

Nazwa kierunku studiów: **Technologia Żywności i Żywnie Człowieka**

Poziom kształcenia (studiów): **studia II stopnia**

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Forma studiów: **niestacjonarne**

Legenda:

- 2 zajęcia kończące się egzaminem
- 2 zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
- 2 zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną

Podział na specjalności po I semestrze

Liczba kursów w semestrze:

Lp.	Moduły	Zajęcia	Suma godzin / ECTS															Sem. I					Sem. II					Sem. III					Sem. IV					
			W	P _{EW}	Ć	P _{EC}	L	P _{EL}	P	P _{EP}	S	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E						
A MODUŁY OGÓLNE			32		66	4			8		106	11	16	29		5	16	37	8	6																		
1	Moduł ogólnoakademicki	Język specjalistyczny (J.angielski; J.niemiecki)			42	4				42	4		21		2		21		2																			
2		Podstawy prawa gospodarczego	8	1						8	1	8			1																							
3		Podstawy przedsiębiorczości	8	2	8					16	2	8	8		2																							
4		Metody statystyczne w planowaniu i optymalizacji prac badawczych	8	2	16					24	2				8	16				2																		
5		Projektowanie inwestycyjne zakładów	8	1					8	1	16	2			8				8	2																		
B MODUŁY KIERUNKOWE			136		32		80		16		264	29	72	24	16	8	14	24	32	6	40	8	32	8	9													
1	Moduł innowacji	Trendy w nauce o żywności i żywieniu	8	2	8					16	2	8	8		2																							
2		Nowoczesne technologie i produkty	8	2	8					16	2	8	8		2																							
3		Zywnienie człowieka	16	2						16	2	16			2																							
4		Symulacja i wizualizacja procesów przetwarzania żywności	8	1		16	2			24	3				8	16		3																				
5		Normalizacja	16	2	8				8	2	32	4							16	8																		
6	Organizacja i zarządzanie	Polityka żywienia ludności	8	1						8	1	8			1																							
7		Elementy łańcucha żywnościowego	16	2						16	2	16			2																							
8		Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności	8	1,5	8				8	1,5	24	3	8	8	8	3																						
9		Biologiczne uwarunkowania produkcji organizmów wodnych	16	2		16	1				32	3			16	16		3																				
10	Moduł biotechnologiczno-analityczny	Enzymologia	16	2		16	1			32	3			16	16		16																					
11		Analityka żywności	8	1		16	1			24	2	8	16		2																							
12		Toksyny w żywności	8	1		16	1			24	2				2																							
C MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)			96		24		48		72		240	30					24	48	9	48			24	9	24	24	48	12										
1	S1 Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności	Jakość i bezpieczeństwo w produkcji żywności	8	1	8					16	1															8	8											
2		Mikrobiologiczne zagrożenia w produkcji żywności	8	2		16	1				24	3					8	16	3																			
3		Analiza i monitorowanie zagrożeń w produkcji żywności	16	1,5					8	1,5	24	3								16			8	3														
4		Projekt zarządzania bezpieczeństwem żywności							16	3	16	3																										
1	S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji	Zasady projektowania procesów i operacji	8	1	8					16	1															8	8											
2		Eksploatacja i bezpieczeństwo użytkowania	8	2		16	1				24	3					8	16	3																			
3		Metody utrzymania higieny w produkcji żywności	16	1,5					8	1,5	24	3								16			8	3														
4	Projekt organizacji bezpiecznej produkcji							16	3	16	3																											
1	S3 Moduł towaroznawstwa	Alternatywne źródła żywności	8	1	8					16	1														8	8												
2		Zywność fermentowana i napoje	8	2		16	1				24	3					8	16	3																			
3		Zywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna	16	1,5					8	1,5	24	3								16			8	3														
4	Projektowanie produktu							16	3	16	3																											
1	S4 Moduł opakowalnictwa	Logistyka opakowanych produktów spoż.	8	1	8					16	1														8	8												
2		Inżynieria materiałów opakowaniowych	8	2		16	1				24	3					8	16	3																			
3		Techniki wytwarzania opakowań	16	1,5					8	1,5	24	3								16			8	3														
4	Projektowanie opakowań							16	3	16	3																											
1	S5 Moduł gastronomii i dietyki	Suplementacja żywności	8	1	8					16	1														8	8												
2		Dietoprofilaktyka w gastronomii	8	2		16	1				24	3					8	16	3																			
3		Organizacja zakładów gastronomicznych	16	1,5					8	1,5	24	3								16			8	3														
4	Projektowanie diet							16	3	16	3																											
1	S6 Moduł akwakultury	Biocenoza akwakultury	8	1	8					16	1														8	8												
2		Cechy i jakość surowca pochodzenia wodnego	8	2		16	1				24	3					8	16	3																			
3		Zagrożenia sanitarne i toksykologiczne produktów akwakultury	16	1,5					8	1,5	24	3								16			8	3														
4	Projektowanie produktów akwakultury							16	3	16	3																											
D MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ										32																												
1	Moduł pracy dyplomowej	Preseminarium							8	1	8	1																										
2		Seminarium dyplomowe I							8	1	8	1																										
3		Seminarium dyplomowe II							16	2	16	2																										
4		Praca dyplomowa (z egzaminem dyplomowym)										16																										
Razem			264		122		128		128		642	90	11 </																									