

**Program studiów drugiego stopnia stacjonarne, kierunek *technologia żywności i żywienie człowieka*,  
specjalność: *przetwórstwo żywności* - 3 semestry  
obowiązuje I i II rok w roku akademickim 2011/2012, zatwierdzono na RW 19.05.2010 r.**

Lp.	Przedmiot	Godziny - ogółem					Obowiązuje po sem.		I rok		II rok			
		ECTS	Razem	W	Ćwiczenia		Egz.	Zal.	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3	
					aud.	lab.			15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.	
									w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.
1.	Informatyka stosowana	3	30			30		1		2				
2.	Metodologia badań	1	15	15				1	1					
3.	Enzymologia	5	45	15	10	20	1		1	2				
4.	Nutri genomika	6	60	30	10	20	1		2	2				
5.	Zafałszowania żywności	3	30	15	5	10	1		1	1				
6.	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	2	30	30				1	2					
7.	Współczesne trendy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności	2	30	30				1	2					
8.	Specjalizacja dyplomowa*	7	75	30	15	30	1		2	3				
9.	Współczesne trendy w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	30	30				2			2			
10.	Współczesne trendy przetwórstwie surowców roślinnych	2	30	30				2			2			
11.	Technologia tłuszczów specjalnych	1	15	15				2			1			
12.	Jakość a technologia przetwórstwa	4	45	15	10	20	2				1	2		
13.	Żywność funkcjonalna	4	45	15	10	20	2				1	2		
14.	Statystyka stosowana	3	30	15	15			2			1	1		
15.	Współczesne trendy w biotechnologii żywności	1	15	15				2			1			
16.	Przedmioty do wyboru**	4	45	15	10	20	2				1	2		
17.	Specjalizacja dyplomowa	8	90	30		60	2				2	4		
18.	Specjalizacja dyplomowa	8	90	30		60	3						2	4
19.	Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa i mleka	2	30	30				3					2	
20.	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	1	15	15				3					1	
21.	Prawo żywnościowe	1	15	15				3					1	
22.	Seminarium dyplomowe	6	90			90		1,2,3		2		2		2
23.	Wykonanie i obrona pracy dyplomowej	20												
	<b>Suma</b>	<b>96</b>	<b>900</b>	<b>435</b>	<b>85</b>	<b>380</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>165</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>195</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
									<b>345</b>		<b>375</b>		<b>180</b>	

\* Specjalizacja do wyboru (minimalna grupa do realizacji przedmiotu 15 osób): 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