

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

Data wydruku: 2017-09-10

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

Data sporządzenia: 2017-09-10

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Od roku akademickiego: **2018 / 2019**

Forma studiów: **niestacjonarne**

2 - przedmiot (kurs) kończący się egzaminem

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

Załącznik 1b

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  | C     | L     | P     | S    | P <sub>E</sub> |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>A MODUŁY OGÓLNE</b>                      |   |  | 32   | 56    |       | 8     | 96   | 11             | 16 | 24 |    |   |    | 5  | 16 | 32 | 8  | 6  |    |    |    |    |    |    |    |
| 1   | Moduł ogólnoakademicki                        | Język specjalistyczny (J.angielski; J.niemiecki)                 |  | 32    |       |       | 32   | 4              |    | 16 |    |   |    | 2  | 16 |    |    | 2  |    |    |    |    |    |    |    |
| 2   |   | Podstawy prawa gospodarczego                                     | 8  |       |       |       | 8    | 1              | 8  |    |    |   | 1  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Podstawy przedsiębiorczości                                      | 8  | 8     |       |       | 16   | 2              | 8  | 8  |    |   | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 4   |   | Metody statystyczne w planowaniu i optymalizacji prac badawczych | 8  | 16    |       |       | 24   | 2              |    |    |    |   | 8  | 16 |    |    | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|   |   | Projektowanie inwestycyjne zakładów                              | 8  |       |       | 8     | 16   | 2              |    |    |    |   | 8  |    | 8  | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>B MODUŁY KIERUNKOWE</b>                  |   |  | 136  | 32    | 80    | 16    | 264  | 29             | 72 | 24 | 16 | 8 | 14 | 24 | 32 | 6  | 40 | 8  | 32 | 8  | 9  |    |    |    |    |
| 1   | Moduł innowacji                               | Trendy w nauce o żywności i żywieniu                             | 8  | 8     |       |       | 16   | 2              | 8  | 8  |    |   | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 2   |   | Nowoczesne technologie i produkty                                | 8  | 8     |       |       | 16   | 2              | 8  | 8  |    |   | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Żywnienie człowieka  | 16   |       |       |       | 16   | 2              | 16 |    |    |   | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 6   |   | Symulacja i wizualizacja procesów przetwarzania żywności         | 8  | 16    |       |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  | 16 |    | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 8   |   | Normalizacja   | 16   | 8     |       | 8     | 32   | 4              |    |    |    |   |    |    |    | 16 | 8  |    | 8  | 4  |    |    |    |    |    |
| 9   |   | Polityka wyżywienia ludności                                     | 8  |       |       |       | 8    | 1              | 8  |    |    |   | 1  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 10  |   | Elementy łańcucha żywnościowego                                  | 16   |       |       |       | 16   | 2              | 16 |    |    |   | 2  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 12  |   | Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności                   | 8  | 8     |       | 8     | 24   | 3              | 8  | 8  |    | 8 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 13  |   | Moduł biotechnologiczno-analityczny                              | Biologiczne uwarunkowania produkcji organizmów wodnych | 16    |       | 16    |      | 32             | 3  |    |    |   |    | 16 | 16 |    | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 15  |   |  | Enzymologia  | 16    |       | 16    |      | 32             | 3  |    |    |   |    |    |    | 16 |    | 16 |    | 3  |    |    |    |    |    |
| 16  | Analityka żywności                            |  | 8  |       | 16    |       | 24   | 2              | 8  |    | 16 | 2 |    |    |    |    |    | 8  | 16 | 2  |    |    |    |    |    |
| 16  | Toksyny w żywności                            |  | 8  |       | 16    |       | 24   | 2              |    |    |    |   |    |    |    |    |    | 8  | 16 | 2  |    |    |    |    |    |
| <b>C MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)</b> |   |  | 96   | 24    | 48    | 72    | 240  | 30             |    |    |    |   | 24 | 48 | 9  | 48 |    | 24 | 9  | 24 | 24 | 48 | 12 |    |    |
| 1   | S1 Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności | Jakość i bezpieczeństwo w produkcji żywności                     | 8  | 8     |       |       | 16   | 1              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    | 8  | 8  |    | 1  |    |    |
| 2   |   | Mikrobiologiczne zagrożenia w produkcji żywności                 | 8  |       | 16    |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  |    | 16 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Analiza i monitorowanie zagrożeń w produkcji żywności            | 16   |       |       |       | 8    | 24             | 3  |    |    |   |    |    |    |    |    | 16 |    | 8  | 3  |    |    |    |    |
| 4   |   | Projekt zarządzania bezpieczeństwem żywności                     |  |       |       | 16    | 16   | 3              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 3  | 80 |    |
| 1   | S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji    | Zasady projektowania procesów i operacji                         | 8  | 8     |       |       | 16   | 1              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    | 8  | 8  |    | 1  |    |    |
| 2   |   | Eksploatacja i bezpieczeństwo użytkowania                        | 8  |       | 16    |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  |    | 16 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Metody utrzymania higieny w produkcji żywności                   | 16   |       |       | 8     | 24   | 3              |    |    |    |   |    |    | 16 |    |    | 8  | 3  |    |    |    |    |    |    |
| 4   |   | Projekt organizacji bezpiecznej produkcji                        |  |       |       | 16    | 16   | 3              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 3  | 80 |    |
| 1   | S3 Moduł towaroznawstwa                       | Alternatywne źródła żywności                                     | 8  | 8     |       |       | 16   | 1              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    | 8  | 8  |    | 1  |    |    |
| 2   |   | Żywność fermentowana i napoje                                    | 8  |       | 16    |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  |    | 16 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Żywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna                       | 16   |       |       | 8     | 24   | 3              |    |    |    |   |    |    | 16 |    |    | 8  | 3  |    |    |    |    |    |    |
| 4   |   | Projektowanie produktu   |  |       |       | 16    | 16   | 3              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 3  | 80 |
| 1   | S4 Moduł opakownictwa                         | Logistyka opakowanych produktów spoż.                            | 8  | 8     |       |       | 16   | 1              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    | 8  | 8  |    | 1  |    |    |
| 2   |   | Inżynieria materiałów opakowaniowych                             | 8  |       | 16    |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  |    | 16 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Techniki wytwarzania opakowań                                    | 16   |       |       | 8     | 24   | 3              |    |    |    |   |    |    | 16 |    |    | 8  | 3  |    |    |    |    |    |    |
| 4   |   | Projektowanie opakowań   |  |       |       | 16    | 16   | 3              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 3  | 80 |
| 1   | S5 Moduł gastronomii i dietyki                | Suplementacja żywności   | 8  | 8     |       |       | 16   | 1              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    | 8  | 8  |    | 1  |    |    |
| 2   |   | Dietoprofilaktyka w gastronomii                                  | 8  |       | 16    |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  |    | 16 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Organizacja zakładów gastronomicznych                            | 16   |       |       | 8     | 24   | 3              |    |    |    |   |    |    | 16 |    |    | 8  | 3  |    |    |    |    |    |    |
| 4   |   | Projektowanie diet   |  |       |       | 16    | 16   | 3              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 3  | 80 |
| 1   | S6 Moduł akwakultury                          | Biocenoza akwakultury  | 8  | 8     |       |       | 16   | 1              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    | 8  | 8  |    | 1  |    |    |
| 2   |   | Cechy i jakość surowca pochodzenia wodnego                       | 8  |       | 16    |       | 24   | 3              |    |    |    |   | 8  |    | 16 | 3  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Zagrożenia sanitarne i toksykologiczne produktów akwakultury     | 16   |       |       | 8     | 24   | 3              |    |    |    |   |    |    | 16 |    |    | 8  | 3  |    |    |    |    |    |    |
| 4   |   | Projektowanie produktów akwakultury                              |  |       |       | 16    | 16   | 3              |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 3  | 80 |
| <b>D MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ</b>             |   |  |  |       |       |       | 32   | 32             | 20 |    |    |   |    |    | 8  | 1  |    |    | 8  | 1  |    |    | 16 | 18 |    |
| 1   | Moduł pracy dyplomowej                        | Preseminarium  |  |       |       |       | 8    | 8              | 1  |    |    |   |    |    | 8  | 1  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 2   |   | Seminarium dyplomowe I   |  |       |       |       | 8    | 8              | 1  |    |    |   |    |    |    |    |    |    | 8  | 1  |    |    |    |    |    |
| 3   |   | Seminarium dyplomowe II  |  |       |       |       | 16   | 16             | 2  |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 2  |    |
| 4   |   | Praca dyplomowa (z egzaminem dyplomowym)                         |  |       |       |       |      |                | 16 |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 16 | 32 |
| <b>Razem</b>                                |   |  | 264  | 112   | 128   | 128   | 632  | 90             | 11 | 6  | 2  | 1 | 8  | 4  | 10 | 1  | 22 | 11 | 1  | 4  | 4  | 3  | 3  | 6  | 30 |
| <b>Liczba egzaminów</b>                     |   |  | 6  |       |       |       |      |                | 1  |    |    |   | 3  |    |    |    |    | 2  |    |    |    |    |    |    |    |
| Procentowy udział zajęć:                    |   |  | 41,8%  | 17,7% | 20,3% | 20,3% | 100% |                |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

