

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

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				48	6	66	7					114	13	16	29		5	8	29		4	24	8			4							
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		Systemy informatyczne w technologii żywności	8	1	8	1					16	2					8	8			2												
4		Metody stat. w planowaniu i optymalizacji prac badawczych	8	1	8	1					16	2										8	8			2							
5		Marka i branding na rynku żywności	8	1	8	1					16	2	8	8			2																
6		Polityka wyżywienia ludności	16	2							16	2											16				2						
B MODUŁY KIERUNKOWE				144	18	32	4	56	7	8	2	240	31	104	32	24	8	22	16		16		4	24		16	5						
1	Moduł technologii żywności	Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności	8	1	8	1					16	2	8	8			2																
2		Nowoczesne procesy, technologie i produkty	8	1	8	1					16	2	8	8			2																
3		Dodatki do żywności	8	1			8	1			16	2	8		8		2																
4		Elementy łańcucha żywnościowego	8	1							8	1	8				1																
5		Enzymologia	16	2			16	2			32	4	16		16		4																
6	Moduł żywienia człowieka	Normalizacja	16	2	8	1			8	2	32	5	16	8		8	5																
7		Zioła i przyprawy w żywności i żywieniu człowieka	16	2			16	2			32	4						16		16		4											
8		Alternatywne źródła żywności	16	2							16	2	16				2																
9		Nutrigenomika	16	2	8	1					24	3	16	8			3																
10		Pestycydy, antybiotyki i hormony w żywności	8	1							8	1	8				1																
11		Żywność wygodna, funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	16	2			8	1			24	3											16		8		3						
12		Toksyny w żywności	8	1			8	1			16	2											8		8		2						
C MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)				120	15	72	9			48	6	240	30					96	48			18	24	24		48	12						
1	S1 Moduł zarządzania jakością	Audytowanie i dokumentowanie systemów zarządzania	8	1	8	1					16	2											8	8			2						
2		Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
3		Elementy zarządzania jakością badań i akredytacja	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
4	S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji	Projekt zarządzania jakością - wybrane aspekty						16	2	16	2														16	2							
1		Metody monitorowania zagrożeń w produkcji żywności	8	1	8	1					16	2										8	8			2							
2		Eksplotacja i bezpieczeństwo użytkowania maszyn i urządzeń	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
3	S3 Moduł towaroznawstwa	Dobre praktyki w łańcuchu żywnościowym	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
4		Projekt organizacji bezpiecznej produkcji						16	2	16	2													16	2								
1		Psychologia reklamy i konsumenta	8	1	8	1					16	2											8	8			2						
2	S4 Moduł pakowania i przechowywania żywności	Żywność i napoje fermentowane	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
3		Żywność wegańska i wegetariańska	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
4		Projektowanie produktu						16	2	16	2														16	2							
1	S5 Moduł gastronomii i dietetyki	Logistyka opakowanych produktów spoż.	8	1	8	1					16	2											8	8			2						
2		Transport i przechowywanie żywności	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
3		Inżynieria materiałów opakowaniowych	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
4	S6 Moduł biotechnologii i mikrobiologii żywności	Projektowanie opakowań						16	2	16	2														16	2							
1		Suplementacja żywności	8	1	8	1					16	2										8	8			2							
2		Dietoprofilaktyka	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
3	D MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	Organizacja zakładów gastronomicznych	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
4		Projektowanie usług żywieniowych						16	2	16	2														16	2							
1		Aparatura biotechnologiczna	8	1	8	1					16	2											8	8			2						
2	Moduł pracy dyplomowej	Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
3		Bioproceny w technologii żywności	16	2	8	1					24	3					16	8			3												
4		Projektowanie jakości mikrobiologicznej żywności						16	2	16	2														16	2							
Razem				312	39	170	20	56	7	80	24	618	90	15	8	3	2	28	15	10	2	1	27	9	4	2	7	35					
Liczba egzaminów				6											28					28					22								
Procentowy udział zajęć:				50,5%											2 egzaminy					3 egzaminy					1 egzamin								
Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwała nr 103/2025 Senatu PK w dniu 23 kwietnia 2025 r.																																	
Harmonogram studiów obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026																																	

