

**Program studiów drugiego stopnia stacjonarne, kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka*,
specjalność: *żywienie człowieka* - 3 semestry**

Obowiązuje I 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.	Nutrigenomika	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 w przetwórstwie surowców roślinnych	2	30	30				2			2			
11.	Tłuszcze specjalne w żywieniu	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.	Profilaktyka żywieniowa	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												
	Suma	96	900	435	85	380	9	15	165	180	180	195	90	90
									345		375		180	

* Specjalizacja do wyboru (minimalna grupa do realizacji przedmiotu 15 osób): **Analiza żywności, Bioaktywne składniki żywności, Ocena i kształtowanie jakości żywności, Procesy fermentacji żywności, Żywienie człowieka, Tradycyjne i regionalne produkty w żywieniu człowieka;**

** Przedmioty do wyboru (minimalna grupa do realizacji przedmiotu – 30 osób): **Analiza w bezpieczeństwie żywności, Żywienie sportowców i ludzi aktywnych fizycznie, Tradycyjne produkty w żywieniu, Ekologiczne produkty w żywieniu, Techniki izolacji związków biologicznie aktywnych, System ISO i TQM w bezpieczeństwie żywności, Suplementy diety, Produkty fermentacji w żywieniu, Analiza ryzyka i zagrożenia żywności**