

nr modułu

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>									
1 J. obcy I	2	z	15	0	0	15		0	1
2 Żywność ekologiczna	2	z	30	0	0	30		0	2
3 Metodologia badań	1	z	15	15	0	0		0	1
4 Enzymologia	5	e	45	15	10	20		1	2
5 Nutrigenomika	5	e	45	15	10	20		1	2
6 Zafałszowania żywności	4	e	45	15	10	20		1	2
7 Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	e	30	30	0	0		2	0
8 Trendy w bezpieczeństwie żywności	2	z	30	30	0	0		2	0
9 Chemiczne zanieczyszczenia żywności	3	z	30	30	0	0		2	0
10 Specjalizacja dyplomowa 1	5	z	75	45	10	20		3	2
<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>360</b>	<b>195</b>	<b>40</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR II</b>									
1 J. obcy II	2	e	15	0	0	15		0	1
11 Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	z	30	30	0	0		2	0
12 Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	z	30	30	0	0		2	0
13 Technologia tłuszczów specjalnych	2	z	30	15	5	10		1	1
14 Jakość a technologia przetwórstwa	5	e	45	15	10	20		1	2
15 Żywność funkcjonalna	4	e	45	15	10	20		1	2
16 Statystyka stosowana	2	z	30	15	15	0		1	1
17 Współczesne trendy w biotechnologii żywności	2	z	15	15	0	0		1	0
18 Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30		0	2
19 Przedmioty do wyboru**	3	e	45	15	10	20		1	2
10 Specjalizacja dyplomowa 2	5	z	75	45	10	20		3	2
<b>Σ</b>	<b>32</b>	<b>3</b>	<b>390</b>	<b>195</b>	<b>60</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR III</b>									
20 Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa i	2	z	15	15	0	0		1	0
21 Wykład monograficzny	2	z	15	15	0	0		1	0
22 Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
10 Specjalizacja dyplomowa 3	5	z	75	45	10	20		3	2
18 Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30		0	2
23 praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	20								
<b>Σ</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>50</b>		<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 3</b>									
	<b>96</b>		<b>900</b>	<b>480</b>	<b>110</b>	<b>310</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>									
				<b>53,3</b>	<b>12,2</b>	<b>34,4</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