

HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU:
SPECJALNOŚĆ:

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, I stopień, niestacjonarne, profil ogólnoakademicki
Moduły obieralne tworzące specjalność

Obowiązuje od roku akademickiego: 2021/2022

Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS									Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					Sem. VIII						
			W	P _{EW}	Ć	Ć _{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	W	Ć	L	P	P _E	
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	8	1	0	8	1	0	16	2	1	1	2																				
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	8	1	0	8	1	0	16	2				1	1	2																	
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	8	1	8	0	0	16	1														1	1						1			
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	8	2,5	0	0	8	2,5	16	5							1			1	5												
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	8	1	0	8	1	0	16	2	1	1	2																				
	D/BŻ-2	Zafałszowania żywności	8	1	0	8	1	0	16	2				1	1	2																	
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	8	1	8	0	0	16	1													1	1							1			
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	8	2,5	0	0	8	2,5	16	5							1			1	5												
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	16	2	0	8	2	0	24	4	2	1	4									1	1										
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	8	2	0	8	2	0	16	4							1		1	4													
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	8	3	8	0	0	16	3					1	1	3																	
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych	0		0	0	8	2	8	2																			1	2			
(M4) Moduł analityczny	D/A-1	Instr. metody oceny jakości żywności	16	2	0	8	2	0	24	4	2	1	4																				
	D/A-2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	8	2	0	8	2	0	16	4							1		1	4													
	D/A-3	Analiza sensoryczna i ocena konsumencka żywności	8	3	8	0	0	16	3					1	1	3																	
	D/A-4	Projekt z bioanalizy żywności	0		0	0	8	2	8	2																			1	2			
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Fizjologia żywienia człowieka	16	2	0	8	2	0	24	4	2	1	4									1	1										
	D/Ż-2	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	8	2	0	8	2	0	16	4							1		1	4													
	D/Ż-3	Żywnienie człowieka-działy wybrane	8	3	8	0	0	16	3					1	1	3																	
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką	0		0	0	8	2	8	2																			1	2			
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	16	2	0	8	2	0	24	4	2	1	4																				
	D/IŻ-2	Właściwości fizyczne żywności	8	2	0	8	2	0	16	4							1		1	4													
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	8	3	8	0	0	16	3					1	1	3																	
	D/IŻ-4	Zastosowanie informatyki w przemyśle spożywczym	0		0	0	8	2	8	2																			1	2			
Razem			96	18	24	0	48	8	24	7	192	33	4	0	3	0	8	3	1	2	0	7	3	0	1	2	14	2	2	0	1	4	
			24 godz. * 8 zjazdów									7					6					6					5						
Liczba egzaminów			3									1					0					2					0						

Specjalności:

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

Bezpieczeństwo żywności i żywnienie 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)