

Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnie Człowieka

Poziom i forma studiów: II stopień, studia stacjonarne

PLAN STUDIÓW Specjalizacje

Specjalizacja: DIAGNOSTYKA MIKROBIOLOGICZNA I BIOTECHNOLOGIA ŻYWNOCI											
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	15	0	1	0	9	Z	1	GL	KBiMŻ
Organizacja i funkcjonowanie laboratorium mikrobiologicznego		0	15	0	1	0	9	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
łącznie		28	30	0	4	0	38		4		
Instrumentalne techniki w diagnostyce mikrobiologicznej	2	20	35	0	1	0	19	E	3	GL	KBiMŻ
Genetyka mikroorganizmów		15	25	0	1	0	9	E	2	GL	
Biotechnologia w przemyśle spożywczym		45	30	0	3	0	22	E	4	GL	
Projektowanie aktywnych biologicznie produktów spożywczych		25	15	0	4	0	56	Z	4	GL	
Enzymy w przetwórstwie żywności		15	15	0	1	0	44	Z	3	GL	
łącznie		120	120	0	10	0	150		16		
Inżynierskie aspekty biotechnologii żywności	3	18	24	0	5	0	53	E	4	GL	KBiMŻ
łącznie		18	24	0	5	0	53		4		

Specjalizacja: SYSTEMOWE ZAPEWNIENIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykt.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne	Praca własna studenta				
Metody monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności I	1	0	30	0	2	0	18	Z	2	GL	KZJiBŻ
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
łącznie		28	30	0	4	0	38		4		
Zarządzanie jakością wg serii norm ISO	2	30	35	0	2	0	33	Z	4	GL	KZJiBŻ
Metody monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności II		25	0	30	2	0	43	Z	4	GL	
Ochrona konsumenta		30	0	0	2	0	18	Z	2	GL	
Praktyka auditowania i dokumentowania systemów zarządzania jakością		15	30	0	2	0	28	E	3	GL	
Systemowe zarządzanie środowiskiem w produkcji i dystrybucji żywności		20	25	0	2	0	28	E	3	GL	
łącznie		120	90	30	10	0	150		16		
Pracownia specjalizacyjna	3	18	24	0	5	0	53	Z	4	GL	KZJiBŻ
łącznie		18	24	0	5	0	53		4		

Specjalizacja: TECHNOLOGIA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykt.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne	Praca własna studenta				
Pracownia specjalizacyjna	1	0	30	0	2	0	18	Z	2	GL	KTM/KMIP
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
łącznie		28	30	0	4	0	38		4		
Projektowanie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego	2	40	54	0	2	0	54	E	6	GL	
Innowacyjne technologie żywności pochodzenia zwierzęcego		50	36	0	2	0	37	Z	5	GL	
Kontrola surowców i procesów technologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego		30	0	0	1	0	19	E	2	GL	
Pracownia specjalizacyjna		0	30	0	5	0	40	Z	3	GL	
łącznie		120	120	0	10	0	150		16		
Preferencje konsumentów a projektowanie jakości sensorycznej produktów pochodzenia zwierzęcego	3	18	24	0	5	0	53	E	4	GL	KTM/KMIP
łącznie		18	24	0	5	0	53		4		

Specjalizacja: TECHNOLOGIE PRZETWÓRSTWA SUROWCÓW ROŚLINNYCH

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykł.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne	Praca własna studenta				
Pracownia specjalizacyjna 1	1	0	30	0	2	0	18	Z	2	GL	KTŻPR
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
łącznie		28	30	0	4	0	38		4		
Grzyby w żywności i biotechnologii	2	10	0	0	2	0	13	Z	1	GL	KTŻPR
Innowacyjność w przetwórstwie żywności		50	0	0	2	0	23	E	3	GL	
Uwarunkowania surowcowe w kształtowaniu jakości produktu		24	24	0	2	0	50	Z	4	GL	
Pracownia specjalizacyjna II		0	56	0	2	0	42	Z	4	GL	
Projektowanie żywności funkcjonalnej i wygodnej		36	40	0	2	0	22	E	4	GL	
łącznie		120	120	0	10	0	150		16		
Pracownia specjalizacyjna III	3	0	24	0	2	0	49	Z	3	GL	KTŻPR
Kierunki zagospodarowania pozostałości produkcyjnych		18	0	0	3	0	4	Z	1	GL	
łącznie			18	24	0	5	0	53		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		0	30	0	2	0	18	Z	2	GL		
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1	1	14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	KTGZF/KZCzD	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL		
łącznie		28	30	0	4	0	38		4			
Żywność a zdrowie publiczne	2	15	15	0	2	0	43	E	3	GL	KTGZF/KZCzD	
Żywność prozdrowotna		55	35	0	3	0	57	E	6	GL		
Nutrigenomika		30	30	0	2	0	38	Z	4	GL		
Technologia produkcji potraw w różnych systemach żywienia		20	40	0	3	0	12	Z	3	GL		
łącznie		120	120	0	10	0	150	0	16			
Projektowanie usług żywieniowych	3	18	24	0	5	0	53	Z	4	GL	KTGZF/KZCzD	
łącznie		18	24	0	5	0	53		4			

Specjalizacja: ANALITYKA ŻYWNOŚCI

Nazwa przedmiotu	Sem.	liczba godzin						Forma zaliczenia	ECTS	Typ grupy ćw.	Jednostka realizująca
		Wykt.	Ćw.	Ter.	Kons.	Inne	Praca własna studenta				
Propedeutyka Analityki żywności	1	0	30	0	2	0	18	Z	2	GL	KBiAŻ/KTŻPR
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 1		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
Przedmioty do wyboru w ramach specjalizacji 2		14	0	0	1	0	10	Z	1	GL	
łącznie		28	30	0	4	0	38		4		
Techniki przygotowania prób	2	10	20	0	1	0	19	Z	2	GL	KBiAŻ/KTŻPR
Analiza sensoryczna		10	15	0	2	0	23	Z	2	GL	
Techniki chromatograficzne i łączone		20	30	0	1	0	24	E	3	GL	
Metody spektroskopowe i termiczne w analizie żywności		20	20	0	4	0	31	Z	3	GL	
Metody biologiczne w analizie żywności		20	30	0	1	0	24	E	3	GL	
Metody oceny biodostępności składników odżywczych		10	5	0	1	0	9	Z	1	GL	
Autentyczność i identyfikowalność żywności		30	0	0	0	0	20	Z	2	GL	
łącznie		120	120	0	10	0	150		16		
Walidacja metod analitycznych	3	6	8	0	2	0	9	Z	1	GL	KBiAŻ/KTŻPR
Akredytacja i projektowanie laboratorium		12	12	4	3	0	44	Z	3	GL	
łącznie		18	20	4	5	0	53		4		