

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII
kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka

studia stacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2019/20 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 24 kwietnia 2019 r. - obowiązuje w semestrze 1-3

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										(l. tygodni: 13)
1	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2,3	0,0
3	Enzymologia	4	E	45	18	9	18	0	1,4	2,1
6	Jakość a bezpieczeństwo żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2,3	0,0
8	Język obcy*	1	Z	20	0	0	20	0	0,0	1,5
10	Metodologia badań*	1	Z	15	15	0	0	0	1,2	0,0
11	Nutrigenomika	4	E	45	18	9	18	0	1,4	2,1
15	Przedmiot / moduł do wyboru 1	7	E	65	20	15	26	4	1,5	3,5
22	Statystyka stosowana	4	Z	40	15	25	0	0	1,2	1,9
28	Zafalszowania żywności	4	E	45	18	6	18	0	1,4	2,1
30	Żywność ekologiczna	1	Z	15	15	0	0	0	1,2	0,0
	Σ	30	4	350	179	64	100	4	14	13
SEMESTR 2										(l. tygodni: 15)
4	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
5	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
7	Jakość a technologia żywności	5	E	45	18	9	18	0	1,2	1,8
16	Przedmiot / moduł do wyboru 2	7	E	65	20	15	26	4	1,3	3,0
19	Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
20	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,0
23	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	12	6	12	0	0,8	1,2
24	Mikrobiom człowieka a dieta	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
25	Trendy w żywieniu człowieka	3	E	30	30	0	0	0	2,0	0,0
31	Żywność funkcjonalna	5	E	45	18	6	18	0	1,2	1,8
	Σ	30	4	320	188	36	89	4	13	9
SEMESTR 3										(l. tygodni: 15)
2	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw*	1	Z	20	20	0	0	0	1,3	0,0
9	Komunikacja społeczna*	1	Z	20	20	0	0	0	1,3	0,0
12	Polityka żywnościowa*	2	Z	20	20	0	0	0	1,3	0,0
13	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
14	Prawo żywnościowe*	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
17	Przedmiot / moduł do wyboru 3	4	E	65	20	15	26	4	1,3	3,0
18	Przedmiot / moduł do wyboru A	3	E	45	18	9	18		1,2	1,8
21	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
27	Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
	Σ	30	3	230	128	24	74	4	9	7
Ogółem w semestrach 1-3		90	11	900	495	124	263	12		
Udział w całości godzin, %					55,0	13,8	29,2	1		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru
SEMESTR 1	
15	Analiza żywności 1
15	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1
15	Bioaktywne składniki żywności 1
15	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1
15	Technologia gastronomiczna 1
15	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1
15	Technologia zbóż 1
15	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 1
SEMESTR 2	
16	Analiza żywności 2
16	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2
16	Bioaktywne składniki żywności 2
16	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2
16	Technologia gastronomiczna 2
16	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2
16	Technologia zbóż 2
16	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 2
SEMESTR 3	
17	Analiza żywności 3
17	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3
17	Bioaktywne składniki żywności 3
17	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3
17	Technologia gastronomiczna 3
17	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3
17	Technologia zbóż 3
17	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 3

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru A
18	Cukiernictwo
18	Profilaktyka żywieniowa
18	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego
18	Termoplastyczna obróbka żywności
18	Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie
18	Żywność tradycyjna i regionalna
18	Żywność wygodna

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru B
19	Doskonalenie systemu HACCP w przemyśle
19	Jakość w laboratorium
19	Nutraceutyki pochodzenia roślinnego
19	Owoce i warzywa egzotyczne
19	Przetwory zbożowe w żywieniu człowieka
19	Żywność w chorobach układu krążenia