

Program studiów niestacjonarnych II stopnia, kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka, specjalność: przetwórstwo żywności
– 4 semestry- obowiązuje I i II rok w roku akademickim 2011/2012, zatwierdzono na RW 19.05.2010

Lp.	Przedmiot	Godziny - ogółem					Obowiązuje po sem.		I rok				II rok			
		ECTS	Razem	W	Ćwiczenia		Egz.	Zal.	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4	
					aud.	lab.			5 zjazdów		5 zjazdów		5 zjazdów		5 zjazdów	
									w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.
1.	Informatyka stosowana	3	30	-	-	30		1	-	6						
2.	Enzymologia	6	45	15	10	20	1		3	6						
3.	Nutri genomika	5	30	15	5	10	1		3	3						
4.	Zafałszowania żywności	4	20	10	-	10	1		2	2						
5.	Metodologia badań	2	15	15	-	-		1	3							
6.	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	15	15				2			3					
7.	Współczesne trendy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności	2	15	15				2			3					
8.	Technologia tłuszczów specjalnych	2	15	15				2			3					
9.	Statystyka stosowana	3	30	15	15	-		2			3	3				
	Współczesne trendy w biotechnologii żywności	1	10	10				2			2					
10.	Przedmioty do wyboru* *	3	30	10	5	15	2				2	4				
11.	Specjalizacja dyplomowa*	7	30	10		20	2				2	4				
12.	Seminarium dyplomowe	2	10	-	-	10		2				2				
13.	Współczesne trendy w przetwórstwie surowców zwierzęcych	1	15	15				3					3			
14.	Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych	1	15	15				3					3			
16.	Jakość a technologia przetwórstwa	4	30	10	5	15	3						2	4		
17.	Żywność funkcjonalna	4	30	10	5	15	3						2	4		
18.	Prawo żywnościowe	1	15	15				3					3			
19.	Specjalizacja dyplomowa	7	45	15		30	3						3	6		
20.	Seminarium dyplomowe	3	10	-	-	10		3						2		
21.	Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa i mleka	2	15	15				4							3	
22.	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	1	15	15	-	-		4							3	
23.	Specjalizacja dyplomowa	8	45	15		30	4								3	6
24.	Seminarium dyplomowe	2	10	-	-	10		4								2
25.	Wykonanie i obrona pracy magisterskiej	20														
	Suma	96	540	270	45	225	9	15	55	85	90	65	80	80	45	40
					270				140		155		160		85	

*Specjalizacje do wyboru: Przetwórstwo mięsa i tłuszczów zwierzęcych, Przetwórstwo zbóż i termoplastyczna obróbka żywności, Przetwórstwo grzybów, owoców i warzyw, Przetwórstwo mleka i reologia żywności, Przemysłowa produkcja potraw

** Przedmioty do wyboru (minimalna grupa do realizacji przedmiotu – 30 osób): Przetwórstwo drobiu, Przetwórstwo ryb, Biotechnologia w mleczarstwie, Probiotyki w przetwórstwie mięsa, Tradycyjne produkty żywnościowe, Analiza w bezpieczeństwie żywności, Przetwórstwo jaj, Termoplastyczna obróbka zbóż, Technologia cukiernictwa, Hydrokoloidy i reologia, Innowacyjne technologie przemysłu owocowo-warzywnego