

HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU: **Technologia Żywności i Żywnie Człowieka, I stopień, stacjonarne, profil ogólnoakademicki**
 SPECJALNOŚĆ: **Moduły obieralne tworzące specjalność** Obowiązuje od roku akademickiego: 2025/2026

Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS										Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					
			W	P _{EW}	Ć	P _{EC}	L	P _{EL}	P	P _{EP}	Σ	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	15	2	15						30	2											1	1				2
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	30	2,5						30	2,5	60	5				2			2	5							
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/BŻ-2	Zafalszowania żywności	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	15	2	15						30	2										1	1				2	
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	30	2,5					30	2,5	60	5				2			2	5								
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	30	2			15	2			45	4	2		1	4												
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	15	2	15						30	2					1	1			2							
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych							15	2	15	2														1	2	
(M4) Moduł analityczny	D/A-1	Analiza instrumentalna żywności	30	2			15	2			45	4	2		1	4												
	D/A-2	Analiza wody i ścieków	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/A-3	Właściwości fizyczne żywności	15	2	15						30	2					1	1			2							
	D/A-4	Projekt z analizy żywności							15	2	15	2														1	2	
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	30	2			15	2			45	4	2		1	4												
	D/Ż-2	Znakowanie żywności	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/Ż-3	Żywnie człowieka-działy wybrane	15	2	15		0				30	2					1	1			2							
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką							15	2	15	2														1	2	
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	30	2			15	2			45	4	2		1	4												
	D/IŻ-2	Automatyzacja w przemyśle spożywczym	15	1			15	1			30	2	1		1	2												
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	15	2	15						30	2					1	1			2							
	D/IŻ-4	Projekt z eksploatacji urządzeń w przemyśle spożywczym							15	2	15	2														1	2	
Razem			210	18	45	0	90	7	75	7	420	32	7	0	6	0	14	5	1	0	4	12	2	2	0	1	6	
			28 godz. x 15 tygodni										13					10					5					
Liczba egzaminów			3										1					2					0					

Specjalności:

Biotechnologia żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł analityczny)

Bezpieczeństwo żywności i żywnie człowieka (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł żywienia człowieka)

Inżynieria żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł inżynierii żywności)

Technologia przetwórstwa ryb (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, przetwórstwa rybnego)