

Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Poziom i forma studiów: II stopień, studia niestacjonarne

PLAN STUDIÓW specjalizacje

Specjalizacja: DIAGNOSTYKA MIKROBIOLOGICZNA I BIOTECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI											
Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykł.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne	Praca własna studenta				
Techniki genetyczne w analizie żywności	1	0	10	0	1	0	14	Z	1	GL	KBiMŻ
Organizacja i funkcjonowanie laboratorium mikrobiologicznego		0	10	0	1	0	14	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL	
łącznie		20	20	0	4	0	56		4		
Instrumentalne techniki w diagnostyce mikrobiologicznej	2	15	25	0	1	0	34	E	3	GL	KBiMŻ
Genetyka mikroorganizmów		10	15	0	1	0	24	E	2	GL	
Biotechnologia w przemyśle spożywczym		25	20	0	4	0	51	E	4	GL	
Projektowanie aktywnych biologicznie produktów spożywczych		20	10	0	5	0	65	Z	4	GL	
Enzymy w przetwórstwie żywności		10	10	0	1	0	54	Z	3	GL	
łącznie		80	80	0	12	0	228		16		
Inżynierskie aspekty biotechnologii żywności	3	14	16	0	5	0	65	E	4	GL	KBiMŻ
łącznie		14	16	0	5	0	65		4		

Specjalizacja: SYSTEMOWE ZAPEWNIENIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Praca własna studenta	Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykt.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne						
Metody monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności I		0	20	0	2	0	28	Z	2	GL	KZJiBŻ	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
łącznie		20	20	0	4	0	56		4			
Zarządzanie jakością wg ISO	2	20	20	0	3	0	57	Z	4	GL	KZJiBŻ	
Metody monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności II		10	0	20	3	0	67	Z	4	GL		
Ochrona konsumenta		25	0	0	2	0	23	Z	2	GL		
Praktyka auditowania i dokumentowania systemów zarządzania jakością		10	20	0	2	0	43	E	3	GL		
Systemowe zarządzanie środowiskiem w produkcji i dystrybucji żywności		15	20	0	2	0	38	E	3	GL		
łącznie		80	60	20	12	0	228		16			
Pracownia specjalizacyjna	3	14	16	0	5	0	65	Z	4	GL	KZJiBŻ	
łącznie		14	16	0	5	0	65		4			

Specjalizacja: TECHNOLOGIA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Praca własna studenta	Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykł.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne						
Pracownia specjalizacyjna	1	0	20	0	2	0	28	Z	2	GL	KTM/KMIP	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
łącznie		20	20	0	4	0	56		4			
Projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego	2	25	30	0	3	0	92	E	6	GL	KTM/KMIP	
Innowacyjne technologie w żywności pochodzenia zwierzęcego		35	30	0	3	0	57	Z	5	GL		
Kontrola surowców i procesów technologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego		20	0	0	1	0	29	E	2	GL		
Pracownia specjalizacyjna		0	20	0	5	0	50	Z	3	GL		
łącznie		80	80	0	12	0	228		16			
Preferencje konsumentów a projektowanie jakości sensorycznej produktów pochodzenia zwierzęcego	3	14	16	0	5	0	65	E	4	GL	KTM/KMIP	
łącznie		14	16	0	5	0	65		4			

Specjalizacja: TECHNOLOGIE PRZETWÓRSTWA SUROWCÓW ROŚLINNYCH

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Praca własna studenta	Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykł.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne						
Pracownia specjalizacyjna 1	1	0	20	0	2	0	28	Z	2	GL	KTŻPR	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
łącznie		20	20	0	4	0	56		4			
Grzyby w żywności i biotechnologii	2	10	0	0	2	0	13	Z	1	GL	KTŻPR	
Innowacyjność w przetwórstwie żywności		30	0	0	3	0	42	E	3	GL		
Uwarunkowania surowcowe w kształtowaniu jakości produktu		20	18	0	2	0	60	Z	4	GL		
Pracownia specjalizacyjna II		0	32	0	2	0	66	Z	4	GL		
Projektowanie żywności funkcjonalnej i wygodnej		20	30	0	3	0	47	E	4	GL		
łącznie		80	80	0	12	0	228		16			
Pracownia specjalizacyjna III	3	0	16	0	3	0	56	Z	3	GL	KTŻPR	
Kierunki zagospodarowania pozostałości produkcyjnych		14	0	0	2	0	9	Z	1	GL		
łącznie		14	16	0	5	0	65		4			

Specjalizacja: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Praca własna studenta	Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykł.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne						
Pracownia specjalizacyjna	1	0	20	0	2	0	28	Z	2	GL	KTGZF/KZCzD	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
łącznie		20	20	0	4	0	56		4			
Żywność a zdrowie publiczne	2	10	10	0	3	0	52	E	3	GL	KTGZF/KZCzD	
Żywność prozdrowotna		35	20	0	3	0	92	E	6	GL		
Nutrigenomika		20	10	0	3	0	67	Z	4	GL		
Technologia produkcji potraw w różnych systemach żywienia		15	40	0	3	0	17	Z	3	GL		
łącznie		80	80	0	12	0	228		16			
Projektowanie usług żywieniowych	3	14	16	0	5	0	65	Z	4	GL	KTGZF/KZCzD	
łącznie		14	16	0	5	0	65		4			

Specjalizacja: ANALITYKA ŻYWNOSCI

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Praca własna studenta	Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykł.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne						
Propedeutyka Analityki żywności	1	0	20	0	2	0	28	Z	2	GL	KBiAŻ/KTŻPR	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		10	0	0	1	0	14	Z	1	GL		
łącznie		20	20	0	4	0	56		4			
Techniki przygotowania prób	2	7	13	0	2	0	28	Z	2	GL	KBiAŻ/KTŻPR	
Analiza sensoryczna		7	10	0	2	0	31	Z	2	GL		
Techniki chromatograficzne i łączone		14	20	0	2	0	39	E	3	GL		
Metody spektroskopowe i termiczne w analizie żywności		14	13	0	2	0	46	Z	3	GL		
Metody biologiczne w analizie żywności		14	20	0	2	0	39	E	3	GL		
Metody oceny biodostępności składników odżywczych		7	4	0	2	0	12	Z	1	GL		
Autentyczność i identyfikowalność żywności		17	0	0	0	0	33	Z	2	GL		
łącznie		80	80	0	12	0	228		16			
Walidacja metod analitycznych	3	5	6	0	2	0	12	Z	1	GL	KBiAŻ/KTŻPR	
Akredytacja i projektowanie laboratorium		9	10	0	3	0	53	Z	3	GL		
łącznie		14	16	0	5	0	65		4			