

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

kierunek - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka  
studia stacjonarne drugiego stopnia

rok akademicki 2014/2015, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 2 kwietnia 2014 r., obowiązuje w semestrze 1-3

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b>										
1	J. obcy 1	2	z	15	0	0	15	0	0	1
2	Żywność ekologiczna	2	z	30	0	10	20	0	0	2
3	Metodologia badań	1	z	15	15	0	0	0	1	0
4	Enzymologia	4	e	45	15	10	20	0	1	2
5	Nutrigenomika	4	e	45	15	10	20	0	1	2
6	Zafałszowania żywności	4	e	45	15	10	20	0	1	2
7	Trendy w żywieniu człowieka	3	e	30	30	0	0	0	2	0
9	Jakość a bezpieczeństwo żywności	2	z	30	30	0	0	0	2	0
10	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	z	30	30	0	0	0	2	0
11	Przedmiot do wyboru 1	6	e	75	45	10	20	0	3	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>360</b>	<b>195</b>	<b>50</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
1	J. obcy 2	2	e	15	0	0	15	0	0	1
11	Przedmiot do wyboru 2	6	e	75	45	10	20	0	3	2
12	zwierzęcych	2	z	30	30	0	0	0	2	0
13	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	z	30	30	0	0	0	2	0
14	Technologia tłuszczów specjalnych	2	z	30	15	5	10	0	1	1
16	Jakość a technologia żywności	4	e	45	15	10	20	0	1	2
17	Żywność funkcjonalna	4	e	45	15	10	20	0	1	2
19	Statystyka stosowana	2	z	30	15	15	0	0	1	1
20	Trendy w biotechnologii żywności	1	z	15	15	0	0	0	1	0
21	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30	0	0	2
23	Przedmiot do wyboru B	2	z	15	15	0	0	0	1	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>360</b>	<b>195</b>	<b>50</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
11	Przedmiot do wyboru 3	6	e	69	39	10	20	0	2,6	2
21	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30	0	0	2
22	Przedmiot do wyboru A	3	e	45	15	10	20	0	1	2
25	Wykład monograficzny	1	z	15	15	0	0	0	1	0
26	Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0	0	1	0
27	Kultura fizyczna	1	z	6	6	0	0	0	0,4	0
28	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15		0	0	0	0	0	0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-3</b>		<b>90</b>	<b>11</b>	<b>900</b>	<b>480</b>	<b>120</b>	<b>300</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin, %</b>					<b>53,4</b>	<b>13,3</b>	<b>33,3</b>	<b>0,0</b>		

Numer modułu	Przedmiot do wyboru (prowadzony przez minimum dwie Katedry)	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b>										
11	Analiza żywności 1	6	e	75	45	10	20	0	3	2

11	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 1	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 1	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 1	6	e	75	45	10	20	0	3	2
<b>SEMESTR 2</b>										
11	Analiza żywności 2	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 2	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 2	6	e	75	45	10	20	0	3	2
11	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 2	6	e	75	45	10	20	0	3	2
<b>SEMESTR 3</b>										
11	Analiza żywności 3	6	e	69	39	10	20	0	2,6	2
11	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	6	e	69	39	10	20	0	2,6	2
11	Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 3	6	e	69	39	10	20	0	2,6	2
11	Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 3	6	e	69	39	10	20	0	2,6	2
11	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 3	6	e	69	39	10	20	0	2,6	2

Numer modułu	Przedmiot do wyboru A	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 3</b>										
22	Biotechnologia w mleczarstwie	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Biotechnologia w żywności	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Cukiernictwo	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Probiotyki w technologii mięsa	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Suplementy diety	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Techniki izolacji związków biologicznie aktywnych	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Termoplastyczna obróbka zbóż	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Trendy w technologii owoców i warzyw	3	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Żywność wygodna	3	e	45	15	10	20	0	1	2

Numer modułu	Przedmiot do wyboru B	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 2</b>										
23	Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa i mleka	2	z	15	15	0	0	0	1	0
23	Profilaktyka żywieniowa	2	z	15	15	0	0	0	1	0