HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU: **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, I stopień, stacjonarne, profil ogólnoakademicki**

SPECJALNOŚĆ: **Moduły obieralne tworzące specjalność** **Obowiązuje od roku akademickiego: 2020/2021**

Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS										Sem. V					Sem. VI	Sem. VII					Sem. VIII				
			W	P_{EW}	Ć	P_{EC}	L	P_{EL}	P	P_{EP}	Σ	P_E	W	Ć	L	P	P_E		W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	15	1	15		0		0		30	1												1	1			1
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	15	2,5	0		0		15	2,5	30	5							1			1	5					
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/BŻ-2	Zafałszowania żywności	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	15	1	15		0		0		30	1												1	1			1
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	15	2,5	0		0		15	2,5	30	5							1			1	5					
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych	0		0		0		15	2	15	2														1		2
(M4)Moduł analityczny	D/A-1	Instr. metody oceny jakości żywności	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/A-2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/A-3	Analiza sensoryczna i ocena konsumencka żywności	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/A-4	Projekt z bioanalizy żywności	0		0		0		15	2	15	2														1		2
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Fizjologia żywienia człowieka	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/Ż-2	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/Ż-3	Żywienie człowieka-działy wybrane	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką	0		0		0		15	2	15	2														1		2
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/IŻ-2	Właściwości fizyczne żywności	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/IŻ-4	Zastosowanie informatyki w przemyśle spożywczym	0		0		0		15	2	15	2														1		2
		Razem	180	18	45	0	90	8	45	7	360	33	6	0	5	0	12		4	1	1	2	17	2	2	0	1	4
			24 godz. * 15 tygodni										11						8					5					
		Liczba egzaminów	3										1						2					0				

Praktyka

Specjalności:

Biotechnologia żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł analityczny)

Bezpieczeństwo żywności i żywienie człowieka (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł żywienia człowieka)

Inżynieria żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł inżynierii żywności)

Technologia przetwórstwa ryb (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, przetwórstwa rybnego)