

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

studia stacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2020/21 - zatwierdzony przez Kolegium Wydziału dn. 24.04.2020 r. - obowiązuje w semestrze 1-3, korekta z dn. 22.09. 2020 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
2	Enzymologia	4	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
3	Jakość a bezpieczeństwo żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2.3	0.0
4	Język obcy	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
5	Metodologia badań*	1	Z	15	15	0	0	0	1.2	0.0
6	Nutrigenomika	4	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
7	Technologia specjalizacyjna 1	7	E	65	20	15	26	4	1.5	3.5
8	Statystyka stosowana	4	Z	40	15	0	25	0	1.2	1.9
9	Zafalszowania żywności	4	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>335</b>	<b>164</b>	<b>42</b>	<b>125</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR 2</b> (l. tygodni: 15)										
10	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
11	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
12	Jakość a technologia żywności	5	E	45	18	9	18	0	1.2	1.8
13	Technologia specjalizacyjna 2	7	E	65	20	15	26	4	1.3	3.0
14	Przedmiot / moduł do wyboru B	2	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
15	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
16	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	12	6	12	0	0.8	1.2
17	Mikrobiom człowieka a dieta	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
18	Trendy w żywieniu człowieka	2	E	30	30	0	0	0	2.0	0.0
19	Żywność funkcjonalna	5	E	45	18	9	18	0	1.2	1.8
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>335</b>	<b>188</b>	<b>39</b>	<b>104</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR 3</b> (l. tygodni: 15)										
20	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw*	1	Z	25	25	0	0	0	1.7	0.0
21	Komunikacja społeczna*	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
22	Polityka żywnościowa*	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
23	Żywność ekologiczna	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
24	Technologia specjalizacyjna 3	4	E	65	20	15	26	4	1.3	3.0
25	Przedmiot / moduł do wyboru A	4	E	40	18	7	15	0	1.2	1.8
26	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
27	Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
28	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>230</b>	<b>133</b>	<b>22</b>	<b>71</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>7</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-3</b>		<b>90</b>	<b>11</b>	<b>900</b>	<b>485</b>	<b>103</b>	<b>300</b>	<b>12</b>		
<b>Udział w całości godzin, %</b>					<b>53.9</b>	<b>11.4</b>	<b>33.3</b>	<b>1</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Technologie specjalizacyjne
<b>SEMESTR 1</b>	
7	Analiza żywności 1

7	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1
7	Bioaktywne składniki żywności 1
7	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1
7	Technologia gastronomiczna 1
7	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1
7	Technologia zbóż 1
7	Technologia mięsa 1
7	Technologia mleka 1
<b>SEMESTR 2</b>	
13	Analiza żywności 2
13	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2
13	Bioaktywne składniki żywności 2
13	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2
13	Technologia gastronomiczna 2
13	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2
13	Technologia zbóż 2
13	Technologia mięsa 2
13	Technologia mleka 2
<b>SEMESTR 3</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
25	Cukiernictwo
25	Profilaktyka żywieniowa
25	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego
25	Termoplastyczna obróbka żywności
25	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie
25	Żywność tradycyjna i regionalna
25	Żywność wygodna

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

