

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

studia stacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2015/16 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 kwietnia 2015 r. - obowiązuje w semestrze 1-3

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. tygodni: 13)										
J. obcy	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,2	1
Żywność ekologiczna	1	Z	15	15	0	0	0	1,2	0,0	2
Metodologia badań	1	Z	15	15	0	0	0	1,2	0,0	3
Enzymologia	4	E	45	15	10	20	0	1,2	2,3	4
Nutrigenomika	4	E	45	15	10	20	0	1,2	2,3	5
Zafałszowania żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,2	2,3	6
Jakość a bezpieczeństwo żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2,3	0,0	7
Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2,3	0,0	8
Przedmiot / moduł do wyboru 1	7	E	63	20	15	28	0	1,5	3,3	9
Statystyka stosowana	2	Z	30	15	15	0	0	1,2	1,2	10
Wychowanie fizyczne	1	Z	6	0	6	0	0	0,0	0,5	11
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>339</b>	<b>170</b>	<b>66</b>	<b>103</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	
<b>SEMESTR 2</b> (l. tygodni: 15)										
Trendy w żywieniu człowieka	3	E	30	30	0	0	0	2,0	0,0	12
Przedmiot / moduł do wyboru 2	6	E	63	20	15	28	0	1,3	2,9	9
Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	13
Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	14
Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	15
Jakość a technologia żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	16
Żywność funkcjonalna	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	17
Trendy w biotechnologii żywności	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	18
Seminarium dyplomowe 1	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	19
Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	20
Zajęcia ogólnouczeniowe	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	21
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>348</b>	<b>200</b>	<b>40</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	
<b>SEMESTR 3</b> (l. tygodni: 15)										
Przedmiot / moduł do wyboru 3	4	E	63	20	15	28	0	1,3	2,9	9
Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,0	19
Przedmiot / moduł do wyboru A	3	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	22
Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	23
Prawo żywnościowe	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	24
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	25
Polityka żywnościowa	2	Z	20	20	0	0	0	1,3	0,0	26
Komunikacja społeczna	1	Z	20	20	0	0	0	1,3	0,0	27
Działalność innowacyjna przedsiębiorstw	1	Z	20	20	0	0	0	1,3	0,0	28
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>213</b>	<b>125</b>	<b>25</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	
<b>Ogółem w semestrach 1-3</b>	<b>90</b>	<b>11</b>	<b>900</b>	<b>495</b>	<b>131</b>	<b>274</b>	<b>0</b>			
<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>55,0</b>	<b>14,6</b>	<b>30,4</b>	<b>0</b>			

Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru (prowadzony przez minimum dwie Katedry)	
<b>SEMESTR 1</b>	
Analiza żywności 1	9a
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1	9b
Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 1	9c
Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 1	9d
Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 1	9e
<b>SEMESTR 2</b>	
Analiza żywności 2	9a
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	9b
Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 2	9c
Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 2	9d
Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 2	9e
<b>SEMESTR 3</b>	
Analiza żywności 3	9a
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	9b
Bioaktywne składniki w żywności i żywieniu 3	9c
Żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu 3	9d
Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 3	9e

Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru A	
<b>SEMESTR 3</b>	
Żywność wygodna	22a
Profilaktyka żywieniowa	22b
Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego	22c
Cukiernictwo	22d
Żywność tradycyjna i regionalna	22e
Termoplastyczna obróbka żywności	22f

Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru B (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy)	
<b>SEMESTR 2</b>	
Żywność wygodna	20a
Owoce i warzywa egzotyczne	20b
Jakość w laboratorium	20c
Nutraceutyki pochodzenia roślinnego	20d
Doskonalenie systemu HACCP w przemyśle	20e
Przetwory zbożowe w żywieniu człowieka	20f

Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych	
<b>SEMESTR 3</b>	
Polityka żywnościowa	26
Komunikacja społeczna	27
Działalność innowacyjna przedsiębiorstw	28
Prawo żywnościowe	24