

V zjazdów

nr modułu

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>									
1 J. obcy 1	2	z	15	0	0	15		0	3
2 Żywność ekologiczna	2	z	25	5	0	20		1	4
3 Metodologia badań	1	z	15	15	0	0		3	0
4 Enzymologia	5	e	30	10	5	15		2	4
5 Nutrigenomika	5	e	15	5	5	5		1	2
6 Zafałszowania żywności	4	e	20	10	0	10		2	2
<b>Σ</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>120</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR II</b>									
1 J. obcy 2	2	e	15	0	0	15		0	3
7 Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	z	15	15	0	0		3	0
8 Współczesne trendy w zapewnieniu bezpieczeństwa	2	z	15	15	0	0		3	0
9 Technologia tłuszczów specjalnych	2	z	15	15	0	0		3	0
10 Współczesne trendy w biotechnologii żywności	2	z	10	10	0	0		2	0
11 Statystyka stosowana	2	z	30	15	15			3	3
12 Przedmioty do wyboru**	2	e	30	10	5	15		2	4
13 Specjalizacja dyplomowa *1	7	e	30	10	0	20		2	4
14 Chemiczne zanieczyszczenia żywności	3	z	10	10	0	0		2	0
<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>170</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR III</b>									
15 Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	z	15	15	0	0		3	0
16 Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	z	15	15	0	0		3	0
17 Jakość a technologia przetwórstwa	5	e	30	10	5	15		2	4
18 Żywność funkcjonalna	4	e	30	10	5	15		2	4
19 Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		3	0
13 Specjalizacja dyplomowa 2	7	e	45	15	0	30		3	6
20 Seminarium dyplomowe 1	3	z	15	0	0	15		0	3
<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>165</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>75</b>		<b>16</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR IV</b>									
21 Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa i mleka	2	z	15	15	0	0		3	0
22 Wykład monograficzny	2	z	10	10	0	0		2	0
13 Specjalizacja dyplomowa 3	7	e	45	15	0	30		3	6
20 Seminarium dyplomowe 2	3	z	15	0	0	15		0	3
23 Wykonanie i obrona pracy magisterskiej	15								
<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>1</b>	<b>85</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>45</b>		<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4</b>	<b>96</b>		<b>540</b>	<b>265</b>	<b>40</b>	<b>235</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>49,1</b>	<b>7,4</b>	<b>43,5</b>	<b>0,0</b>		

Przedmioty do wyboru: Probiotyki w technologii mięsa, Biotechnologia w mleczarstwie, Termoplastyczna obróbka zbóż, Cukiernictwo, Biotechnologia w żywności, Żywność wygodna, Trendy w technologii owoców i warzyw, Suplementy diety

Specjalizacje do wyboru (prowadzą minimum dwie Katedry): Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu; Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu; Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu, Analiza żywności, Bezpieczeństwo zdrowotne żywności, Żywnienie Człowieka