WNoŻiR

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

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**
Rok akademicki: **2023/2024**
Obowiązuje od: **2023-10-01**
Uchwała Senatu nr: **72 z dn. 2023-04-24**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2023_2024_ZL**

Plan studiów	Obieralność: blok	Obieralność: liczba obieralnych elementów	Obieralność: grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Forma zaliczenia egzamin (ilość)	Forma zaliczenia zaliczenie (ilość)	Suma liczby godzin	Ilość godzin: wykłady	Ilość godzin: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: lektorat	Ilość godzin: seminaria	Ilość godzin: laboratoria	Ilość godzin: praca dyplomowa	Ilość godzin: praktyki	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	0,7
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	29,0	20,0	3,6
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego					Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	4,0	1,0	1,6
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	3,0	2,0	1,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	5	8	201	75	12	0	0	114	0	0	19,0	10,4	8,1
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D10oaizjz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	2,0	1,0	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D1oaiz	Nowoczesne metody w toksykologicznej ocenie jakości żywności	1	1	63	24	0	0	0	39	0	0	6,0	3,0	2,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D2oaiz	Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności	1	1	63	24	0	0	0	39	0	0	6,0	3,0	2,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D3oaiz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D4toaiz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D5oaiz	Wybrane działy z technologii żywności (blok)	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D6oaizjz	Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	3,0	1,5	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	4	2			Blok obieralny 4	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	5	1			Blok obieralny 5	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	6	1			Blok obieralny 6	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe					Razem	11	11	342	138	0	0	0	204	0	0	33,0	16,7	14,5
Moduły/Przedmioty obieralne	2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty obieralne	1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
				A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty obieralne	4	2		D7oaiz	Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-10oaiz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-11oaiz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-12oaiz	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-13oaiz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-14oaiz	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-1oaiz	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-2oaiz	Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-3oaiz	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-4oaiz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-5oaiz	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-6oaiz	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-7oaiz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-8oaiz	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,2
				Gr1-9oaiz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty obieralne	5	1		Gr2-1oaiz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-2oaiz	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-3oaiz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-4oaiz	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-5oaiz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-6oaiz	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-7oaiz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-8oaiz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	6	1		Gr3-1oaiz	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-2oaiz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-3oaiz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-4oaiz	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-6oaiz	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-7oaiz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-8oaiz	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Praktyki zawodowe				P1	Praktyka zawodowa	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe					Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
					SUMA	18	30	666	279	30	20	10	327	0	0	89,0	52,1	27,8

I ROK 1 semestr

Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności			9	z					1,0								1,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	12	e							1,0	24	z					2,0	3,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym			12	z					1,0								1,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe	9	e							0,8	18	z					1,2	2,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	21	0	12	0	0	0	0	0	2,8	42	0	0	0	0	0	3,2	6,0
D10oaizjz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności	18	e							1,0	18	z					1,0	2,0
D1oaiz	Nowoczesne metody w toksykologicznej ocenie jakości żywności	24	e							3,0	39	z					3,0	6,0
D2oaiz	Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności	24	e							3,0	39	z					3,0	6,0
D3oaiz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D4toaiz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D5oaiz	Wybrane działy z technologii żywności (blok)																	0,0
D6oaizjz	Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności																	0,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
	Razem	66	0	0	0	0	0	0	0	7,0	96	0	0	0	0	0	7,0	14,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
D7oaiz	Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych																	0,0
Gr1-10oaiz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11oaiz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12oaiz	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13oaiz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14oaiz	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1oaiz	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2oaiz	Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności																	0,0
Gr1-3oaiz	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4oaiz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5oaiz	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6oaiz	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7oaiz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8oaiz	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9oaiz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1oaiz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2oaiz	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3oaiz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4oaiz	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5oaiz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6oaiz	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7oaiz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8oaiz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1oaiz	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2oaiz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3oaiz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4oaiz	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6oaiz	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7oaiz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8oaiz	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp	5	z							0,0								0,0
S2	Podstawy informacji naukowej	2	z							0,0								0,0
	Razem	7	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	94	0	21	0	0	0	0	0	10,8	138	0	0	0	0	0	10,2	21,0

I ROK 2 semestr

Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2	27	z							3,0								3,0
A4	Ochrona własności intelektualnej	5	z							0,0								0,0
	Blok obieralny 1					20	e			3,0								3,0
A6	Zarządzanie i marketing	18	z							2,0								2,0
	Razem	50	0	0	0	20	0	0	0	8,0	0	0	0	0	0	0	0,0	8,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana			9	z					1,0								1,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
D10oaizjz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
D1oaiz	Nowoczesne metody w toksykologicznej ocenie jakości żywności																	0,0
D2oaiz	Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
D3oaiz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
D4toaiz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
D5oaiz	Wybrane działy z technologii żywności (blok)	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
D6oaizjz	Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności																	0,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
	Razem	30	0	0	0	0	0	0	0	3,8	42	0	0	0	0	0	4,2	8,0
A3-1	Bioetyka	27	z							3,0								3,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	27	z							3,0								3,0
A3-3	Etyka zawodowa	27	z							3,0								3,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	27	z							3,0								3,0
A5-1	Język angielski					20	e			3,0								3,0
A5-2	Język niemiecki					20	e			3,0								3,0
D7oaiz	Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych																	0,0
Gr1-10oaiz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11oaiz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12oaiz	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13oaiz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14oaiz	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1oaiz	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2oaiz	Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności																	0,0
Gr1-3oaiz	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4oaiz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5oaiz	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6oaiz	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7oaiz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8oaiz	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9oaiz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1oaiz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2oaiz	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3oaiz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4oaiz	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5oaiz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6oaiz	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7oaiz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8oaiz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1oaiz	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2oaiz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3oaiz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4oaiz	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6oaiz	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7oaiz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8oaiz	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa														120	z	4,0	4,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	80	0	9	0	20	0	0	0	12,8	42	0	0	0	0	0	8,2	21,0

II ROK 3 semestr

Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe							10	z	1,0								1,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	10	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
	Razem	9	0	0	0	0	0	0	0	1,0	9	0	0	0	0	0	1,0	2,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym	9	e							1,0	18	z					2,0	3,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności	9	z							0,8	18	z					1,2	2,0
	Razem	36	0	0	0	0	0	0	0	3,8	54	0	0	0	0	0	5,2	9,0
D10oaizjz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
D1oaiz	Nowoczesne metody w toksykologicznej ocenie jakości żywności																	0,0
D2oaiz	Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
D3oaiz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D4toaiz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D5oaiz	Wybrane działy z technologii żywności (blok)																	0,0
D6oaizjz	Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności																	0,0
	Blok obieralny 4	12	e							2,0	24	z					2,0	4,0
	Blok obieralny 5	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 6	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
	Razem	24	0	0	0	0	0	0	0	4,0	48	0	0	0	0	0	4,0	8,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
D7oaiz	Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-10oaiz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-11oaiz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-12oaiz	Towaroznawstwo napojów	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-13oaiz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-14oaiz	Podstawy metod toksykometrycznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-1oaiz	Analityka żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-2oaiz	Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-3oaiz	Systemy zarządzania jakością żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-4oaiz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-5oaiz	Patogeny w żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-6oaiz	Szkodniki w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-7oaiz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-8oaiz	Mikrobiologia przemysłowa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-9oaiz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-1oaiz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-2oaiz	Biologiczne podstawy jakości mięsa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-3oaiz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-4oaiz	Usługi gastronomiczne i cateringowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-5oaiz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-6oaiz	Technologia produktów cukierniczych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-7oaiz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-8oaiz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-1oaiz	Alergie pokarmowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-2oaiz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Gr3-3oaiz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Gr3-4oaiz	Żywienie różnych grup ludności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-6oaiz	Dietetyka bariatryczna	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-7oaiz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-8oaiz	Kultura żywienia w różnych regionach świata	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	69	0	0	0	0	0	10	0	9,8	111	0	0	0	0	0	10,2	20,0

II ROK 4 semestr

Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej												0	z			20,0	20,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	18	0	0	0	0	0	0	0	2,0	18	0	0	0	0	0	2,0	4,0
D10oaizjz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
D1oaiz	Nowoczesne metody w toksykologicznej ocenie jakości żywności																	0,0
D2oaiz	Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
D3oaiz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D4toaiz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D5oaiz	Wybrane działy z technologii żywności (blok)																	0,0
D6oaizjz	Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności	18	e							1,5	18	z					1,5	3,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
	Razem	18	0	0	0	0	0	0	0	1,5	18	0	0	0	0	0	1,5	3,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
D7oaiz	Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych																	0,0
Gr1-10oaiz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11oaiz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12oaiz	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13oaiz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14oaiz	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1oaiz	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2oaiz	Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności																	0,0
Gr1-3oaiz	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4oaiz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5oaiz	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6oaiz	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7oaiz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8oaiz	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9oaiz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1oaiz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2oaiz	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3oaiz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4oaiz	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5oaiz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6oaiz	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7oaiz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8oaiz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1oaiz	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2oaiz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3oaiz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4oaiz	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6oaiz	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7oaiz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8oaiz	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	36	0	0	0	0	0	0	0	3,5	36	0	0	0	0	0	23,5	27,0

WNoŻiR

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**

Rok akademicki: **2023/2024**

Obowiązuje od: **2023-10-01**

Uchwała Senatu nr: **72 z dn. 2023-04-24**

Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2023_2024_ZL**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Plan studiów	Obieralność: blok	Obieralność: liczba obieralnych elementów	Obieralność: grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Forma zaliczenia egzamin (ilość)	Forma zaliczenia zaliczenie (ilość)	Suma liczby godzin	Ilość godzin: wykłady	Ilość godzin: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: lektorat	Ilość godzin: seminaria	Ilość godzin: laboratoria	Ilość godzin: praca dyplomowa	Ilość godzin: praktyki	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	0,7
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	29,0	20,0	3,6
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego					Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	4,0	1,0	1,6
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	3,0	2,0	1,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	5	8	201	75	12	0	0	114	0	0	19,0	10,4	8,1
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D10tibz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	3,0	1,5	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D1tibz	Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4,0	2,5	1,9
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D2tibz	Wybrane działy z technologii mleczarskiej	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,1
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D3tibz	Wybrane działy w technologii produktów roślinnych	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	3,0	1,5	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D4tibz	Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D5tibz	Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	0	2	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D6tibz	Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych	0	2	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D7tibz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D8tibz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D9tibz	Surowce uboczne i dodatki niemleczne w technologii mleczarskiej	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	3,0	1,5	1,3
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	4	1			Blok obieralny 4	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	5	2			Blok obieralny 5	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	6	1			Blok obieralny 6	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe					Razem	12	16	336	132	0	0	0	204	0	0	34,0	18,2	14,2
Moduły/Przedmioty obieralne	2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty obieralne	1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
				A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty obieralne	4	1		Gr1-10tibz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-11tibz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-12tibz	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-13tibz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-14tibz	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-1tibz	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-2tibz	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-3tibz	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-4tibz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-5tibz	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-6tibz	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-7tibz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-8tibz	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-9tibz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty obieralne	5	2		Gr2-1tibz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-2tibz	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-3tibz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-4tibz	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-5tibz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-6tibz	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-7tibz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-8tibz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	6	1		Gr3-1tibz	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-2tibz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-3tibz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-4tibz	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-6tibz	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-7tibz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-8tibz	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Praktyki zawodowe				P1	Praktyka zawodowa	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe					Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
					SUMA	19	35	660	273	30	20	10	327	0	0	90,0	53,6	27,5

I ROK 1 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności			9	z					1,0								1,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	12	e							1,0	24	z					2,0	3,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym			12	z					1,0								1,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe	9	e							0,8	18	z					1,2	2,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	21	0	12	0	0	0	0	0	2,8	42	0	0	0	0	0	3,2	6,0
D10tibz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności	18	e							1,5	18	z					1,5	3,0
D1tibz	Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	18	e							1,5	27	z					2,5	4,0
D2tibz	Wybrane działy z technologii mleczarskiej	9	e							1,0	18	z					2,0	3,0
D3tibz	Wybrane działy w technologii produktów roślinnych	18	e							1,5	18	z					1,5	3,0
D4tibz	Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza																	0,0
D5tibz	Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	6	z							1,0	12	z					1,0	2,0
D6tibz	Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych																	0,0
D7tibz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D8tibz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D9tibz	Surowce uboczne i dodatki niemleczne w technologii mleczarskiej																	0,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
	Razem	69	0	0	0	0	0	0	0	6,5	93	0	0	0	0	0	8,5	15,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
Gr1-10tibz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11tibz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12tibz	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13tibz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14tibz	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1tibz	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2tibz	Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Gr1-3tibz	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4tibz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5tibz	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6tibz	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7tibz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8tibz	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9tibz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1tibz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2tibz	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3tibz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4tibz	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5tibz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6tibz	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7tibz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8tibz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1tibz	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2tibz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3tibz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4tibz	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6tibz	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7tibz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8tibz	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp	5	z							0,0								0,0
S2	Podstawy informacji naukowej	2	z							0,0								0,0
	Razem	7	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	97	0	21	0	0	0	0	0	10,3	135	0	0	0	0	0	11,7	22,0

I ROK 2 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2	27	z							3,0								3,0
A4	Ochrona własności intelektualnej	5	z							0,0								0,0
	Blok obieralny 1					20	e			3,0								3,0
A6	Zarządzanie i marketing	18	z							2,0								2,0
	Razem	50	0	0	0	20	0	0	0	8,0	0	0	0	0	0	0	0,0	8,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana			9	z					1,0								1,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
D10tibz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
D1tibz	Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu																	0,0
D2tibz	Wybrane działy z technologii mleczarskiej																	0,0
D3tibz	Wybrane działy w technologii produktów roślinnych																	0,0
D4tibz	Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
D5tibz	Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności																	0,0
D6tibz	Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych	6	z							1,0	12	z					1,0	2,0
D7tibz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
D8tibz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
D9tibz	Surowce uboczne i dodatki niemleczne w technologii mleczarskiej																	0,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
	Razem	27	0	0	0	0	0	0	0	3,8	45	0	0	0	0	0	4,2	8,0
A3-1	Bioetyka	27	z							3,0								3,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	27	z							3,0								3,0
A3-3	Etyka zawodowa	27	z							3,0								3,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	27	z							3,0								3,0
A5-1	Język angielski					20	e			3,0								3,0
A5-2	Język niemiecki					20	e			3,0								3,0
Gr1-10tibz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11tibz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12tibz	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13tibz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14tibz	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1tibz	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2tibz	Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Gr1-3tibz	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4tibz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5tibz	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6tibz	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7tibz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8tibz	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9tibz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1tibz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2tibz	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3tibz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4tibz	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5tibz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6tibz	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7tibz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8tibz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1tibz	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2tibz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3tibz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4tibz	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6tibz	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7tibz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8tibz	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa														120	z	4,0	4,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	77	0	9	0	20	0	0	0	12,8	45	0	0	0	0	0	8,2	21,0

II ROK 3 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe							10	z	1,0								1,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	10	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
	Razem	9	0	0	0	0	0	0	0	1,0	9	0	0	0	0	0	1,0	2,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym	9	e							1,0	18	z					2,0	3,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności	9	z							0,8	18	z					1,2	2,0
	Razem	36	0	0	0	0	0	0	0	3,8	54	0	0	0	0	0	5,2	9,0
D10tibz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
D1tibz	Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu																	0,0
D2tibz	Wybrane działy z technologii mleczarskiej																	0,0
D3tibz	Wybrane działy w technologii produktów roślinnych																	0,0
D4tibz	Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza																	0,0
D5tibz	Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności																	0,0
D6tibz	Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych																	0,0
D7tibz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D8tibz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D9tibz	Surowce uboczne i dodatki niemleczne w technologii mleczarskiej																	0,0
	Blok obieralny 4	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 5	12	e							2,0	24	z					2,0	4,0
	Blok obieralny 6	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
	Razem	24	0	0	0	0	0	0	0	4,0	48	0	0	0	0	0	4,0	8,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
Gr1-10tibz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-11tibz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-12tibz	Towaroznawstwo napojów	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-13tibz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-14tibz	Podstawy metod toksykometrycznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-1tibz	Analityka żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-2tibz	Ogólne towaroznawstwo żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-3tibz	Systemy zarządzania jakością żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-4tibz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-5tibz	Patogeny w żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-6tibz	Szkodniki w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-7tibz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-8tibz	Mikrobiologia przemysłowa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-9tibz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-1tibz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-2tibz	Biologiczne podstawy jakości mięsa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-3tibz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-4tibz	Usługi gastronomiczne i cateringowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-5tibz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-6tibz	Technologia produktów cukierniczych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-7tibz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-8tibz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-1tibz	Alergie pokarmowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-2tibz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Gr3-3tibz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Gr3-4tibz	Żywienie różnych grup ludności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-6tibz	Dietetyka bariatryczna	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-7tibz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-8tibz	Kultura żywienia w różnych regionach świata	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	69	0	0	0	0	0	10	0	9,8	111	0	0	0	0	0	10,2	20,0

II ROK 4 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej												0	z			20,0	20,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	18	0	0	0	0	0	0	0	2,0	18	0	0	0	0	0	2,0	4,0
D10tibz	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
D1tibz	Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu																	0,0
D2tibz	Wybrane działy z technologii mleczarskiej																	0,0
D3tibz	Wybrane działy w technologii produktów roślinnych																	0,0
D4tibz	Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza																	0,0
D5tibz	Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności																	0,0
D6tibz	Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych																	0,0
D7tibz	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D8tibz	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D9tibz	Surowce uboczne i dodatki niemleczne w technologii mleczarskiej	12	e							1,5	18	z					1,5	3,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
	Razem	12	0	0	0	0	0	0	0	1,5	18	0	0	0	0	0	1,5	3,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
Gr1-10tibz	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11tibz	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12tibz	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13tibz	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14tibz	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1tibz	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2tibz	Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Gr1-3tibz	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4tibz	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5tibz	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6tibz	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7tibz	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8tibz	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9tibz	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1tibz	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2tibz	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3tibz	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4tibz	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5tibz	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6tibz	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7tibz	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8tibz	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1tibz	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2tibz	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3tibz	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4tibz	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6tibz	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7tibz	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8tibz	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	30	0	0	0	0	0	0	0	3,5	36	0	0	0	0	0	23,5	27,0

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**
Rok akademicki: **2023/2024**
Obowiązuje od: **2023-10-01**
Uchwała Senatu nr: **72 z dn. 2023-04-24**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2023_2024_ZL**

WNoŻiR — Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Plan studiów	Obieralność: blok	Obieralność: liczba obieralnych elementów	Obieralność: grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Forma zaliczenia egzamin (ilość)	Forma zaliczenia zaliczenie (ilość)	Suma liczby godzin	Ilość godzin: wykłady	Ilość godzin: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: lektorat	Ilość godzin: seminaria	Ilość godzin: laboratoria	Ilość godzin: praca dyplomowa	Ilość godzin: praktyki	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	0,7
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	29,0	20,0	3,6
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego					Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	4,0	1,0	1,6
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	3,0	2,0	1,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	5	8	201	75	12	0	0	114	0	0	19,0	10,4	8,1
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D10tr	Wybrane zagadnienia z parazytologii organizmów wodnych	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,3
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D1tr	Wybrane działy w technologii produktów rybnych	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	3,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D2tr	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D3tr	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D4tr	Wybrane działy z technologii żywności (blok)	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	3,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	8	1			Blok obieralny 8	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	9	1			Blok obieralny 9	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	10	1			Blok obieralny 10	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D8tr	Produkcja surowców do wytwarzania żywności funkcjonalnej	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	11	1			Blok obieralny 11	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	4	1			Blok obieralny 4	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	5	2			Blok obieralny 5	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	6	1			Blok obieralny 6	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				Gr4-4tr	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	3,0	1,5	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe					Razem	12	18	336	132	0	0	0	204	0	0	34,0	18,7	14,7
Moduły/Przedmioty obieralne	2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty obieralne	1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
				A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty obieralne	8	1		D5-1tr	Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				D5-2tr	Bioinżynieria w przetwórstwie ryb i owoców morza	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	9	1		D6-1tr	Produkcja surowców rybackich - akwakultura	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
				D6-2tr	Biologiczne zasoby wód	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	10	1		D7-1tr	Gospodarka odpadami w zakładzie przetwórstwa rybnego	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
				D7-2tr	Biologiczne przetwarzanie odpadów w przetwórstwie ryb i owoców morza	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	11	1		D9-1tr	Identyfikacja surowców i żywności pochodzenia wodnego	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
				D9-2tr	Certyfikacja w produkcji rybackiej i przetwórstwie rybym	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	4	1		Gr1-10tr	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-11tr	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-12tr	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-13tr	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-14tr	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-1tr	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-2tr	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-3tr	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-4tr	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-5tr	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-6tr	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-7tr	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-8tr	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-9tr	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty obieralne	5	2		Gr2-1tr	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-2tr	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-3tr	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-4tr	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-5tr	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-6tr	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-7tr	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-8tr	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	6	1		Gr3-1tr	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-2tr	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-3tr	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-4tr	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-6tr	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-7tr	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-8tr	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Praktyki zawodowe				P1	Praktyka zawodowa	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe					Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
					SUMA	19	37	660	273	30	20	10	327	0	0	90,0	54,1	28,0

I ROK 1 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności			9	z					1,0								1,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	12	e							1,0	24	z					2,0	3,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym			12	z					1,0								1,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe	9	e							0,8	18	z					1,2	2,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	21	0	12	0	0	0	0	0	2,8	42	0	0	0	0	0	3,2	6,0
D10tr	Wybrane zagadnienia z parazytologii organizmów wodnych																	0,0
D1tr	Wybrane działy w technologii produktów rybnych	12	e							1,0	24	z					2,0	3,0
D2tr	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D3tr	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D4tr	Wybrane działy z technologii żywności (blok)	12	e							1,0	24	z					2,0	3,0
	Blok obieralny 8	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 9	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 10																	0,0
D8tr	Produkcja surowców do wytwarzania żywności funkcjonalnej	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 11																	0,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
Gr4-4tr	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności	18	e							1,5	18	z					1,5	3,0
	Razem	66	0	0	0	0	0	0	0	6,5	96	0	0	0	0	0	8,5	15,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
D5-1tr	Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
D5-2tr	Bioinżynieria w przetwórstwie ryb i owoców morza	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
D6-1tr	Produkcja surowców rybackich - akwakultura	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
D6-2tr	Biologiczne zasoby wód	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
D7-1tr	Gospodarka odpadami w zakładzie przetwórstwa rybnego																	0,0
D7-2tr	Biologiczne przetwarzanie odpadów w przetwórstwie ryb i owoców morza																	0,0
D9-1tr	Identyfikacja surowców i żywności pochodzenia wodnego																	0,0
D9-2tr	Certyfikacja w produkcji rybackiej i przetwórstwie rybym																	0,0
Gr1-10tr	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11tr	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12tr	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13tr	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14tr	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1tr	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2tr	Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Gr1-3tr	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4tr	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5tr	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6tr	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7tr	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8tr	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9tr	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1tr	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2tr	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3tr	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4tr	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5tr	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6tr	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7tr	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8tr	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1tr	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2tr	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3tr	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4tr	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6tr	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7tr	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8tr	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp	5	z							0,0								0,0
S2	Podstawy informacji naukowej	2	z							0,0								0,0
	Razem	7	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	94	0	21	0	0	0	0	0	10,3	138	0	0	0	0	0	11,7	22,0

I ROK 2 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2	27	z							3,0								3,0
A4	Ochrona własności intelektualnej	5	z							0,0								0,0
	Blok obieralny 1					20	e			3,0								3,0
A6	Zarządzanie i marketing	18	z							2,0								2,0
	Razem	50	0	0	0	20	0	0	0	8,0	0	0	0	0	0	0	0,0	8,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana			9	z					1,0								1,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
D10tr	Wybrane zagadnienia z parazytologii organizmów wodnych																	0,0
D1tr	Wybrane działy w technologii produktów rybnych																	0,0
D2tr	Nowiny żywieniowo - dietetyczne	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
D3tr	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
D4tr	Wybrane działy z technologii żywności (blok)																	0,0
	Blok obieralny 8																	0,0
	Blok obieralny 9																	0,0
	Blok obieralny 10	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
D8tr	Produkcja surowców do wytwarzania żywności funkcjonalnej																	0,0
	Blok obieralny 11	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
Gr4-4tr	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
	Razem	30	0	0	0	0	0	0	0	3,8	42	0	0	0	0	0	4,2	8,0
A3-1	Bioetyka	27	z							3,0								3,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	27	z							3,0								3,0
A3-3	Etyka zawodowa	27	z							3,0								3,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	27	z							3,0								3,0
A5-1	Język angielski					20	e			3,0								3,0
A5-2	Język niemiecki					20	e			3,0								3,0
D5-1tr	Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków																	0,0
D5-2tr	Bioinżynieria w przetwórstwie ryb i owoców morza																	0,0
D6-1tr	Produkcja surowców rybackich - akwakultura																	0,0
D6-2tr	Biologiczne zasoby wód																	0,0
D7-1tr	Gospodarka odpadami w zakładzie przetwórstwa rybnego	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
D7-2tr	Biologiczne przetwarzanie odpadów w przetwórstwie ryb i owoców morza	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
D9-1tr	Identyfikacja surowców i żywności pochodzenia wodnego	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
D9-2tr	Certyfikacja w produkcji rybackiej i przetwórstwie rybym	9	z							1,0	9	z					1,0	2,0
Gr1-10tr	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11tr	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12tr	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13tr	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14tr	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1tr	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2tr	Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Gr1-3tr	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4tr	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5tr	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6tr	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7tr	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8tr	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9tr	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1tr	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2tr	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3tr	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4tr	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5tr	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6tr	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7tr	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8tr	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1tr	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2tr	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3tr	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4tr	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6tr	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7tr	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8tr	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa														120	z	4,0	4,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	80	0	9	0	20	0	0	0	12,8	42	0	0	0	0	0	8,2	21,0

II ROK 3 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe							10	z	1,0								1,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	10	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
	Razem	9	0	0	0	0	0	0	0	1,0	9	0	0	0	0	0	1,0	2,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym	9	e							1,0	18	z					2,0	3,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności	9	z							0,8	18	z					1,2	2,0
	Razem	36	0	0	0	0	0	0	0	3,8	54	0	0	0	0	0	5,2	9,0
D10tr	Wybrane zagadnienia z parazytologii organizmów wodnych																	0,0
D1tr	Wybrane działy w technologii produktów rybnych																	0,0
D2tr	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D3tr	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D4tr	Wybrane działy z technologii żywności (blok)																	0,0
	Blok obieralny 8																	0,0
	Blok obieralny 9																	0,0
	Blok obieralny 10																	0,0
D8tr	Produkcja surowców do wytwarzania żywności funkcjonalnej																	0,0
	Blok obieralny 11																	0,0
	Blok obieralny 4	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
	Blok obieralny 5	12	e							2,0	24	z					2,0	4,0
	Blok obieralny 6	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr4-4tr	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
	Razem	24	0	0	0	0	0	0	0	4,0	48	0	0	0	0	0	4,0	8,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
D5-1tr	Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków																	0,0
D5-2tr	Bioinżynieria w przetwórstwie ryb i owoców morza																	0,0
D6-1tr	Produkcja surowców rybackich - akwakultura																	0,0
D6-2tr	Biologiczne zasoby wód																	0,0
D7-1tr	Gospodarka odpadami w zakładzie przetwórstwa rybnego																	0,0
D7-2tr	Biologiczne przetwarzanie odpadów w przetwórstwie ryb i owoców morza																	0,0
D9-1tr	Identyfikacja surowców i żywności pochodzenia wodnego																	0,0
D9-2tr	Certyfikacja w produkcji rybackiej i przetwórstwie rybym																	0,0
Gr1-10tr	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-11tr	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-12tr	Towaroznawstwo napojów	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-13tr	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-14tr	Podstawy metod toksykometrycznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-1tr	Analityka żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-2tr	Ogólne towaroznawstwo żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-3tr	Systemy zarządzania jakością żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-4tr	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-5tr	Patogeny w żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-6tr	Szkodniki w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-7tr	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-8tr	Mikrobiologia przemysłowa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr1-9tr	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-1tr	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-2tr	Biologiczne podstawy jakości mięsa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-3tr	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-4tr	Usługi gastronomiczne i cateringowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-5tr	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-6tr	Technologia produktów cukierniczych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-7tr	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr2-8tr	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-1tr	Alergie pokarmowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-2tr	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Gr3-3tr	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Gr3-4tr	Żywienie różnych grup ludności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-6tr	Dietetyka bariatryczna	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-7tr	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Gr3-8tr	Kultura żywienia w różnych regionach świata	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	69	0	0	0	0	0	10	0	9,8	111	0	0	0	0	0	10,2	20,0

II ROK 4 semestr

Kod	Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
A1	Seminarium dyplomowe																	0,0
A2	Przygotowanie pracy dyplomowej												0	z			20,0	20,0
	Blok obieralny 2																	0,0
A4	Ochrona własności intelektualnej																	0,0
	Blok obieralny 1																	0,0
A6	Zarządzanie i marketing																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0
B1	Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
B2	Statystyka stosowana																	0,0
B3	Enzymologia																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
C3	Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
C6	Prawo żywnościowe																	0,0
C7	Zarządzanie jakością żywności																	0,0
	Razem	18	0	0	0	0	0	0	0	2,0	18	0	0	0	0	0	2,0	4,0
D10tr	Wybrane zagadnienia z parazytologii organizmów wodnych	12	e							1,0	18	z					2,0	3,0
D1tr	Wybrane działy w technologii produktów rybnych																	0,0
D2tr	Nowiny żywieniowo - dietetyczne																	0,0
D3tr	Uwarunkowania zaleceń żywieniowych w różnych okresach życia																	0,0
D4tr	Wybrane działy z technologii żywności (blok)																	0,0
	Blok obieralny 8																	0,0
	Blok obieralny 9																	0,0
	Blok obieralny 10																	0,0
D8tr	Produkcja surowców do wytwarzania żywności funkcjonalnej																	0,0
	Blok obieralny 11																	0,0
	Blok obieralny 4																	0,0
	Blok obieralny 5																	0,0
	Blok obieralny 6																	0,0
Gr4-4tr	Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności																	0,0
	Razem	12	0	0	0	0	0	0	0	1,0	18	0	0	0	0	0	2,0	3,0
A3-1	Bioetyka																	0,0
A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
A3-3	Etyka zawodowa																	0,0
A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
A5-1	Język angielski																	0,0
A5-2	Język niemiecki																	0,0
D5-1tr	Przetwórstwo skorupiaków i mięczaków																	0,0
D5-2tr	Bioinżynieria w przetwórstwie ryb i owoców morza																	0,0
D6-1tr	Produkcja surowców rybackich - akwakultura																	0,0
D6-2tr	Biologiczne zasoby wód																	0,0
D7-1tr	Gospodarka odpadami w zakładzie przetwórstwa rybnego																	0,0
D7-2tr	Biologiczne przetwarzanie odpadów w przetwórstwie ryb i owoców morza																	0,0
D9-1tr	Identyfikacja surowców i żywności pochodzenia wodnego																	0,0
D9-2tr	Certyfikacja w produkcji rybackiej i przetwórstwie rybym																	0,0
Gr1-10tr	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Gr1-11tr	Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Gr1-12tr	Towaroznawstwo napojów																	0,0
Gr1-13tr	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Gr1-14tr	Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Gr1-1tr	Analityka żywności																	0,0
Gr1-2tr	Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Gr1-3tr	Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Gr1-4tr	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-5tr	Patogeny w żywności																	0,0
Gr1-6tr	Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Gr1-7tr	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Gr1-8tr	Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Gr1-9tr	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Gr2-1tr	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Gr2-2tr	Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Gr2-3tr	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Gr2-4tr	Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Gr2-5tr	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Gr2-6tr	Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Gr2-7tr	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Gr2-8tr	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Gr3-1tr	Alergie pokarmowe																	0,0
Gr3-2tr	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Gr3-3tr	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Gr3-4tr	Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Gr3-6tr	Dietetyka bariatryczna																	0,0
Gr3-7tr	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Gr3-8tr	Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
P1	Praktyka zawodowa																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
S1	Szkolenie bhp																	0,0
S2	Podstawy informacji naukowej																	0,0
	Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	SUMA	30	0	0	0	0	0	0	0	3,0	36	0	0	0	0	0	24,0	27,0

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**
Rok akademicki: **2023/2024**
Obowiązuje od: **2023-10-01**
Uchwała Senatu nr: **72 z dn. 2023-04-24**
Kod planu studiów: **TZZ_2A_N_2023_2024_ZL**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Plan studiów	Obieralność: blok	Obieralność: liczba obieralnych elementów	Obieralność: grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Forma zaliczenia egzamin (ilość)	Forma zaliczenia zaliczenie (ilość)	Suma liczby godzin	Ilość godzin: wykłady	Ilość godzin: ćwiczenia audytoryjne	Ilość godzin: lektorat	Ilość godzin: seminaria	Ilość godzin: laboratoria	Ilość godzin: praca dyplomowa	Ilość godzin: praktyki	Suma ECTS	Praktyczne ECTS	Kontaktowe ECTS
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A1	Seminarium dyplomowe	0	1	10	0	0	0	10	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A2	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1			Blok obieralny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A4	Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1			Blok obieralny 1	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego				A6	Zarządzanie i marketing	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	2,0	0,0	0,7
Moduły/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	1	5	80	50	0	20	10	0	0	0	29,0	20,0	3,6
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B1	Systemy informatyczne w technologii żywności	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B2	Statystyka stosowana	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,4
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego				B3	Enzymologia	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty kształcenia podstawowego					Razem	1	3	36	9	18	0	0	9	0	0	4,0	1,0	1,6
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C1	Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	1	1	36	12	0	0	0	24	0	0	3,0	2,0	1,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C2	Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C3	Higiena w przemyśle spożywczym	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C4	Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	1	12	0	12	0	0	0	0	0	1,0	0,0	0,5
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C5	Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	4,0	2,0	1,4
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C6	Prawo żywnościowe	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C7	Zarządzanie jakością żywności	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	2,0	1,2	1,1
Moduły/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	5	8	201	75	12	0	0	114	0	0	19,0	10,4	8,1
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D11zc	Żywienie w różnych stanach fizjologicznych	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4,0	2,2	1,9
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D2zc	Żywienie kliniczne i dietoterapia	1	1	36	18	0	0	0	18	0	0	3,0	1,5	1,5
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D3zc	Patofizjologia w żywieniu człowieka	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	4,0	2,0	1,9
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D4zc	Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,1
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D5zc	Współczesne trendy w technologii żywności (blok)	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	5,0	3,0	1,9
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D6zc	Diagnostyka w gabinecie dietetyka	1	1	30	12	0	0	0	18	0	0	3,0	2,0	1,3
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D7zc	Żywienie w turystyce	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe				D8zc	Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka	1	1	18	9	0	0	0	9	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	4	1			Blok obieralny 4	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	5	1			Blok obieralny 5	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty specjalnościowe	6	2			Blok obieralny 6	2	2	36	12	0	0	0	24	0	0	4,0	2,0	1,6
Moduły/Przedmioty specjalnościowe					Razem	12	12	336	135	0	0	0	201	0	0	34,0	18,7	14,2
Moduły/Przedmioty obieralne	2	1		A3-1	Bioetyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-2	Socjologia społeczeństwa informacyjnego	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-3	Etyka zawodowa	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
				A3-4	Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	3,0	0,0	1,1
Moduły/Przedmioty obieralne	1	1		A5-1	Język angielski	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
				A5-2	Język niemiecki	1	0	20	0	0	20	0	0	0	0	3,0	0,0	0,9
Moduły/Przedmioty obieralne	4	1		Gr1-10zc	Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-11zc	Towaroznawstwo żywności ekologicznej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-12zc	Towaroznawstwo napojów	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-13zc	Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-14zc	Podstawy metod toksykometrycznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-1zc	Analityka żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-2zc	Ogólne towaroznawstwo żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-3zc	Systemy zarządzania jakością żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-4zc	Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-5zc	Patogeny w żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-6zc	Szkodniki w przemyśle spożywczym	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-7zc	Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr1-8zc	Mikrobiologia przemysłowa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr1-9zc	Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
Moduły/Przedmioty obieralne	5	1		Gr2-1zc	Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-2zc	Biologiczne podstawy jakości mięsa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-3zc	Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-4zc	Usługi gastronomiczne i cateringowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,7
				Gr2-5zc	Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-6zc	Technologia produktów cukierniczych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-7zc	Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr2-8zc	Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Moduły/Przedmioty obieralne	6	2		Gr3-1zc	Alergie pokarmowe	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-2zc	Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-3zc	Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,2	0,8
				Gr3-4zc	Żywienie różnych grup ludności	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-6zc	Dietetyka bariatryczna	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-7zc	Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
				Gr3-8zc	Kultura żywienia w różnych regionach świata	1	1	18	6	0	0	0	12	0	0	2,0	1,0	0,8
Praktyki zawodowe				P1	Praktyka zawodowa	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	120	0	0	0	0	0	0	120	4,0	4,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S1	Szkolenie bhp	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe				S2	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Przedmioty jednorazowe					Razem	0	2	7	7	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
					SUMA	19	31	660	276	30	20	10	324	0	0	90,0	54,1	27,5

I ROK 1 semestr

Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
Seminarium dyplomowe																	0,0
Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
Blok obieralny 2																	0,0
Ochrona własności intelektualnej																	0,0
Blok obieralny 1																	0,0
Zarządzanie i marketing																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Systemy informatyczne w technologii żywności			9	z					1,0								1,0
Statystyka stosowana																	0,0
Enzymologia																	0,0
Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	12	e							1,0	24	z					2,0	3,0
Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym			12	z					1,0								1,0
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
Prawo żywnościowe	9	e							0,8	18	z					1,2	2,0
Zarządzanie jakością żywności																	0,0
Razem	21	0	12	0	0	0	0	0	2,8	42	0	0	0	0	0	3,2	6,0
Żywienie w różnych stanach fizjologicznych	18	e							1,8	27	z					2,2	4,0
Żywienie kliniczne i dietoterapia	18	e							1,5	18	z					1,5	3,0
Patofizjologia w żywieniu człowieka	18	e							2,0	27	z					2,0	4,0
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia																	0,0
Współczesne trendy w technologii żywności (blok)																	0,0
Diagnostyka w gabinecie dietetyka																	0,0
Żywienie w turystyce	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
Blok obieralny 4																	0,0
Blok obieralny 5																	0,0
Blok obieralny 6																	0,0
Razem	72	0	0	0	0	0	0	0	7,3	90	0	0	0	0	0	7,7	15,0
Bioetyka																	0,0
Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
Etyka zawodowa																	0,0
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
Język angielski																	0,0
Język niemiecki																	0,0
Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Towaroznawstwo napojów																	0,0
Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Analityka żywności																	0,0
Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Patogeny w żywności																	0,0
Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Alergie pokarmowe																	0,0
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Dietetyka bariatryczna																	0,0
Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
Praktyka zawodowa																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Szkolenie bhp	5	z							0,0								0,0
Podstawy informacji naukowej	2	z							0,0								0,0
Razem	7	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
SUMA	100	0	21	0	0	0	0	0	11,1	132	0	0	0	0	0	10,9	22,0

I ROK 2 semestr

Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
Seminarium dyplomowe																	0,0
Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
Blok obieralny 2	27	z							3,0								3,0
Ochrona własności intelektualnej	5	z							0,0								0,0
Blok obieralny 1					20	e			3,0								3,0
Zarządzanie i marketing	18	z							2,0								2,0
Razem	50	0	0	0	20	0	0	0	8,0	0	0	0	0	0	0	0,0	8,0
Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
Statystyka stosowana			9	z					1,0								1,0
Enzymologia																	0,0
Razem	0	0	9	0	0	0	0	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
Prawo żywnościowe																	0,0
Zarządzanie jakością żywności																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Żywienie w różnych stanach fizjologicznych																	0,0
Żywienie kliniczne i dietoterapia																	0,0
Patofizjologia w żywieniu człowieka																	0,0
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia	9	e							1,0	18	z					2,0	3,0
Współczesne trendy w technologii żywności (blok)	18	e							2,0	27	z					3,0	5,0
Diagnostyka w gabinecie dietetyka																	0,0
Żywienie w turystyce																	0,0
Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka																	0,0
Blok obieralny 4																	0,0
Blok obieralny 5																	0,0
Blok obieralny 6																	0,0
Razem	27	0	0	0	0	0	0	0	3,0	45	0	0	0	0	0	5,0	8,0
Bioetyka	27	z							3,0								3,0
Socjologia społeczeństwa informacyjnego	27	z							3,0								3,0
Etyka zawodowa	27	z							3,0								3,0
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	27	z							3,0								3,0
Język angielski					20	e			3,0								3,0
Język niemiecki					20	e			3,0								3,0
Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Towaroznawstwo napojów																	0,0
Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Analityka żywności																	0,0
Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Patogeny w żywności																	0,0
Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Alergie pokarmowe																	0,0
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Dietetyka bariatryczna																	0,0
Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
Praktyka zawodowa														120	z	4,0	4,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	120	0	4,0	4,0
Szkolenie bhp																	0,0
Podstawy informacji naukowej																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
SUMA	77	0	9	0	20	0	0	0	12,0	45	0	0	0	0	0	9,0	21,0

II ROK 3 semestr

Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
Seminarium dyplomowe							10	z	1,0								1,0
Przygotowanie pracy dyplomowej																	0,0
Blok obieralny 2																	0,0
Ochrona własności intelektualnej																	0,0
Blok obieralny 1																	0,0
Zarządzanie i marketing																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	10	0	1,0	0	0	0	0	0	0	0,0	1,0
Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
Statystyka stosowana																	0,0
Enzymologia	9	e							1,0	9	z					1,0	2,0
Razem	9	0	0	0	0	0	0	0	1,0	9	0	0	0	0	0	1,0	2,0
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
Higiena w przemyśle spożywczym	9	e							1,0	18	z					2,0	3,0
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)																	0,0
Prawo żywnościowe																	0,0
Zarządzanie jakością żywności	9	z							0,8	18	z					1,2	2,0
Razem	36	0	0	0	0	0	0	0	3,8	54	0	0	0	0	0	5,2	9,0
Żywienie w różnych stanach fizjologicznych																	0,0
Żywienie kliniczne i dietoterapia																	0,0
Patofizjologia w żywieniu człowieka																	0,0
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia																	0,0
Współczesne trendy w technologii żywności (blok)																	0,0
Diagnostyka w gabinecie dietetyka																	0,0
Żywienie w turystyce																	0,0
Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka																	0,0
Blok obieralny 4	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Blok obieralny 5	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Blok obieralny 6	12	e							2,0	24	z					2,0	4,0
Razem	24	0	0	0	0	0	0	0	4,0	48	0	0	0	0	0	4,0	8,0
Bioetyka																	0,0
Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
Etyka zawodowa																	0,0
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
Język angielski																	0,0
Język niemiecki																	0,0
Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Towaroznawstwo żywności ekologicznej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Towaroznawstwo napojów	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Podstawy metod toksykometrycznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Analityka żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Ogólne towaroznawstwo żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Systemy zarządzania jakością żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Patogeny w żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Szkodniki w przemyśle spożywczym	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Mikrobiologia przemysłowa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Biologiczne podstawy jakości mięsa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Usługi gastronomiczne i cateringowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Technologia produktów cukierniczych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Alergie pokarmowe	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	6	e							0,8	12	z					1,2	2,0
Żywienie różnych grup ludności	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Dietetyka bariatryczna	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Kultura żywienia w różnych regionach świata	6	e							1,0	12	z					1,0	2,0
Praktyka zawodowa																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Szkolenie bhp																	0,0
Podstawy informacji naukowej																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
SUMA	69	0	0	0	0	0	10	0	9,8	111	0	0	0	0	0	10,2	20,0

II ROK 4 semestr

Moduł / przedmiot	zajęcia audytoryjne: wykłady	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: ćwiczenia audytoryjne	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia audytoryjne: seminaria	forma zaliczenia	ECTS	zajęcia praktyczne: laboratoria	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: Praca dyplomowa	forma zaliczenia	zajęcia praktyczne: praktyki	forma zaliczenia	ECTS	ECTS w semestrze
Seminarium dyplomowe																	0,0
Przygotowanie pracy dyplomowej												0	z			20,0	20,0
Blok obieralny 2																	0,0
Ochrona własności intelektualnej																	0,0
Blok obieralny 1																	0,0
Zarządzanie i marketing																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	20,0	20,0
Systemy informatyczne w technologii żywności																	0,0
Statystyka stosowana																	0,0
Enzymologia																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)																	0,0
Mikrobiologia przetwórstwa żywności																	0,0
Higiena w przemyśle spożywczym																	0,0
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym																	0,0
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	18	e							2,0	18	z					2,0	4,0
Prawo żywnościowe																	0,0
Zarządzanie jakością żywności																	0,0
Razem	18	0	0	0	0	0	0	0	2,0	18	0	0	0	0	0	2,0	4,0
Żywienie w różnych stanach fizjologicznych																	0,0
Żywienie kliniczne i dietoterapia																	0,0
Patofizjologia w żywieniu człowieka																	0,0
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia																	0,0
Współczesne trendy w technologii żywności (blok)																	0,0
Diagnostyka w gabinecie dietetyka	12	e							1,0	18	z					2,0	3,0
Żywienie w turystyce																	0,0
Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka																	0,0
Blok obieralny 4																	0,0
Blok obieralny 5																	0,0
Blok obieralny 6																	0,0
Razem	12	0	0	0	0	0	0	0	1,0	18	0	0	0	0	0	2,0	3,0
Bioetyka																	0,0
Socjologia społeczeństwa informacyjnego																	0,0
Etyka zawodowa																	0,0
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji																	0,0
Język angielski																	0,0
Język niemiecki																	0,0
Standardy mikrobiologiczne w analizie i ocenie jakości żywności																	0,0
Towaroznawstwo żywności ekologicznej																	0,0
Towaroznawstwo napojów																	0,0
Towaroznawstwo żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i funkcjonalnej																	0,0
Podstawy metod toksykometrycznych																	0,0
Analityka żywności																	0,0
Ogólne towaroznawstwo żywności																	0,0
Systemy zarządzania jakością żywności																	0,0
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym																	0,0
Patogeny w żywności																	0,0
Szkodniki w przemyśle spożywczym																	0,0
Higieniczno-toksykologiczna ocena opakowań																	0,0
Mikrobiologia przemysłowa																	0,0
Otrzymywanie preparatów pochodzenia mikrobiologicznego																	0,0
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej																	0,0
Biologiczne podstawy jakości mięsa																	0,0
Izolaty, koncentraty i biopreparaty spożywcze z ryb																	0,0
Usługi gastronomiczne i cateringowe																	0,0
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności																	0,0
Technologia produktów cukierniczych																	0,0
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa																	0,0
Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii mleczarskiej																	0,0
Alergie pokarmowe																	0,0
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii																	0,0
Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne																	0,0
Żywienie różnych grup ludności																	0,0
Dietetyka bariatryczna																	0,0
Dietetyka w chorobach autoimmunologicznych																	0,0
Kultura żywienia w różnych regionach świata																	0,0
Praktyka zawodowa																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Szkolenie bhp																	0,0
Podstawy informacji naukowej																	0,0
Razem	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
SUMA	30	0	0	0	0	0	0	0	3,0	36	0	0	0	0	0	24,0	27,0