

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

studia niestacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2018/19 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 25 kwietnia 2018 r. - obowiązuje w semestrze 1-4

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										(l. zjazdów: 7)
3	Enzymologia	4	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9
8	Język obcy	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
11	Nutrigenomika	4	E	15	5	3	7	0	0,7	1,4
22	Statystyka stosowana	3	Z	30	10	20	0	0	1,4	2,9
28	Zafałszowania żywności	4	E	20	10	5	5	0	1,4	1,4
30	Żywność ekologiczna	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
	Σ	18	3	120	45	33	42	0	6	11
SEMESTR 2										(l. zjazdów: 7)
1	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
6	Jakość a bezpieczeństwo żywności	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
10	Metodologia badań	1	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
15	Przedmiot / moduł do wyboru 1	7	E	40	14	8	18	0	2,0	3,7
18	Przedmiot / moduł do wyboru A	3	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9
23	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	15	5	3	7	0	0,7	1,4
24	Mikrobiom człowieka a dieta	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
25	Trendy w żywieniu człowieka	3	E	15	15	0	0	0	2,1	0,0
	Σ	22	3	150	94	16	40	0	13	8
SEMESTR 3										(l. zjazdów: 7)
2	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
7	Jakość a technologia żywności	4	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9
9	Komunikacja społeczna*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
12	Polityka żywnościowa*	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
14	Prawo żywnościowe*	1	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
16	Przedmiot / moduł do wyboru 2	7	E	40	14	8	18	0	2,0	3,7
20	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
31	Żywność funkcjonalna	4	E	30	10	5	15	0	1,4	2,9
	Σ	22	3	160	79	18	63	0	11	12
SEMESTR 4										(l. zjazdów: 7)
4	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	15	15	0	0	0	2,5	0,0
5	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
13	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
17	Przedmiot / moduł do wyboru 3	4	E	40	14	8	18	0	2,0	3,7
19	Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
21	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
27	Wykład monograficzny	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
	Σ	28	2	110	69	8	33	0	10	6
Ogółem w semestrach 1-4		90	11	540	287	75	178	0		
Udział w całości godzin, %					53,1	13,9	33,0	0		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru
SEMESTR 2	
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 3	
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 4	
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