

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Technologia Żywności i Żywność Człowieka, specjalność Żywność Człowieka studia stacjonarne drugiego stopnia.

Rok akademicki 2013/2014, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn.24. 04. 2013 r., obowiązuje w semestrze I-III

nr modułu

Przedmiot	ECTS	Forma zai.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I									
1 J. obcy 1	2	z	15	0	0	15		0	1
2 Żywność ekologiczna w żywieniu	2	z	30	0	0	30		0	2
3 Metodologia badań	1	z	15	15	0	0		1	0
4 Enzymologia	5	e	45	15	10	20		1	2
5 Nutrigenomika	5	e	45	15	10	20		1	2
6 Zafałszowania żywności a żywienie	4	e	45	15	10	20		1	2
7 Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	e	30	30	0	0		2	0
8 Współczesne trendy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia	2	z	15	15	0	0		1	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
	Σ	4	345	180	40	125	0	12	11
SEMESTR II									
1 J. obcy 2	2	e	15	0	0	15		0	1
11 Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	z	30	30				2	0
12 Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	z	30	30				2	0
13 Tłuszcze specjalne w żywieniu	2	z	30	15	5	10		1	1
14 Jakość a technologia przetwórstwa	5	e	45	15	10	20		1	2
15 Żywność funkcjonalna a żywienie	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
	Σ	3	390	195	60	135	0	13	13
SEMESTR III									
20 Profilatyka żywieniowa	2	z	30	30	0	0		2	0
21 Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
22 Wykład monograficzny	2	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								
	Σ	0	165	105	10	50		7	4
Ogółem godzin w semestrach 1 - 3									
	96		900	480	110	310	0		
Udział procentowy [%]									
				53,3	12,2	34,4	0,0		

Przedmioty do wyboru: Probiotyki w technologii mięsa, Biotechnologia w mleczarstwie, Termoplastyczna obróbka zbóż, Cukiernictwo, Biotechnologia w żywności, Żywność wygodna, Innowacje 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, Żywność Człowieka