Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Nazwa kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
Dziedziny nauki: **dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe: **technologia żywności i żywienia (100%)**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **niestacjonarna**
Poziom kształcenia: **drugi**
Specjalność/specjalizacja: **ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2020_2021_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Rok akademicki: 2020/2021
Obowiązuje od: 2020-10-01
Załącznik nr 3 do Uchwała nr 102 Senatu ZUT z dnia 25 maja 2020 r.

Plan Studiów

Obieralność: Blok	LOE	Grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	FZ: L. egz.	FZ: L. zal.	Liczba godzin: Suma	Forma zajęć: W	A	LK	S	L	PD	PR	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS	I ROK, 1 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	I ROK, 2 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 3 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 4 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze
				Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego																																																										
			A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	2.0	0.0	1.0									0.0												0.0				10 z	2.0					2.0										0.0
			A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	20.0	0.0									0.0												0.0										0.0						0 z			20.0	20.0
2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0							3.0										0.0										0.0
			A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0									0.0	5 z				0.0							0.0										0.0										0.0
1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0							3.0										0.0										0.0
			A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2.0	0.0	0.5									0.0	18 z				2.0							2.0										0.0										0.0
				Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	30.0	20.0	3.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	50 0	0 0	20 0	0 0	8.0	0 0	0 0	0 0	0.0	8.0	0 0	0 0	0 0	10 0	2.0	0 0	0 0	0 0	0.0	2.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	20.0	20.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego																																																										
			B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5		9 z			1.0				1.0												0.0										0.0										0.0
			B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5									0.0		9 z			1.0							1.0										0.0										0.0
			B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0												0.0	9 e				0.5	9 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	3.0	0.5	2.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	9 0	0 0	0 0	0 0	0.5	9 0	0 0	0 0	0.5	1.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego																																																									
			C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4.0	2.0	1.5	18 e				2.0	27 z			2.0	4.0											0.0										0.0										0.0
			C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.0									0.0												0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0										0.0
			C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3.0	2.0	1.5									0.0												0.0	9 e				1.0	18 z			2.0	3.0										0.0
			C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle sp	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5		12 z			1.0				1.0												0.0										0.0										0.0
			C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ek	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.5									0.0												0.0										0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0
			C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0	9 e				0.5	18 z			0.5	1.0											0.0										0.0										0.0
			C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0												0.0	9 z				0.5	18 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	5	8	210	81	12	0	0	117	0	0	18.0	9.0	8.0	27 0	12 0	0 0	0 0	3.5	45 0	0 0	0 0	2.5	6.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	36 0	0 0	0 0	0 0	3.5	54 0	0 0	0 0	4.5	8.0	18 0	0 0	0 0	0 0	2.0	18 0	0 0	0 0	2.0	4.0
				Moduły/Przedmioty specjalnościowe																																																									
			D1oaiz	Wybrane działy z toksykologii	1	1	63	24	0	0	0	39	0	0	7.0	4.0	3.0	24 e				3.0	39 z			4.0	7.0											0.0										0.0										0.0
			D2oaiz	Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywn	1	1	63	24	0	0	0	39	0	0	7.0	4.0	3.0	24 e				3.0	39 z			4.0	7.0											0.0										0.0										0.0
			D3oaiz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D4toaiz	Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych o	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D5oaiz	Wybrane działy z technologii żywności (blok)	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	3.0									0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0										0.0										0.0
			D6oaizjz	Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywn	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0												0.0										0.0	18 e				1.0	18 z			1.0	2.0
			D7oaiz	Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5	12 e				1.0	18 z			1.0	2.0											0.0										0.0										0.0
4	2			Blok obieralny 4	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4.0	2.0	2.0									0.0												0.0	12 e				2.0	24 z			2.0	4.0										0.0
5	1			Blok obieralny 5	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
6	1			Blok obieralny 6	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
7	1			Blok obieralny 7	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0												0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	12	12	354	138	0	0	0	216	0	0	35.0	18.5	20.0	60 0	0 0	0 0	0 0	7.0	96 0	0 0	0 0	9.0	16.0	30 0	0 0	0 0	0 0	4.0	42 0	0 0	0 0	4.0	8.0	30 0	0 0	0 0	0 0	4.5	60 0	0 0	0 0	4.5	9.0	18 0	0 0	0 0	0 0	1.0	18 0	0 0	0 0	1.0	2.0
				Moduły/Przedmioty obieralne																																																									
2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0							3.0										0.0										0.0
			A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0							3.0										0.0										0.0
			A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0							3.0										0.0										0.0
			A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0							3.0										0.0										0.0
1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0							3.0										0.0										0.0
			A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0							3.0										0.0										0.0
4	2		-10oaiz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			-11oaiz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			-12oaiz	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			-13oaiz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przezna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			-14oaiz	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-1oaiz	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-2oaiz	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-3oaiz	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-4oaiz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-5oaiz	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-6oaiz	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-7oaiz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-8oaiz	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			1-9oaiz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobio	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
5	1		2-1oaiz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łown	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-2oaiz	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-3oaiz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze ry	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-4oaiz	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-5oaiz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-6oaiz	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-7oaiz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastk	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			2-8oaizj	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w te	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
6	1		3-1oaiz	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			3-2oaiz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			3-3oaiz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyc	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			3-4oaiz	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0												0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0

			3-6oaiz	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			3-7oaiz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			3-8oaiz	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			4-1oaiz	Nowoczesne opakowania do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			4-2oaiz	Postępy w mechanizacji przetwórstwa spożywcz	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
7	1		4-3oaiz	Projektowanie i eksploatacja linii technologiczny	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 z				0.5	12 e			0.5	1.0										0.0
			4-5oaiz	Postępy w inżynierii przemysłu spożywczego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			4-6oaiz	Wybrane działy z reologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
				Praktyki zawodowe																																																				
			P1	Praktyka zawodowa	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0										0.0								4 z	4.0	4.0										0.0										0.0
				Razem	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	4 0	4.0	4.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Przedmioty jednorazowe																																																			
			S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	5 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
			S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	2 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
				Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	7 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				SUMA	19	31	687	285	30	20	10	342	0	0	90.0	52.0	33.0	94 0	21 0	0 0	0 0	11.5	141 0	0 0	0 0	11.5	23.0	80 0	9 0	20 0	0 0	13.0	42 0	0 0	0 0	8.0	21.0	75 0	0 0	0 0	10 0	10.5	123 0	0 0	0 0	9.5	20.0	36 0	0 0	0 0	0 0	3.0	36 0	0 0	0 0	23.0	26.0

LOE	liczba obieranych elementów
FZ	forma zaliczenia
Zajęcia audytoryjne	
W	wykłady
A	ćwiczenia audytoryjne
LK	lektorat
S	seminaria
Zajęcia praktyczne	
L	laboratoria
PD	praca dyplomowa
PR	praktyki

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Nazwa kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
Dziedziny nauki: **dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe: **technologia żywności i żywienia (100%)**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **niestacjonarna**
Poziom kształcenia: **drugi**
Specjalność/specjalizacja: **technologia i biotechnologia żywności**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2020_2021_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Rok akademicki: 2020/2021
Obowiązuje od: 2020-10-01
Załącznik nr 3 do Uchwała nr 102 Senatu ZUT z dnia 25 maja 2020 r.

Plan Studiów

Obieralność: Blok	LOE	Grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	FZ: L. egz.	FZ: L. zal.	Liczba godzin: Suma	Forma zajęć: W	A	LK	S	L	PD	PR	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
				Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego													
			A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	2.0	0.0	1.0
			A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	20.0	0.0
2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5
			A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0
1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0
			A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2.0	0.0	0.5
				Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	30.0	20.0	3.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego													
			B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5
			B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5
			B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	1.0	0.5	1.0
				Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	3.0	0.5	2.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego													
			C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4.0	2.0	1.5
			C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.0
			C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3.0	2.0	1.5
			C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle sp	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5
			C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ek	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.5
			C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0
			C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0
				Razem	5	8	210	81	12	0	0	117	0	0	18.0	9.0	8.0
				Moduły/Przedmioty specjalnościowe													
			D10tibz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictw	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5
			D1tibz	Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	5.0	3.0	1.5
			D2tibz	Wybrane działy w technologii mleczarskiej	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3.0	2.0	1.5
			D3tibz	Wybrane działy w technologii produktów roślinny	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.5
			D4tibz	Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i d	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.5
			D5tibz	Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	0	2	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5
			D6tibz	Molekularne metody oceny surowców i produktó	0	2	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5
			D7tibz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5
			D8tibz	Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych d	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5
			D9tibz	Surowce uboczne i dodatki niemleczne w techn	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5
4	1			Blok obieralny 4	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
5	2			Blok obieralny 5	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4.0	2.0	2.0
6	1			Blok obieralny 6	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
7	1			Blok obieralny 7	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0
				Razem	13	17	354	138	0	0	0	216	0	0	35.0	18.5	20.0
				Moduły/Przedmioty obieralne													
2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5
			A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5
			A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5
			A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5
1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0
			A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0
4	1		1-10tibz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie j	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			1-11tibz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			1-12tibz	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			1-13tibz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przezna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			1-14tibz	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	2.0
			r1-1tibz	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-2tibz	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-3tibz	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-4tibz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-5tibz	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-6tibz	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-7tibz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-8tibz	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r1-9tibz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobi	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
5	2		r2-1tibz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łown	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-2tibz	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-3tibz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze ry	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-4tibz	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-5tibz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-6tibz	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-7tibz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastk	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r2-8tibz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w te	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0
			r3-1tibz	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0

Moduł / przedmiot	I ROK, 1 semestr: Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	I ROK, 2 semestr: Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego																				
Seminarium dyplomowe										0.0										0.0
Przygotowanie pracy dyplomowej										0.0										0.0
Blok obieralny 2										0.0	27 z				3.0					3.0
Ochrona własności intelektualnej										0.0	5 z				0.0					0.0
Blok obieralny 1										0.0			20 e		3.0					3.0
Zarządzanie i marketing										0.0	18 z				2.0					2.0
Razem	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	50 0	0 0	20 0	0 0	8.0	0 0	0 0	0 0	0.0	8.0
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego																				
Systemy informatyczne w technologii żywności		9 z			1.0					1.0										0.0
Statystyka stosowana										0.0		9 z			1.0					1.0
Enzymologia										0.0										0.0
Razem	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego																				
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok	18 e				2.0	27 z			2.0	4.0										0.0
Mikrobiologia przetwórstwa żywności										0.0										0.0
Higiena w przemyśle spożywczym										0.0										0.0
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle sp		12 z			1.0					1.0										0.0
Technologia produkcji żywności regionalnej i ek										0.0										0.0
Prawo żywnościowe	9 e				0.5	18 z			0.5	1.0										0.0
Zarządzanie jakością żywności										0.0										0.0
Razem	27 0	12 0	0 0	0 0	3.5	45 0	0 0	0 0	2.5	6.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
Moduły/Przedmioty specjalnościowe																				
Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictw	18 e				1.0	18 z			1.0	2.0										0.0
Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	18 e				2.0	27 z			3.0	5.0										0.0
Wybrane działy w technologii mleczarskiej	9 e				1.0	18 z			2.0	3.0										0.0
Wybrane działy w technologii produktów roślinny	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0										0.0
Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i d										0.0	9 e				1.0	9 z			1.0	2.0
Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	6 z				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Molekularne metody oceny surowców i produktó										0.0	6 z				1.0	12 z			1.0	2.0
Nowiny żywieniowo - dietetyczne										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych d										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0
Surowce uboczne i dodatki niemleczne w techn										0.0										0.0
Blok obieralny 4										0.0										0.0
Blok obieralny 5										0.0										0.0
Blok obieralny 6										0.0										0.0
Blok obieralny 7										0.0										0.0
Razem	69 0	0 0	0 0	0 0	7.0	93 0	0 0	0 0	9.0	16.0	27 0	0 0	0 0	0 0	4.0	45 0	0 0	0 0	4.0	8.0
Moduły/Przedmioty obieralne																				
Bioetyka										0.0	27 z				3.0					3.0
Socjologia społeczeństwa informacyjnego										0.0	27 z				3.0					3.0
Etyka zawodowa										0.0	27 z				3.0					3.0
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji										0.0	27 z				3.0					3.0
Język angielski										0.0			20 e		3.0					3.0
Język niemiecki										0.0			20 e		3.0					3.0
Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie j										0.0										0.0
Towaroznawstwo żywności ekologicznej										0.0										0.0
Towaroznawstwo napojów										0.0										0.0
Towaroznawstwo żywności specjalnego przezna										0.0										0.0
Podstawy metod toksykometrycznych										0.0										0.0
Analityka żywności										0.0										0.0
Ogólne towaroznawstwo żywności										0.0										0.0
Systemy zarządzania jakością żywności										0.0										0.0
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w										0.0										0.0
Patogeny w żywności										0.0										0.0
Szkodniki w przemyśle spożywczym										0.0										0.0
Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań										0.0										0.0
Mikrobiologia przemysłowa										0.0										0.0
Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobi										0.0										0.0
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łown										0.0										0.0
Biologiczne podstawy jakości mięsa										0.0										0.0
Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze ry										0.0										0.0
Usługi gastronomiczne i cateringowe										0.0										0.0
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności										0.0										0.0
Technologia produktów cukierniczych										0.0										0.0
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastk										0.0										0.0
Zastosowanie preparatów enzymatycznych w te										0.0										0.0
Alergie pokarmowe										0.0										0.0

Moduł / przedmiot	II ROK, 3 semestr: Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 4 semestr: Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego																				
Seminarium dyplomowe				10 z	2.0					2.0										0.0
Przygotowanie pracy dyplomowej										0.0							0 z		20.0	20.0
Blok obieralny 2										0.0										0.0
Ochrona własności intelektualnej										0.0										0.0
Blok obieralny 1										0.0										0.0
Zarządzanie i marketing										0.0										0.0
Razem	0 0	0 0	0 0	10 0	2.0	0 0	0 0	0 0	0.0	2.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	20.0	20.0
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego																				
Systemy informatyczne w technologii żywności										0.0										0.0
Statystyka stosowana										0.0										0.0
Enzymologia	9 e				0.5	9 z			0.5	1.0										0.0
Razem	9 0	0 0	0 0	0 0	0.5	9 0	0 0	0 0	0.5	1.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego																				
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok										0.0										0.0
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0										0.0
Higiena w przemyśle spożywczym	9 e				1.0	18 z			2.0	3.0										0.0
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle sp										0.0										0.0
Technologia produkcji żywności regionalnej i ek										0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0
Prawo żywnościowe										0.0										0.0
Zarządzanie jakością żywności	9 z				0.5	18 z			0.5	1.0										0.0
Razem	36 0	0 0	0 0	0 0	3.5	54 0	0 0	0 0	4.5	8.0	18 0	0 0	0 0	0 0	2.0	18 0	0 0	0 0	2.0	4.0
Moduły/Przedmioty specjalnościowe																				
Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictw										0.0										0.0
Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu										0.0										0.0
Wybrane działy w technologii mleczarskiej										0.0										0.0
Wybrane działy w technologii produktów roślinny										0.0										0.0
Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i d										0.0										0.0
Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności										0.0										0.0
Molekularne metody oceny surowców i produktó										0.0										0.0
Nowiny żywieniowo - dietetyczne										0.0										0.0
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych d										0.0										0.0
Surowce uboczne i dodatki niemleczne w techn										0.0	12 e				1.0	18 z			1.0	2.0
Blok obieralny 4	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Blok obieralny 5	12 e				2.0	24 z			2.0	4.0										0.0
Blok obieralny 6	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Blok obieralny 7	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
Razem	30 0	0 0	0 0	0 0	4.5	60 0	0 0	0 0	4.5	9.0	12 0	0 0	0 0	0 0	1.0	18 0	0 0	0 0	1.0	2.0
Moduły/Przedmioty obieralne																				
Bioetyka										0.0										0.0
Socjologia społeczeństwa informacyjnego										0.0										0.0
Etyka zawodowa										0.0										0.0
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji										0.0										0.0
Język angielski										0.0										0.0
Język niemiecki										0.0										0.0
Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie j	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Towaroznawstwo żywności ekologicznej	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Towaroznawstwo napojów	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Towaroznawstwo żywności specjalnego przezna	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Podstawy metod toksykometrycznych	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Analityka żywności	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Ogólne towaroznawstwo żywności	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Systemy zarządzania jakością żywności	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Patogeny w żywności	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Szkodniki w przemyśle spożywczym	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Mikrobiologia przemysłowa	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobi	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łown	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Biologiczne podstawy jakości mięsa	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze ry	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Usługi gastronomiczne i cateringowe	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Technologia produktów cukierniczych	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastk	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Zastosowanie preparatów enzymatycznych w te	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
Alergie pokarmowe	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0

6	1		r3-2tibz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r3-3tibz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyc	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r3-4tibz	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r3-6tibz	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r3-7tibz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r3-8tibz	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
7	1		r4-1tibz	Nowoczesne opakowania do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			r4-2tibz	Postępy w mechanizacji przetwórstwa spożywcz	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			r4-3tibz	Projektowanie i eksploatacja linii technologiczny	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 z				0.5	12 e			0.5	1.0										0.0
			r4-5tibz	Postępy w inżynierii przemysłu spożywczego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			r4-6tibz	Wybrane działy z reologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
				Praktyki zawodowe																																																					
			P1	Praktyka zawodowa	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0										0.0								4 z	4.0	4.0										0.0										0.0
				Razem	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	4 0	4.0	4.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Przedmioty jednorazowe																																																				
			S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	5 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
			S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	2 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
				Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	7 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				SUMA	20	36	687	285	30	20	10	342	0	0	90.0	52.0	33.0	103 0	21 0	0 0	0 0	11.5	138 0	0 0	0 0	11.5	23.0	77 0	9 0	20 0	0 0	13.0	45 0	0 0	0 0	8.0	21.0	75 0	0 0	0 0	10 0	10.5	123 0	0 0	0 0	9.5	20.0	30 0	0 0	0 0	0 0	3.0	36 0	0 0	0 0	23.0	26.0

LOE	liczba obieranych elementów
FZ	forma zaliczenia
Zajęcia audytoryjne	
W	wykłady
A	ćwiczenia audytoryjne
LK	lektorat
S	seminaria
Zajęcia praktyczne	
L	laboratoria
PD	praca dyplomowa
PR	praktyki

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Nazwa kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
Dziedziny nauki: **dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe: **technologia żywności i żywienia (100%)**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **niestacjonarna**
Poziom kształcenia: **drugi**
Specjalność/specjalizacja: **technologia rybna**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2020_2021_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Rok akademicki: 2020/2021
Obowiązuje od: 2020-10-01
Załącznik nr 3 do Uchwała nr 102 Senatu ZUT z dnia 25 maja 2020 r.

Plan Studiów

Obieralność: Blok	Obieralność: LOE	Obieralność: Grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	FZ: L. egz.	FZ: L. zal.	Liczba godzin: Suma	Forma zajęć: W	A	LK	S	L	PD	PR	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS	I ROK, 1 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	I ROK, 2 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 3 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 4 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze
				Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego																																																								
			A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	2.0	0.0	1.0									0.0										0.0				10 z	2.0					2.0										0.0
			A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	20.0	0.0									0.0										0.0										0.0							0 z			20.0	20.0
2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0									0.0	5 z				0.0					0.0										0.0										0.0
1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0					3.0										0.0										0.0
			A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2.0	0.0	0.5									0.0	18 z				2.0					2.0										0.0										0.0
				Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	30.0	20.0	3.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	50 0	0 0	20 0	0 0	8.0	0 0	0 0	0 0	0.0	8.0	0 0	0 0	0 0	10 0	2.0	0 0	0 0	0 0	0.0	2.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	20.0	20.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego																																																								
			B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5		9 z			1.0				1.0										0.0										0.0										0.0
			B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5									0.0		9 z			1.0					1.0										0.0										0.0
			B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0										0.0	9 e				0.5	9 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	3.0	0.5	2.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	9 0	0 0	0 0	0 0	0.5	9 0	0 0	0 0	0.5	1.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego																																																							
			C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4.0	2.0	1.5	18 e				2.0	27 z			2.0	4.0									0.0										0.0										0.0
			C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.0									0.0										0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0										0.0
			C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3.0	2.0	1.5									0.0										0.0	9 e				1.0	18 z			2.0	3.0										0.0
			C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle sp	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5		12 z			1.0				1.0										0.0										0.0										0.0
			C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ek	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.5									0.0										0.0										0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0
			C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0	9 e				0.5	18 z			0.5	1.0									0.0										0.0										0.0
			C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0										0.0	9 z				0.5	18 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	5	8	210	81	12	0	0	117	0	0	18.0	9.0	8.0	27 0	12 0	0 0	0 0	3.5	45 0	0 0	0 0	2.5	6.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	36 0	0 0	0 0	0 0	3.5	54 0	0 0	0 0	4.5	8.0	18 0	0 0	0 0	0 0	2.0	18 0	0 0	0 0	2.0	4.0
				Moduły/Przedmioty specjalnościowe																																																							
			D10tr	Wybrane zagadnienia z parazytologii organizmó	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0										0.0										0.0	12 e				1.0	18 z			1.0	2.0
			D1tr	Wybrane działy w technologii produktów rybnyc	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	4.0	3.0	2.0	12 e				1.0	24 z			3.0	4.0									0.0										0.0										0.0
			D2tr	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D3tr	Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych o	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D4tr	Wybrane działy z technologii żywności (blok)	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	4.0	3.0	1.5	12 e				1.0	24 z			3.0	4.0									0.0										0.0										0.0
8	1			Blok obieralny 8	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
9	1			Blok obieralny 9	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
10	1			Blok obieralny 10	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D8tr	Produkcja surowców do wytwarzania żywności fu	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.5	9 e				1.0	9 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
11	1			Blok obieralny 11	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0										0.0										0.0
4	1			Blok obieralny 4	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
5	2			Blok obieralny 5	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4.0	2.0	2.0									0.0										0.0	12 e				2.0	24 z			2.0	4.0										0.0
6	1			Blok obieralny 6	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
7	1			Blok obieralny 7	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			Gr4-4tr	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictw	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5	18 e				1.0	18 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
				Razem	13	19	354	138	0	0	0	216	0	0	35.0	19.5	20.0	66 0	0 0	0 0	0 0	6.0	96 0	0 0	0 0	10.0	16.0	30 0	0 0	0 0	0 0	4.0	42 0	0 0	0 0	4.0	8.0	30 0	0 0	0 0	0 0	4.5	60 0	0 0	0 0	4.5	9.0	12 0	0 0	0 0	0 0	1.0	18 0	0 0	0 0	1.0	2.0
				Moduły/Przedmioty obieralne																																																							
2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0					3.0										0.0										0.0
			A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0					3.0										0.0										0.0
8	1		D5-1tr	Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
			D5-2tr	Bioinżynieria w przetwórstwie ryb i owoców mor	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
9	1		D6-1tr	Produkcja surowców rybackich - akwakultura	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
			D6-2tr	Biologiczne zasoby wód	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0									0.0										0.0										0.0
10	1		D7-1tr	Gospodarka odpadami w zakładzie przetwórstw	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D7-2tr	Biologiczne przetwórstwo odpadów w przetwórst	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0										0.0										0.0
11	1		D9-1tr	Identyfikacja surowców i żywności pochodzenia	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0										0.0										0.0
			D9-2tr	Certyfikacja w produkcji rybackiej	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0	9 z				1.0	9 z			1.0	2.0										0.0										0.0
4	1		Gr1-10tr	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie j	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-11tr	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-12tr	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-13tr	Towaroznawstwo żywności specjalnego przezna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-14tr	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-1tr	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-2tr	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-3tr	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-4tr	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-5tr	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-6tr	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-7tr	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-8tr	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-9tr	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobio	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0

			Gr2-1tr	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łown	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-2tr	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-3tr	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze ry	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
5	2		Gr2-4tr	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-5tr	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-6tr	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-7tr	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastk	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-8tr	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w te	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-1tr	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-2tr	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-3tr	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyc	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
6	1		Gr3-4tr	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-6tr	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-7tr	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-8tr	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr4-1tr	Nowoczesne opakowania do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			Gr4-2tr	Postępy w mechanizacji przetwórstwa spożywcz	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
7	1		Gr4-3tr	Projektowanie i eksploatacja linii technologiczny	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 z				0.5	12 e			0.5	1.0										0.0
			Gr4-5tr	Postępy w inżynierii przemysłu spożywczego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			Gr4-6tr	Wybrane działy z reologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
				Praktyki zawodowe																																																							
			P1	Praktyka zawodowa	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0										0.0								4 z	4.0	4.0										0.0										0.0
				Razem	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	4 0	4.0	4.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Przedmioty jednorazowe																																																						
			S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	5 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
			S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	2 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
				Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	7 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				SUMA	20	38	687	285	30	20	10	342	0	0	90.0	53.0	33.0	100 0	21 0	0 0	0 0	10.5	141 0	0 0	0 0	12.5	23.0	80 0	9 0	20 0	0 0	13.0	42 0	0 0	0 0	8.0	21.0	75 0	0 0	0 0	10 0	10.5	123 0	0 0	0 0	9.5	20.0	30 0	0 0	0 0	0 0	3.0	36 0	0 0	0 0	23.0	26.0

LOE	liczba obieranych elementów
FZ	forma zaliczenia
Zajęcia audytoryjne	
W	wykłady
A	ćwiczenia audytoryjne
LK	lektorat
S	seminaria
Zajęcia praktyczne	
L	laboratoria
PD	praca dyplomowa
PR	praktyki

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Nazwa kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
Dziedziny nauki: **dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe: **technologia żywności i żywienia (100%)**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **niestacjonarna**
Poziom kształcenia: **drugi**
Specjalność/specjalizacja: **żywienie człowieka**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2020_2021_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Rok akademicki: 2020/2021
Obowiązuje od: 2020-10-01
Załącznik nr 3 do Uchwała nr 102 Senatu ZUT z dnia 25 maja 2020 r.

Plan Studiów

Obieralność: Blok	Obieralność: LOE	Obieralność: Grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	FZ: L. egz.	FZ: L. zal.	Liczba godzin: Suma	Forma zajęć: W	A	LK	S	L	PD	PR	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS	I ROK, 1 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	I ROK, 2 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 3 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze	II ROK, 4 semestr, Zajęcia audytoryjne: W	A	LK	S	ECTS	Zajęcia praktyczne: L	PD	PR	ECTS	ECTS w semestrze
				Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego																																																									
			A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	2.0	0.0	1.0									0.0										0.0				10 z	2.0					2.0										0.0
			A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	20.0	0.0									0.0										0.0										0.0							0 z			20.0	20.0
2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0									0.0	5 z				0.0					0.0										0.0										0.0
1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0					3.0										0.0										0.0
			A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2.0	0.0	0.5									0.0	18 z				2.0					2.0										0.0										0.0
				Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	30.0	20.0	3.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	50 0	0 0	20 0	0 0	8.0	0 0	0 0	0 0	0.0	8.0	0 0	0 0	0 0	10 0	2.0	0 0	0 0	0 0	0.0	2.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	20.0	20.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego																																																									
			B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5		9 z			1.0				1.0										0.0										0.0										0.0
			B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5									0.0		9 z			1.0					1.0										0.0										0.0
			B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0										0.0	9 e				0.5	9 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	3.0	0.5	2.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	0 0	9 0	0 0	0 0	1.0	0 0	0 0	0 0	0.0	1.0	9 0	0 0	0 0	0 0	0.5	9 0	0 0	0 0	0.5	1.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego																																																								
			C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4.0	2.0	1.5	18 e				2.0	27 z			2.0	4.0									0.0										0.0										0.0
			C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.0									0.0										0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0										0.0
			C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3.0	2.0	1.5									0.0										0.0	9 e				1.0	18 z			2.0	3.0										0.0
			C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle sp	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.5		12 z			1.0				1.0										0.0										0.0										0.0
			C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ek	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	1.5									0.0										0.0										0.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0
			C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0	9 e				0.5	18 z			0.5	1.0									0.0										0.0										0.0
			C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0										0.0	9 z				0.5	18 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	5	8	210	81	12	0	0	117	0	0	18.0	9.0	8.0	27 0	12 0	0 0	0 0	3.5	45 0	0 0	0 0	2.5	6.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	36 0	0 0	0 0	0 0	3.5	54 0	0 0	0 0	4.5	8.0	18 0	0 0	0 0	0 0	2.0	18 0	0 0	0 0	2.0	4.0
				Moduły/Przedmioty specjalnościowe																																																								
			D11zc	Żywienie w różnych stanach fizjologicznych	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	5.0	3.0	2.0	18 e				2.0	27 z			3.0	5.0									0.0										0.0										0.0
			D2zc	Żywienie kliniczne i dietoterapia	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4.0	2.0	3.0	18 e				2.0	18 z			2.0	4.0									0.0										0.0										0.0
			D3zc	Patofizjologia w żywieniu człowieka	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	5.0	3.0	2.5	18 e				2.0	27 z			3.0	5.0									0.0										0.0										0.0
			D4zc	Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3.0	2.0	1.5									0.0	9 e				1.0	18 z			2.0	3.0										0.0										0.0
			D5zc	Wybrane działy w technologii żywności (blok)	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	5.0	3.0	2.5									0.0	18 e				2.0	27 z			3.0	5.0										0.0										0.0
			D6zc	Diagnostyka w gabinecie dietetyka	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	2.0	1.0	1.5									0.0										0.0										0.0	12 e				1.0	18 z			1.0	2.0
			D7zc	Żywienie w turystyce	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	1.0	0.5	1.0	9 e				0.5	9 z			0.5	1.0									0.0										0.0										0.0
			D8zc	Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyrob	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	1.0	0.5	1.0	9 e				0.5	9 z			0.5	1.0									0.0										0.0										0.0
4	1			Blok obieralny 4	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
5	1			Blok obieralny 5	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
6	2			Blok obieralny 6	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4.0	2.0	2.0									0.0										0.0	12 e				2.0	24 z			2.0	4.0										0.0
7	1			Blok obieralny 7	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0									0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
				Razem	13	13	354	141	0	0	0	213	0	0	35.0	19.5	20.0	72 0	0 0	0 0	0 0	7.0	90 0	0 0	0 0	9.0	16.0	27 0	0 0	0 0	0 0	3.0	45 0	0 0	0 0	5.0	8.0	30 0	0 0	0 0	0 0	4.5	60 0	0 0	0 0	4.5	9.0	12 0	0 0	0 0	0 0	1.0	18 0	0 0	0 0	1.0	2.0
				Moduły/Przedmioty obieralne																																																								
2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
			A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	0.5									0.0	27 z				3.0					3.0										0.0										0.0
1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0					3.0										0.0										0.0
			A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3.0	0.0	1.0									0.0			20 e		3.0					3.0										0.0										0.0
4	1		r1-10zc	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r1-11zc	Towaroznawstwo zywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r1-12zc	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r1-13zc	Towaroznawstwo żywnośćci specjalnego przezn	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			r1-14zc	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-1zc	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-2zc	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-3zc	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-4zc	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-5zc	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-6zc	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-7zc	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-8zc	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr1-9zc	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobi	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
5	1		Gr2-1zc	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łown	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-2zc	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-3zc	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze ry	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-4zc	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-5zc	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-6zc	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-7zc	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciast	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr2-8zc	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w te	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-1zc	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-2zc	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-3zc	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyc	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0									0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0

6	2		Gr3-4zc	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-6zc	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-7zc	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr3-8zc	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2.0	1.0	1.0										0.0										0.0	6 e				1.0	12 z			1.0	2.0										0.0
			Gr4-1zc	Nowoczesne opakowania do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			Gr4-2zc	Postępy w mechanizacji przetwórstwa spożywcz	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
7	1		Gr4-3zc	Projektowanie i eksploatacja linii technologiczny	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 z				0.5	12 e			0.5	1.0										0.0
			Gr4-5zc	Postępy w inżynierii przemysłu spożywczego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
			Gr4-6zc	Wybrane działy z reologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	1.0	0.5	1.0										0.0										0.0	6 e				0.5	12 z			0.5	1.0										0.0
				Praktyki zawodowe																																																							
			P1	Praktyka zawodowa	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0										0.0								4 z	4.0	4.0										0.0										0.0
				Razem	0	1	4	0	0	0	0	0	0	4	4.0	4.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	4 0	4.0	4.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				Przedmioty jednorazowe																																																				
			S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	5 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
			S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	2 z				0.0					0.0										0.0										0.0										0.0
				Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	7 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.0	0 0	0 0	0 0	0.0	0.0
				SUMA	20	32	687	288	30	20	10	339	0	0	90.0	53.0	33.0	106 0	21 0	0 0	0 0	11.5	135 0	0 0	0 0	11.5	23.0	77 0	9 0	20 0	0 0	12.0	45 0	0 0	0 0	9.0	21.0	75 0	0 0	0 0	10 0	10.5	123 0	0 0	0 0	9.5	20.0	30 0	0 0	0 0	0 0	3.0	36 0	0 0	0 0	23.0	26.0

LOE	liczba obieranych elementów
FZ	forma zaliczenia
Zajęcia audytoryjne	
W	wykłady
A	ćwiczenia audytoryjne
LK	lektorat
S	seminaria
Zajęcia praktyczne	
L	laboratoria
PD	praca dyplomowa
PR	praktyki