

Harmonogram studiów																													
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka						Poziom studiów: II stopień					Profil: ogólnoakademicki					Forma studiów: stacjonarne													
Realizacja od roku akademickiego 2025/2026																													
specjalność / ścieżka kształcenia: Analiza żywności																													
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć					I ROK										II ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową					
								1 semestr						2 semestr				3 semestr											
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia			wykłady	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																													
14		Analityka żywności pochodzenia roślinnego	45	15		30								15		30			4	E						4	4		
15		Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego	45	15		30								15		30			4	ZO						4	4		
16		Analiza chromatograficzna i walidacja metod	75	30		45								30		45			6	E						6	6		
17		Analiza mikrobiologiczna żywności	30	15		15								15		15			3	E						2	2		
18		Analiza zafałszowań żywności	15	5		10															5	10		2	ZO	3	3		
19		Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	45	15		30															15	30		5	E	5	5		
20		Analiza śladowa w ocenie jakości żywności	45	15		30															15	30		5	E	5	5		
21		Pracownia magisterska	60			60										30			4	Z		30		4	Z	8	8		
22		Seminarium magisterskie	60				60					5		1	ZO				25		2	ZO			30	12	ZO	15	15
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																													
23		Przedmiot do wyboru	30	15		15			15		15			2	ZO												2		
Razem przedmioty:			450	125	0	265	60	0	15	0	15	5	0	3		75	0	150	25	0	23		35	100	30	28		54	52
Ogółem:			900	315	60	405	60	60	145	30	155	5	30	30		120	30	150	25	30	30		50	100	30	30		90	75

Przedmiot 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

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 4/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																													
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: II stopień Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne																													
Realizacja od roku akademickiego 2025/2026																													
specjalność / ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka w gastronomii																													
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK												II ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową		
									1 semestr								2 semestr				3 semestr								
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	laboratoria	sem. dyplomowe			ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																													
14		Nowe trendy w gastronomii	90	30		60									30		60			6	E						6	6	
15		Obróbka kulinarna mięsa i jaj	30	15		15									15		15			3	ZO						3	3	
16		Wyposażenie zakładów gastronomicznych	35	15		20									15		20			3	E						3	3	
17		Żywnienie wybranych grup ludności	45	15		30									15		30			4	E						4	4	
18		Obsługa konsumenta	40	10		30																10	30		5	E	5	5	
19		Organizacja żywienia zbiorowego	20	10		10																10	10		3	ZO	3	3	
20		Projektowanie zakładów gastronomicznych	40	15		25																15	25		5	E	5	5	
21		Pracownia magisterska	60			60											30			4	Z		30		4	Z	8	8	
22		Seminarium magisterskie	60				60					5		1	ZO				25		2	ZO			30	12	ZO	15	15
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																													
23		Przedmiot do wyboru	30	15		15			15		15			2	ZO													2	
Razem przedmioty:			450	125	0	265	60	0	15	0	15	5	0	3		75	0	155	25	0	22		35	95	30	29		54	52
Ogółem:			900	315	60	420	60	60	145	30	155	5	30	30		120	30	155	25	30	30		50	95	30	30		90	75

Przedmiot 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
6. Przyprawy żywności

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 4/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Wydziału

Harmonogram studiów																													
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka								Poziom studiów: II stopień				Profil: ogólnoakademicki				Forma studiów: stacjonarne													
Realizacja od roku akademickiego 2025/2026																													
specjalność / ścieżka kształcenia: Żywność prozdrowotna																													
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK												II ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową		
									1 semestr								2 semestr				3 semestr								
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	laboratoria	sem. dyplomowe			ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																													
14		Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	55	25		30									25		30			5	E						5	5	
15		Żywność dietetyczna	45	15		30									15		30			4	E						4	4	
16		Żywność probiotyczna	45	15		30									15		30			5	ZO						5	5	
17		Żywność wzbogacona	30	15		15									15		15			2	ZO						2	2	
18		Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności	45	15		30																15	30		5	E	5	5	
19		Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	35	15		20																15	20		3	ZO	3	3	
20		Projektowanie produktu prozdrowotnego	45	15		30																15	30		5	E	5	5	
21		Pracownia magisterska	60			60											30			4	Z		30		4	Z	8	8	
22		Seminarium magisterskie	60				60					5		1	ZO				25		2	ZO			30	12	ZO	15	15
Przedmioty specjalnościowe do wyboru																													
23		Przedmiot do wyboru	30	15		15			15		15			2	ZO													2	
Razem przedmioty:			450	130	0	260	60	0	15	0	15	5	0	3		70	0	135	25	0	22		45	110	30	29		54	52
Ogółem:			900	320	60	400	60	60	145	30	155	5	30	30		115	30	135	25	30	30		60	110	30	30		90	75

Przedmiot 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
5. Biologia molekularna w produkcji żywności

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 4/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów