



Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS										Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					Sem. VIII						
			W	P <sub>EW</sub>	Ć	Ć <sub>EC</sub>	L	P <sub>EL</sub>	P	P <sub>EP</sub>	Σ	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>	W	Ć	L	P	P <sub>E</sub>		
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	8	1	0		8	1	0		16	2	1		1		2																	
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	8	1	0		8	1	0		16	2						1		1		2												
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	8	1	8		0		0		16	1															1	1					1	
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	8	2,5	0		0		8	2,5	16	5											1			1	5							
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	8	1	0		8	1	0		16	2	1		1		2																	
	D/BŻ-2	Zafalszowania żywności	8	1	0		8	1	0		16	2						1		1		2												
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	8	1	8		0		0		16	1															1	1					1	
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	8	2,5	0		0		8	2,5	16	5											1			1	5							
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4																	
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4							
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3												
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych	0		0		0		8	2	8	2																		1	2			
(M4) Moduł analityczny	D/A-1	Instr. metody oceny jakości żywności	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4																	
	D/A-2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4							
	D/A-3	Analiza sensoryczna i ocena konsumencka żywności	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3												
	D/A-4	Projekt z bioanalizy żywności	0		0		0		8	2	8	2																		1	2			
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Fizjologia żywienia człowieka	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4																	
	D/Ż-2	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4							
	D/Ż-3	Żywnienie człowieka-działy wybrane	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3												
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką	0		0		0		8	2	8	2																		1	2			
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4																	
	D/IŻ-2	Właściwości fizyczne żywności	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4							
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3												
	D/IŻ-4	Zastosowanie informatyki w przemyśle spożywczym	0		0		0		8	2	8	2																		1	2			
<b>Razem</b>			96	18	24	0	48	8	24	7	192	33	4	0	3	0	8	3	1	2	0	7	3	0	1	2	14	2	2	0	1	4		
			24 godz. * 8 zjazdów										7					6					6					5						
<b>Liczba egzaminów</b>													1					0					2					0						

Specjalności:

Biotechnologia żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł analityczny)

Bezpieczeństwo żywności i żywnienie człowieka (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł żywienia człowieka)

Inżynieria żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł inżynierii żywności)

Technologia przetwórstwa ryb (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, przetwórstwa rybnego)