

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

studia stacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2016/17 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 20 kwietnia 2016 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
<b>SEMESTR 1</b>										(l. tygodni: 13)
1	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2,3	0,0
3	Enzymologia	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
8	Język obcy	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,2
10	Metodologia badań	1	Z	15	15	0	0	0	1,2	0,0
11	Nutrigenomika	4	E	45	15	10	20	0	1,2	2,3
15	Przedmiot / moduł do wyboru 1	7	E	63	20	15	28	0	1,5	3,3
22	Statystyka stosowana	2	Z	30	15	15	0	0	1,2	1,2
26	Wychowanie fizyczne	1	Z	6	0	6	0	0	0,0	0,5
28	Zafałszowania żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,2	2,3
30	Żywność ekologiczna	1	Z	15	15	0	0	0	1,2	0,0
	<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)
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	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
16	Przedmiot / moduł do wyboru 2	6	E	63	20	15	28	0	1,3	2,9
19	Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
20	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
23	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
24	Trendy w biotechnologii żywności	2	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
29	Zajęcia ogólnouczelniane	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
31	Żywność funkcjonalna	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
	<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)
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 dyplomowa 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	63	20	15	28	0	1,3	2,9
18	Przedmiot / moduł do wyboru A	3	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
21	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,0
27	Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
	<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>		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru (prowadzony przez minimum dwie Katedry)
<b>SEMESTR 1</b>	
15	Analiza żywności 1
15	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1
15	Bioaktywne składniki żywności 1
15	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1
15	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1
15	Technologia zbóż 1
15	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 1
<b>SEMESTR 2</b>	
16	Analiza żywności 2
16	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2
16	Bioaktywne składniki żywności 2
16	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2
16	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2
16	Technologia zbóż 2
16	Żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu 2
<b>SEMESTR 3</b>	
17	Analiza żywności 3
17	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3
17	Bioaktywne składniki żywności 3
17	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 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
<b>SEMESTR 3</b>	
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 (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy)
<b>SEMESTR 2</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

ID	Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych
<b>SEMESTR 3</b>	
2	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw
9	Komunikacja społeczna
12	Polityka żywnościowa
14	Prawo żywnościowe