

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

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

Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**

Forma studiów: **niestacjonarne**

Legenda:

- 2 zajęcia kończące się egzaminem
 - 2 zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
 - 2 zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną
- Podział na specjalności po I semestrze

Liczba kursów w semestrze:

Lp.	Moduły	Zajęcia	Suma godzin / ECTS																												
			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									
A MODUŁY OGÓLNE			32		56	4			8			96	11	16	24	5	16	32	8	6											
1	Moduł ogólnokademycki	Język specjalistyczny (J.angielski; J.niemiecki)			32	4					32	4		16		2		16		2											
2		Podstawy prawa gospodarczego	8	1							8	1	8																		
3		Podstawy przedsiębiorczości	8	2	8						16	2	8	8		2															
4		Metody statystyczne w planowaniu i optymalizacji prac badawczych	8	2	16						24	2					8	16		2											
5		Projektowanie inwestycyjne zakładów	8	1						8	1	16	2				8		8	2											
B MODUŁY KIERUNKOWE			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	2	8						16	2	8	8		2															
2		Nowoczesne technologie i produkty	8	2	8						16	2	8	8		2															
3		Żywnie człowieka	16	2							16	2	16		2																
4		Symulacja i wizualizacja procesów przetwarzania żywności	8	1			16	2			24	3					8	16		3											
5		Normalizacja	16	2	8					8	2	32	4						16	8		8	4								
6	Organizacja i zarządzanie	Polityka żywienia ludności	8	1							8	1	8			1															
7		Elementy łańcucha żywnościowego	16	2							16	2	16		2																
8		Organizacja produkcji w przetwórstwie żywności	8	1,5	8				8	1,5	24	3	8	8	8	3															
9		Biologiczne uwarunkowania produkcji organizmów wodnych	16	2			16	1			32	3					16	16		3											
10		Enzymologia	16	2			16	1			32	3							16		16		3								
11	Analityka żywności	8	1			16	1			24	2	8	16	2					8	16		2									
12	Toksyny w żywności	8	1			16	1			24	2																				
C MODUŁY SPECJALNOŚCIOWE (OBIERALNE)			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	1	8						16	1										8	8			1					
2		Mikrobiologiczne zagrożenia w produkcji żywności	8	2			16	1			24	3				8		16	3												
3		Analiza i monitorowanie zagrożeń w produkcji żywności	16	1,5					8	1,5	24	3							16		8	3									
4		Projekt zarządzania bezpieczeństwem żywności							16	3	16	3													16	3					
1	S2 Moduł organizacji bezpiecznej produkcji	Zasady projektowania procesów i operacji	8	1	8						16	1										8	8			1					
2		Eksploatacja i bezpieczeństwo użytkowania	8	2			16	1			24	3				8		16	3												
3		Metody utrzymania higieny w produkcji żywności	16	1,5					8	1,5	24	3							16		8	3									
4		Projekt organizacji bezpiecznej produkcji							16	3	16	3													16	3					
1	S3 Moduł towaroznawstwa	Alternatywne źródła żywności	8	1	8						16	1										8	8			1					
2		Żywnie fermentowana i napoje	8	2			16	1			24	3				8		16	3												
3		Żywnie tradycyjna, ekologiczna i etniczna	16	1,5					8	1,5	24	3							16		8	3									
4		Projektowanie produktu							16	3	16	3													16	3					
1	S4 Moduł opakownictwa	Logistyka opakowanych produktów spoż.	8	1	8						16	1										8	8			1					
2		Inżynieria materiałów opakowaniowych	8	2			16	1			24	3				8		16	3												
3		Techniki wytwarzania opakowań	16	1,5					8	1,5	24	3							16		8	3									
4		Projektowanie opakowań							16	3	16	3													16	3					
1	S5 Moduł gastronomii i dietyki	Suplementacja żywności	8	1	8						16	1										8	8			1					
2		Dietoprofilaktyka w gastronomii	8	2			16	1			24	3				8		16	3												
3		Organizacja zakładów gastronomicznych	16	1,5					8	1,5	24	3							16		8	3									
4		Projektowanie diet							16	3	16	3													16	3					
1	S6 Moduł akwakultury	Biocenoza akwakultury	8	1	8						16	1										8	8			1					
2		Cechy i jakość surowca pochodzenia wodnego	8	2			16	1			24	3				8		16	3												
3		Zagrożenia sanitarne i toksykologiczne produktów akwakultury	16	1,5					8	1,5	24	3							16		8	3									
4		Projektowanie produktów akwakultury							16	3	16	3													16	3					
D MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ										32								8	1			8	1			16	18				
1	Moduł pracy dyplomowej	Preseminarium								8	1	8	1					8	1												
2		Seminarium dyplomowe I								8	1	8	1								8	1									
3		Seminarium dyplomowe II								16	2	16	2												16	2					
4		Praca dyplomowa (z egzaminem dyplomowym)											16													16	16				
Razem			264		112		128		128		632	90	11	6	2	1	19	8	4	10	1	22	11	1	4	4	19	3	3	6	30
Liczba egzaminów			6																												
Procentowy udział zajęć:			41,8%		17,7%		20,3%		20,3%		100%																				

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

