

Nazwa kierunku studiów: **Technologia Żywności i Żywnienie Człowiek**

Data wydruku: 2017-09-10

2 - przedmiot (kurs) kończący się egzaminem

Załącznik 1a

Poziom kształcenia (studiów): **studia II stopnia**

Data sporządzenia: 2017-09-10

2 - pozostałe przedmioty (kursy) kończące się zaliczeniem z oceną

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Od roku akademickiego: **2018 / 2019**

zajęcia na terenie zakładu przetwórczego

Forma studiów: **stacjonarne**

Nazwa przedmiotu (kursu) - przedmiot (kurs) podsumowujący moduł

Podział na specjalności po I semestrze

Liczba kursów w semestrze:

Lp.	Moduły	Przedmioty (kursy)	Suma godzin / ECTS																			
			W	Ć	L	P	S	Pe	W	Ć	L	P	Pe	W	Ć	L	P	Pe				
A MODUŁY OGÓLNE			60	105	15	180	11	30	45	5	30	60	15	6								
1	Moduł ogólnoakademicki	Język specjalistyczny (J.angielski; J.niemiecki)		60			60	4		30			2		30							
2		Podstawy prawa gospodarczego	15				15	1	15			1										
3		Podstawy przedsiębiorczości	15	15			30	2	15	15			2									
4		Metody statystyczne w planowaniu i optymalizacji prac badawczych	15	30			45	2				15	30					2				
		Projektowanie inwestycyjne zakładów	15				15	30	2				15			15	2					
B MODUŁY KIERUNKOWE			255	60	90	30	435	29	210	60	60	30	24	45	30		5					
1	Moduł innowacji	Trendy w nauce o żywności i żywieniu	15	15			30	2	15	15			2									
2		Nowoczesne technologie i produkty	15	15			30	2	15	15			2									
3		Żywnienie człowieka	30				30	2	30				2									
6		Symulacja i wizualizacja procesów przetwarzania żywności	15		30		45	3	15		30			3								
8		Normalizacja	30	15			15	60	4	30	15		15	4								
9		Polityka wyżywienia ludności	15				15	1	15				1									
10	Moduł biotechnologiczno-analityczny	Elementy łańcucha żywnościowego	30				30	2	30				2									
12		Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności	15	15			15	45	3	15	15		15	3								
13		Biologiczne uwarunkowania produkcji organizmów wodnych	30		15		45	3				30		15			3					
15		Enzymologia	30		15		45	3	30		15		3									
		Analityka żywności	15		15		30	2	15		15		2									
16		Toksyny w żywności	15		15		30	2				15		15			2					
C MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)			180	45	45	135	405	30					135	45	45	18	45	45				
1	S1 Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności	Jakość i bezpieczeństwo w produkcji żywności	15	15			30	1							15	15		1				
2		Mikrobiologiczne zagrożenia w produkcji żywności	15		15		30	3					15		15		3					
3		Analiza i monitorowanie zagrożeń w produkcji żywności	30				15	45	3				30		15		3					
4		Projekt zarządzania bezpieczeństwem żywności					30	30	3								30	3				
1	S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji	Zasady projektowania procesów i operacji	15	15			30	1							15	15		1				
2		Eksploatacja i bezpieczeństwo użytkowania	15		15		30	3					15		15		3					
3		Metody utrzymania higieny w produkcji żywności	30				15	45	3				30		15		3					
4		Projekt organizacji bezpiecznej produkcji					30	30	3								30	3				
1	S3 Moduł towaroznawstwa	Alternatywne źródła żywności	15	15			30	1							15	15		1				
2		Żywność fermentowana i napoje	15		15		30	3					15		15		3					
3		Żywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna	30				15	45	3				30		15		3					
4		Projektowanie produktu					30	30	3								30	3				
1	S4 Moduł opakowalnictwa	Logistyka opakowanych produktów spoż.	15	15			30	1							15	15		1				
2		Inżynieria materiałów opakowaniowych	15		15		30	3					15		15		3					
3		Techniki wytwarzania opakowań	30				15	45	3				30		15		3					
4		Projektowanie opakowań					30	30	3								30	3				
1	S5 Moduł gastronomii i dietyki	Suplementacja żywności	15	15			30	1							15	15		1				
2		Dietoprofilaktyka w gastronomii	15		15		30	3					15		15		3					
3		Organizacja zakładów gastronomicznych	30				15	45	3				30		15		3					
4		Projektowanie diet					30	30	3								30	3				
1	S6 Moduł akwakultury	Biocenoza akwakultury	15	15			30	1							15	15		1				
2		Cechy i jakość surowca pochodzenia wodnego	15		15		30	3					15		15		3					
3		Zagrożenia sanitarne i toksykologiczne produktów akwakultury	30				15	45	3				2	30		15		3				
4		Projektowanie produktów akwakultury					30	30	3								30	3				
D MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ						60	60	20			15	1			15	1		30				
1	Moduł pracy dyplomowej	Preseminarium				15	15	1			15	1										
2		Seminarium dyplomowe I				15	15	1						15	1							
3		Seminarium dyplomowe II				30	30	2									30	2				
4		Praca dyplomowa (z egzaminem dyplomowym)							16									16				
Razem			495	210	135	240	1080	90	16	7	4	2	30	14	4	5	4	30				
Liczba egzaminów									3							3						
Procentowy udział zając:			45,8%	19,4%	12,5%	22,2%	100%															

