

Harmonogram studiów

Kierunek: **Technologia żywności i żywienie człowieka**

Poziom kształcenia: **studia II stopnia**

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Forma studiów: **stacjonarne**

Realizacja od roku akademickiego: **2020/2021**

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej

Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 04/06/2020 w dniu **25.06.2020 r.**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z : działalnością naukową	
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	1 semestr			2 semestr			3 semestr				
											Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			
Przedmioty podstawowe																					
1		Prawa autorskie i patentowe	ZO	10	10						10		1						1		
2		Przedmiot ogólnouczelniany	Z	30	30									30		2					
3		Język obcy	E	60		60						30	2		30	2					
Przedmioty kierunkowe																					
4		Marketing produktów spożywczych	ZO	30	15	15				15	15	2							2		
5		Metodologia badań naukowych żywności	ZO	20	5			15		5	15	2									
6		Polityka wyżywienia ludności	ZO	30	15	15				15	15	2							2		
7		Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	E	45	15			30		15	30	4							4		
8		Współczesne kierunki w analizie żywności	ZO	35	15			20		15	20	3							3		
9		Współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego	E	40	10			30		10	30	4									
10		Żywnienie człowieka we współczesnym świecie	E	60	30			30		30	30	5							5		
11		Żywność ekologiczna	ZO	30	15			15		15	15	2							2		
12		Modelowanie jakości produktów	ZO	45	15	30								15	30	4			4		
13		Elektyw (w j. ang.)	Z	15	15												15		1		
Razem przedmioty podstawowe oraz kierunkowe					450	190	120	0	140	0	0	130	200	27	45	60	8	15	0	1	23

Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:

1. Za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 6 pkt ECTS
2. W ramach zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi: 75 pkt ECTS

Elektyw w j. angielskim (w j. polskim dla studentów, którzy wybrali na studiach inny język):

1. GMO in food (GMO w żywności)
2. Food additives (Dodatki do żywności)
3. Physical properties of food (Fizyczne właściwości żywności)
4. Food processing (Przetwarzanie żywności)

Harmonogram studiów

Kierunek: **Technologia żywności i żywienie człowieka**

Poziom kształcenia: **studia II stopnia**

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Forma studiów: **stacjonarne**

Realizacja od roku akademickiego: **2020/2021**

Specjalność/ścieżka kształcenia: **Analiza żywności**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	1 semestr			2 semestr			3 semestr			
											Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
Przedmioty specjalnościowe																				
14		Analityka żywności pochodzenia roślinnego	E	45	15			30						15	30	4			4	
15		Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego	ZO	45	15			30						15	30	4			4	
16		Analiza chromatograficzna i walidacja metod	E	75	30			45						30	45	6			6	
17		Analiza mikrobiologiczna żywności	E	30	15			15						15	15	2			2	
18		Analiza zafałszowań żywności	ZO	15	5			10									5	10	3	
19		Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	E	45	15			30									15	30	5	
20		Metody fizyczne w analizie żywności	E	45	15			30									15	30	5	
21		Przedmiot do wyboru	ZO	30	15			15		15	15	2								
22		Pracownia magisterska	Z	60				60							30	4		30	4	
23		Seminarium magisterskie	ZO	60					60		5	1			25	2		30	12	
Razem przedmioty specjalnościowe				450	125	0	0	265	60	0	15	20	3	75	175	22	35	130	29	52
Liczba godzin ogółem				900	315	120	0	405	60	0	145	220	30	120	235	30	50	130	30	75

Przedmiot do wyboru:

1. Analityka substancji smakowo-zapachowych
2. Analiza składników bioaktywnych
3. Funkcjonalne napoje mleczne
4. Wygodna i funkcjonalna żywność z drobiu i jaj
5. Żywność tradycyjna i regionalna

Harmonogram studiów

Kierunek: **Technologia żywności i żywienie człowieka**

Poziom kształcenia: **studia II stopnia**

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Forma studiów: **stacjonarne**

Realizacja od roku akademickiego: **2020/2021**

Specjalność/ścieżka kształcenia: **Żywnienie człowieka w gastronomii**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	1 semestr			2 semestr			3 semestr			
											Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
Przedmioty specjalnościowe																				
14		Nowe trendy w gastronomii	E	90	30			60						30	60	6			6	
15		Obróbka kulinarna mięsa i jaj	ZO	30	15			15						15	15	3			3	
16		Wyposażenie zakładów gastronomicznych	E	35	15			20						15	20	3			3	
17		Żywnienie wybranych grup ludności	E	45	15			30						15	30	4			4	
18		Obsługa konsumenta	E	40	10			30									10	30	5	
19		Organizacja żywienia zbiorowego	ZO	20	10			10									10	10	3	
20		Projektowanie zakładów gastronomicznych	E	40	15			25									15	25	5	
21		Przedmiot do wyboru	ZO	30	15			15		15	15	2								
22		Pracownia magisterska	Z	60				60							30	4		30	4	
23		Seminarium magisterskie	ZO	60					60		5	1			25	2		30	12	
Razem przedmioty specjalnościowe				450	125	0	0	265	60	0	15	20	3	75	180	22	35	125	29	52
Liczba godzin ogółem				900	315	120	0	405	60	0	145	220	30	120	240	30	50	125	30	75

Przedmiot do wyboru:

1. Dietetyczne wyroby ciastkarskie i cukiernicze
2. Grzyby jako żywność w żywieniu człowieka
3. Piwowarstwo
4. Potrawy z drobiu i jaj
5. Prozdrowotne właściwości miodów i innych produktów pszczelich

Harmonogram studiów

Kierunek: **Technologia żywienia i żywienie człowieka**
 Poziom kształcenia: **studia II stopnia**
 Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
 Forma studiów: **stacjonarne**
 Realizacja od roku akademickiego: **2020/2021**
 Specjalność/ścieżka kształcenia: **Żywność prozdrowotna**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	1 semestr			2 semestr			3 semestr			
											Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
Przedmioty specjalnościowe																				
14		Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	E	55	25			30						25	30	5			5	
15		Żywność dietetyczna	E	45	15			30						15	30	4			4	
16		Żywność probiotyczna	ZO	45	15			30						15	30	5			5	
17		Żywność wzbogacona	ZO	30	15			15						15	15	2			2	
18		Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności	E	45	15			30									15	30	5	
19		Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	ZO	35	15			20									15	20	3	
20		Projektowanie produktu prozdrowotnego	E	45	15			30									15	30	5	
21		Przedmiot do wyboru	ZO	30	15			15		15	15	2								
22		Pracownia magisterska	Z	60				60							30	4		30	4	
23		Seminarium magisterskie	ZO	60					60		5	1			25	2		30	12	
Razem przedmioty specjalnościowe				450	130	0	0	260	60	0	15	20	3	70	160	22	45	140	29	52
Liczba godzin ogółem				900	320	120	0	400	60	0	145	220	30	115	220	30	60	140	30	75

Przedmiot do wyboru:

1. Prozdrowotne właściwości miodów i innych produktów pszczelich
2. Prebiotyki w przemyśle spożywczym
3. Właściwości prozdrowotne nasion i orzechów
4. Żywność tradycyjna i regionalna