19                                | Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności  |       |     |       |     | 9      | 18  | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     |    | 5  |
| 20                                | Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj                    |       |     |       |     | 9      | 12  | 9                         |             | 12          |      | 21    | ZO            |                     |    | 3  |
| 21                                | Projektowanie produktu prozdrowotnego                 |       |     |       |     | 9      | 18  | 9                         |             | 18          |      | 27    | E             |                     |    | 5  |
| 22                                | Pracownia magisterska                                 |       |     |       | 18  |        | 18  | -                         |             | 36          |      | 36    | Z             |                     | 4  | 4  |
| 23                                | Seminarium magisterskie                               |       | 3   |       | 15  |        | 18  | -                         |             |             | 36   | 36    | ZO            | 1                   | 2  | 12 |
| Liczba godzin                     |                                                       | 86    | 132 | 69    | 133 | 36     | 84  | 191                       | 36          | 277         | 36   | 540   |               | 30                  | 30 | 30 |
|                                   |                                                       | 218   |     | 202   |     | 120    |     |                           |             |             |      |       |               |                     |    |    |

**Przedmiot kierunkowy 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

**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 properties of food (Fizyczne właściwości żywności)
4. Food processing (Przetwarzanie żywności)