

Program studiów niestacjonarnych II stopnia, kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka, specjalność: żywienie człowieka
– 4 semestry - obowiązuje I rok w roku akademickim 2011/2012, zatwierdzono na RW 19.05.2010

| Lp. | Przedmiot | Godziny - ogółem | | | | | Obowiązuje po sem. | | I rok | | | | II rok | | | |
|-----|--|------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| | | ECTS | Razem | W | Ćwiczenia | | Egz. | Zal. | Sem. 1 | | Sem. 2 | | Sem. 3 | | Sem. 4 | |
| | | | | | aud. | lab. | | | 5 zjazdów | | 5 zjazdów | | 5 zjazdów | | 5 zjazdów | |
| | | | | | | | | | w. | ćw. | w. | ćw. | w. | ćw. | w. | ćw. |
| 1. | Informatyka stosowana | 3 | 30 | - | - | 30 | | 1 | - | 6 | | | | | | |
| 2. | Enzymologia | 6 | 45 | 15 | 10 | 20 | 1 | | 3 | 6 | | | | | | |
| 3. | Nutrigenomika | 5 | 30 | 15 | 5 | 10 | 1 | | 3 | 3 | | | | | | |
| 4. | Zafalszowania żywności | 4 | 20 | 10 | - | 10 | 1 | | 2 | 2 | | | | | | |
| 5. | Metodologia badań | 2 | 15 | 15 | - | - | | 1 | 3 | | | | | | | |
| 6. | Współczesne trendy w żywieniu człowieka | 2 | 15 | 15 | | | | 2 | | | 3 | | | | | |
| 7. | Współczesne trendy w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności | 2 | 15 | 15 | | | | 2 | | | 3 | | | | | |
| 8. | Tłuszcze specjalne w żywieniu | 2 | 15 | 15 | | | | 2 | | | 3 | | | | | |
| 9. | Statystyka stosowana | 3 | 30 | 15 | 15 | - | | 2 | | | 3 | 3 | | | | |
| 10. | Współczesne trendy w biotechnologii żywności | 1 | 10 | 10 | | | | 2 | | | 2 | | | | | |
| 11. | Przedmioty do wyboru* * | 3 | 30 | 10 | 5 | 15 | 2 | | | | 2 | 4 | | | | |
| 12. | Specjalizacja dyplomowa* | 7 | 30 | 10 | | 20 | 2 | | | | 2 | 4 | | | | |
| 13. | Seminarium dyplomowe | 2 | 10 | - | - | 10 | | 2 | | | | 2 | | | | |
| 14. | Współczesne trendy w przetwórstwie surowców zwierzęcych | 1 | 15 | 15 | | | | 3 | | | | | 3 | | | |
| 15. | Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych | 1 | 15 | 15 | | | | 3 | | | | | 3 | | | |
| 16. | Jakość a technologia przetwórstwa | 4 | 30 | 10 | 5 | 15 | 3 | | | | | | 2 | 4 | | |
| 17. | Żywność funkcjonalna | 4 | 30 | 10 | 5 | 15 | 3 | | | | | | 2 | 4 | | |
| 18. | Prawo żywnościowe | 1 | 15 | 15 | | | | 3 | | | | | 3 | | | |
| 19. | Specjalizacja dyplomowa | 7 | 45 | 15 | | 30 | 3 | | | | | | 3 | 6 | | |
| 20. | Seminarium dyplomowe | 3 | 10 | - | - | 10 | | 3 | | | | | | 2 | | |
| 21. | Profilaktyka żywieniowa | 2 | 15 | 15 | | | | 4 | | | | | | | 3 | |
| 22. | Polityka bezpieczeństwa żywnościowego | 1 | 15 | 15 | - | - | | 4 | | | | | | | 3 | |
| 23. | Specjalizacja dyplomowa | 8 | 45 | 15 | | 30 | 4 | | | | | | | | 3 | 6 |
| 24. | Seminarium dyplomowe | 2 | 10 | - | - | 10 | | 4 | | | | | | | | 2 |
| 25. | Wykonanie i obrona pracy magisterskiej | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Suma | 96 | 540 | 270 | 45 | 225 | 9 | 15 | 55 | 85 | 90 | 65 | 80 | 80 | 45 | 40 |
| | | | | | 270 | | | | 140 | | 155 | | 160 | | 85 | |

* Specjalizacje do wyboru: Analiza żywności, Bioaktywne składniki żywności, Ocena i kształtowanie jakości żywności, Procesy fermentacji żywności, Żywienie człowieka, Tradycyjne i regionalne produkty w żywieniu człowieka

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