Nazwa kierunku studiów: **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

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

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

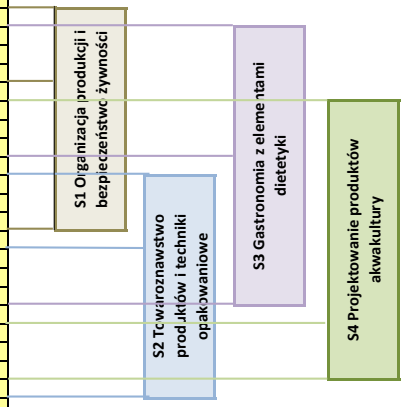
Forma studiów: stacjonarne

2	- zajęcia kończące się egzaminem
2	- zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
2	- zajęcia na terenie zakładu przetwórczego
2	- zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną

Podział na specjalności po I semestrze

Liczba zajęć w semestrze:

Lp.	Moduły		Zajęcia	Suma godzin / ECTS										Sem. I					Sem. II					Sem. III				
				W	P_{EW}	Ć	P_{EC}	L	P_{EL}	P	P_{EP}	S	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E
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**	**4**					**60**	**4**		30			2		30			2					
2			Podstawy prawa gospodarczego	**15**	**1**							**15**	**1**	15				1										
3			Podstawy przedsiębiorczości	**15**	**2**	**15**						**30**	**2**	15	15			2										
4			Metody stat. w planowaniu i optymalizacji prac badawczych	**15**	**2**	**30**						**45**	**2**						15	30			2					
5			Projektowanie inwestycyjne zakładów	**15**	**1**					**15**	**1**	**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**	Nowoczesne procesy i urządzenia	**15**	**2**	**15**						**30**	**2**	15	15			2										
2			Nowoczesne technologie i produkty	**15**	**2**	**15**						**30**	**2**	15	15			2										
3			Żywienie człowieka	**30**	**2**							**30**	**2**	30				2										
4			Symulacja i wizualizacja procesów przetwarzania żywności	**15**	**1**			**30**	**2**			**45**	**3**	15		30		3										
5		**Organizacja i zarządzanie**	Normalizacja	**30**	**2**	**15**				**15**	**2**	**60**	**4**	30	15		15	4										
6			Polityka wyżywienia ludności	**15**	**1**							**15**	**1**	15				1										
7			Elementy łańcucha żywnościowego	**30**	**2**							**30**	**2**	30				2										
8			Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności	**15**	**1,5**	**15**				**15**	**1,5**	**45**	**3**	15	15		15	3										
9		**Moduł biotechnologiczno-analityczny**	Biologiczne uwarunkowania produkcji organizmów wodnych	**30**	**2**			**15**	**1**			**45**	**3**						30		15		3					
10			Enzymologia	**30**	**2**			**15**	**1**			**45**	**3**	30		15		3										
11			Analityka żywności	**15**	**1**			**15**	**1**			**30**	**2**	15		15		2										
12			Toksyny w żywności	**15**	**1**			**15**	**1**			**30**	**2**						15		15		2					
C	**MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)**			**180**		**45**		**45**		**135**		**405**	**30**						**135**		**45**	**45**	**18**	**45**	**45**		**90**	**12**
1		**S1 Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności**	Jakość i bezpieczeństwo w produkcji żywności	**15**	**1**	**15**						**30**	**1**											15	15			1
2			Mikrobiologiczne zagrożenia w produkcji żywności	**15**	**2**			**15**	**1**			**30**	**3**						15		15		3					
3			Analiza i monitorowanie zagrożeń w produkcji żywności	**30**	**1,5**					**15**	**1,5**	**45**	**3**						30			15	3					
4			Projekt zarządzania bezpieczeństwem żywności							**30**	**3**	**30**	**3**														30	3
1		**S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji**	Zasady projektowania procesów i operacji	**15**	**1**	**15**						**30**	**1**											15	15			1
2			Eksploatacja i bezpieczeństwo użytkowania	**15**	**2**			**15**	**1**			**30**	**3**						15		15		3					
3			Metody utrzymania higieny w produkcji żywności	**30**	**1,5**					**15**	**1,5**	**45**	**3**						30			15	3					
4			Projekt organizacji bezpiecznej produkcji							**30**	**3**	**30**	**3**														30	3
1		**S3 Moduł towaroznawstwa**	Alternatywne źródła żywności	**15**	**1**	**15**						**30**	**1**											15	15			1
2			Żywność fermentowana i napoje	**15**	**2**			**15**	**1**			**30**	**3**						15		15		3					
3			Żywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna	**30**	**1,5**					**15**	**1,5**	**45**	**3**						30			15	3					
4			Projektowanie produktu							**30**	**3**	**30**	**3**														30	3
1		**S4 Moduł opakowalnictwa**	Logistyka opakowanych produktów spoż.	**15**	**1**	**15**						**30**	**1**											15	15			1
2			Inżynieria materiałów opakowaniowych	**15**	**2**			**15**	**1**			**30**	**3**						15		15		3					
3			Techniki wytwarzania opakowań	**30**	**1,5**					**15**	**1,5**	**45**	**3**						30			15	3					
4			Projektowanie opakowań							**30**	**3**	**30**	**3**														30	3
1		**S5 Moduł gastronomii i dietetyki**	Suplementacja żywności	**15**	**1**	**15**						**30**	**1**											15	15			1
2			Dietoprofilaktyka w gastronomii	**15**	**2**			**15**	**1**			**30**	**3**						15		15		3					
3			Organizacja zakładów gastronomicznych	**30**	**1,5**					**15**	**1,5**	**45**	**3**						30			15	3					
4			Projektowanie diet							**30**	**3**	**30**	**3**														30	3
1		**S6 Moduł akwakultury**	Biocenoza akwakultury	**15**	**1**	**15**						**30**	**1**											15	15			1
2			Cechy i jakość surowca pochodzenia wodnego	**15**	**2**			**15**	**1**			**30**	**3**						15		15		3					
3			Zagrożenia sanitarne i toksykologiczne prod. akwakultury	**30**	**1,5**					**15**	**1,5**	**45**	**3**					2	30			15	3					
4			Projektowanie produktów akwakultury							**30**	**3**	**30**	**3**														30	3
D	**MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ**									**60**		**60**	**20**				**15**	**1**				**15**	**1**				**30**	**18**
1	**Moduł pracy dyplomowej**		Preseminarium							**15**	**1**	**15**	**1**				15	1										
2			Seminarium dyplomowe I							**15**	**1**	**15**	**1**									15	1					
3			Seminarium dyplomowe II							**30**	**2**	**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**	3	3		6	**30**
														29					27					12				
			Liczba egzaminów	6										3					3									
			Procentowy udział zajęć:	45,8%		19,4%		12,5%		22,2%		100%																



Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Rady Wydziału w dniu 28.05.2019r.
Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2019/2020