

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

studia niestacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2015/16 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 kwietnia 2015 r. - obowiązuje w semestrze 1-4

Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	Nr
<b>SEMESTR 1</b> (l. zjazdów: 6)										
J. obcy	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,5	1
Żywność ekologiczna	1	Z	10	10	0	0	0	1,7	0,0	2
Enzymologia	4	E	30	10	5	15	0	1,7	3,3	3
Nutrigenomika	4	E	15	5	3	7	0	0,8	1,7	4
Zafałszowania żywności	4	E	20	10	5	5	0	1,7	1,7	5
Statystyka stosowana	2	Z	30	15	15	0	0	2,5	2,5	6
<b>Σ</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>120</b>	<b>50</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	
<b>SEMESTR 2</b> (l. zjazdów: 7)										
Metodologia badań	1	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0	7
Trendy w żywieniu człowieka	3	E	15	15	0	0	0	2,1	0,0	8
Jakość a bezpieczeństwo żywności	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0	9
Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0	10
Przedmiot / moduł do wyboru 1	7	E	35	10	8	17	0	1,4	3,6	11
Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	15	5	3	7	0	0,7	1,4	12
Trendy w biotechnologii żywności	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0	13
Przedmiot / moduł do wyboru A	3	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9	14
Wychowanie fizyczne	1	Z	6	0	6	0	0	0,0	0,9	15
<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>151</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	
<b>SEMESTR 3</b> (l. zjazdów: 7)										
Przedmiot / moduł do wyboru 2	6	E	35	10	8	17	0	1,4	3,6	11
Jakość a technologia żywności	4	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9	16
Żywność funkcjonalna	4	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9	17
Seminarium dyplomowe 1	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1	18
Prawo żywnościowe	1	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0	19
Zajęcia ogólnouczelniane	1	Z	9	9	0	0	0	1,3	0,0	20
Polityka żywnościowa	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0	21
Komunikacja społeczna	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0	22
Działalność innowacyjna przedsiębiorstw	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0	23
<b>Σ</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>164</b>	<b>84</b>	<b>18</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	
<b>SEMESTR 4</b> (l. zjazdów: 6)										
Przedmiot / moduł do wyboru 3	4	E	35	10	8	17	0	1,1	2,8	11
Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	15	15	0	0	0	1,7	0,0	24
Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	15	15	0	0	0	1,7	0,0	25
Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,7	18
Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	15	15	0	0	0	1,7	0,0	26
Wykład monograficzny	1	Z	10	10	0	0	0	1,1	0,0	27
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	28
<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>105</b>	<b>65</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>	<b>90</b>	<b>11</b>	<b>540</b>	<b>289</b>	<b>76</b>	<b>175</b>	<b>0</b>			
<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>53,5</b>	<b>14,1</b>	<b>32,4</b>	<b>0</b>			

Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru (prowadzony przez minimum dwie Katedry)	
<b>SEMESTR 2</b>	
Analiza żywności 1	11a
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1	11b
Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 1	11c
Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 1	11d
Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 1	11e
<b>SEMESTR 3</b>	
Analiza żywności 2	11a
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	11b
Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 2	11c
Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 2	11d
Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 2	11e
<b>SEMESTR 4</b>	
Analiza żywności 3	11a
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	11b
Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 3	11c
Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 3	11d
Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 3	11e

Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru A	
<b>SEMESTR 2</b>	
Żywność wygodna	14a
Profilaktyka żywieniowa	14b
Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego	14c
Cukiernictwo	14d
Żywność tradycyjna i regionalna	14e
Termoplastyczna obróbka żywności	14f

Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru B (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy)	
<b>SEMESTR 4</b>	
Żywność w chorobach układu krążenia	26a
Owoce i warzywa egzotyczne	26b
Jakość w laboratorium	26c
Nutraceutyki pochodzenia roślinnego	26d
Doskonalenie systemu HACCP w przemyśle	26e
Przetwory zbożowe w żywieniu człowieka	26f

Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych	
<b>SEMESTR 3</b>	
Polityka żywnościowa	21
Komunikacja społeczna	22
Działalność innowacyjna przedsiębiorstw	23
Prawo żywnościowe	19