

Nazwa kierunku studiów: **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
Poziom kształcenia (studiów): **studia II stopnia**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **stacjonarne**

2	- zajęcia kończące się egzaminem
2	- zajęcia na terenie zakładu przetwórczego
2	- zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną

Podział na specjalności po I semestrze

Liczba zajęć w semestrze:

Moduły		Zajęcia		Suma godzin / ECTS										Sem. I					Sem. II					Sem. III									
Lp.		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							
A MODUŁY OGÓLNE				90	6	105	7				195	13	45	60			7	30	30			4	15	15			2						
1	Moduł ogólnoakademicki	Język specjalistyczny (J.angielski; J.niemiecki)			60	4					60	4		30			2		30			2											
2		Podstawy prawa gospodarczego	15	1							15	1	15				1																
3		Systemy informatyczne w technologii żywności	15	1	15	1					30	2	15	15			2																
4		Metody stat. w planowaniu i optymalizacji prac badawczych	15	1	15	1					30	2											15	15			2						
5		Marka i branding na rynku żywności	15	1	15	1					30	2	15	15			2																
6		Polityka wyżywienia ludności	30	2							30	2						30					2										
B MODUŁY KIERUNKOWE				270	18	60	4	105	7	15	2	450	31	195	60	45	15	22	60		45		7	15		15	2						
1	Moduł technologii żywności	Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności	15	1	15	1					30	2	15	15			2																
2		Nowoczesne procesy, technologie i produkty	15	1	15	1					30	2	15	15			2																
3		Dodatki do żywności	15	1			15	1			30	2	15		15		2																
4		Elementy łańcucha żywnościowego	15	1							15	1	15				1																
5		Enzymologia	30	2			30	2			60	4	30		30		4																
6		Normalizacja	30	2	15	1			15	2	60	5	30	15		15	5																
7	Moduł żywienia człowieka	Zioła i przyprawy w żywności i żywieniu człowieka	30	2			30	2			60	4					30		30			4											
8		Alternatywne źródła żywności	30	2							30	2	30				2																
9		Nutrigenomika	30	2	15	1					45	3	30	15			3																
10		Pestycydy, antybiotyki i hormony w żywności	15	1							15	1	15				1																
11		Żywność wygodna, funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	30	2			15	1			45	3						30		15		3											
12		Toksyny w żywności	15	1			15	1			30	2											15		15		2						
C MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)				225	15	135	9			90	6	450	30					180	90			18	45	45		90	12						
1	S1 Moduł zarządzania jakością	Audyтовanie i dokumentowanie systemów zarządzania	15	1	15	1					30	2										15	15			2							
2		Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
3		Elementy zarządzania jakością badań i akredytacja	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
4	S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji	Projekt zarządzania jakością - wybrane aspekty						30	2	30	2														30	2							
1		Metody monitorowania zagrożeń w produkcji żywności	15	1	15	1					30	2										15	15			2							
2		Eksplotacja i bezpieczeństwo użytkowania maszyn i urządzeń	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
3	S3 Moduł towaroznawstwa	Dobre praktyki w łańcuchu żywnościowym	30	2	15	1				45	3					30	15			3													
4		Projekt organizacji bezpiecznej produkcji						30	2	30	2													30	2								
1		Psychologia reklamy i konsumenta	15	1	15	1					30	2										15	15			2							
2	S4 Moduł pakowania i przechowywania żywności	Żywność i napoje fermentowane	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
3		Żywność wegańska i wegetariańska	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
4		Projektowanie produktu							30	2	30	2													30	2							
1	S5 Moduł gastronomii i dietetyki	Logistyka opakowanych produktów spoż.	15	1	15	1					30	2										15	15			2							
2		Transport i przechowywanie żywności	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
3		Inżynieria materiałów opakowaniowych	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
4	S6 Moduł biotechnologii i mikrobiologii żywności	Projektowanie opakowań						30	2	30	2														30	2							
1		Suplementacja żywności	15	1	15	1					30	2										15	15			2							
2		Dietoprofilaktyka	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
3	D MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	Organizacja zakładów gastronomicznych	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
4		Projektowanie usług żywieniowych						30	2	30	2														30	2							
1		Aparatura biotechnologiczna	15	1	15	1					30	2										15	15			2							
2	Moduł pracy dyplomowej	Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
3		Bioproceny w technologii żywności	30	2	15	1					45	3					30	15			3												
4		Projektowanie jakości mikrobiologicznej żywności							30	2	30	2													30	2							
Razem				585	39	300	20	105	7	150	24	1140	90	16	8	3	2	30	18	8	3	1	30	5	4	1	7	30					
Liczba egzaminów				6											29					30					17								
Procentowy udział zajęć:				51,3%											2 egzaminy					3 egzaminy					1 egzamin								
Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą nr 103/2025 Senatu PK w dniu 23 kwietnia 2025 r.																																	
Harmonogram studiów obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026																																	

