

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

studia niestacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2020/21 - zatwierdzony przez Kolegium Wydziału dn. 24.04.2020 r, korekta z dn. 22.09.2020 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
<b>SEMESTR 1</b> (l. zjazdów: 7)										
1	Enzymologia	4	E	30	12	6	12	0	1,7	2,6
2	Język obcy	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
3	Nutrigenomika	4	E	30	12	6	12	0	1,7	2,6
4	Statystyka stosowana	4	Z	24	8	0	16	0	1,1	2,3
5	Zafałszowania żywności	4	E	30	12	6	12	0	1,7	2,6
6	Żywność ekologiczna	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
	<b>Σ</b>	<b>19</b>	<b>3</b>	<b>139</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 2</b> (l. zjazdów: 7)										
7	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
8	Jakość a bezpieczeństwo żywności	1	Z	14	14	0	0	0	2,0	0,0
9	Metodologia badań*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
10	Technologia specjalizacyjna 1	7	E	38	15	8	13	2	2,1	3,3
11	Przedmiot / moduł do wyboru A	4	E	26	10	6	10	0	1,4	2,3
12	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	15	6	3	6	0	0,9	1,3
13	Mikrobiom człowieka a dieta	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
14	Trendy w żywieniu człowieka	2	E	15	15	0	0	0	2,1	0,0
	<b>Σ</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>143</b>	<b>95</b>	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>7</b>
<b>SEMESTR 3</b> (l. zjazdów: 7)										
15	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw*	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
16	Jakość a technologia żywności	5	E	30	12	6	12	0	1,7	2,6
17	Komunikacja społeczna*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
18	Polityka żywnościowa*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
19	Technologia specjalizacyjna 2	7	E	38	15	8	13	2	2,1	3,3
20	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
21	Żywność funkcjonalna	5	E	30	12	6	12	0	1,7	2,6
	<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>148</b>	<b>74</b>	<b>20</b>	<b>52</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 4</b> (l. zjazdów: 7)										
22	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
23	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	15	15	0	0	0	2,1	0,0
24	Technologia specjalizacyjna 3	4	E	38	15	8	13	2	2,1	3,3
25	Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
26	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
28	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>103</b>	<b>65</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>5</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>90</b>	<b>11</b>	<b>533</b>	<b>288</b>	<b>63</b>	<b>176</b>	<b>6</b>		
<b>Udział w całości godzin, %</b>					<b>54,0</b>	<b>11,8</b>	<b>33,0</b>	<b>1,1257</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Technologie specjalizacyjne
<b>SEMESTR 2</b>	
10	Analiza żywności 1
10	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1
10	Bioaktywne składniki żywności 1
10	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1
10	Technologia gastronomiczna 1
10	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1
10	Technologia zbóż 1
10	Technologia mięsa 1
10	Technologia mleka 1
<b>SEMESTR 3</b>	
19	Analiza żywności 2
19	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2
19	Bioaktywne składniki żywności 2
19	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2
19	Technologia gastronomiczna 2
19	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2
19	Technologia zbóż 2
19	Technologia mięsa 2
19	Technologia mleka 2
<b>SEMESTR 4</b>	
24	Analiza żywności 3
24	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3
24	Bioaktywne składniki żywności 3
24	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3
24	Technologia gastronomiczna 3
24	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3
24	Technologia zbóż 3
24	Technologia mięsa 3
24	Technologia mleka 3

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru A
11	Cukiernictwo
11	Profilaktyka żywieniowa
11	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego
11	Termoplastyczna obróbka żywności
11	Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie
11	Żywność tradycyjna i regionalna
11	Żywność wygodna

ID	Nazwa przedmiotu / modułu do wyboru B
25	Doskonalenie systemu HACCP w przemyśle
25	Jakość w laboratorium
25	Nutraceutyki pochodzenia roślinnego
25	Owoce i warzywa egzotyczne
25	Przetwory zbożowe w żywieniu człowieka
25	Żywność w chorobach układu krążenia

