

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

studia stacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2018/19 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 25 kwietnia 2018 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	25	0	0	25	0	0,0	1,9
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	65	20	15	26	4	1,5	3,5
22	Statystyka stosowana	3	Z	35	15	20	0	0	1,2	1,5
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>350</b>	<b>170</b>	<b>65</b>	<b>111</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>14</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	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	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	Mikrobiom człowieka a dieta	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
31	Żywność funkcjonalna	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>335</b>	<b>185</b>	<b>40</b>	<b>106</b>	<b>4</b>	<b>12</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	65	20	15	26	4	1,3	3,0
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>215</b>	<b>125</b>	<b>25</b>	<b>61</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-3</b>		<b>90</b>	<b>11</b>	<b>900</b>	<b>480</b>	<b>130</b>	<b>278</b>	<b>12</b>		
<b>Udział w całości godzin, %</b>					<b>53,3</b>	<b>14,4</b>	<b>30,9</b>	<b>1</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru
<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 gastronomiczna 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 gastronomiczna 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 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