

Szczegółowy plan studiów stacjonarnych o profilu praktycznym
 kierunek: **Bezpieczeństwo i produkcja żywności**,
 moduł wybieralny: **Technologia żywności**

Rok akademicki 2017 - 2018

Rok studiów i Semestr	Symbol przed- miotu	Nazwa przedmiotu	Godz. zajęć ogółem	Forma zajęć					Forma zalicz.	Punkty ECTS		
				wykład	Ćwiczenia					ogółem	kontaktowe	praktyczne
					Audyt.	Lab, techn., warsz.	Projekt.	razem				
I/I	A-1	Matematyka	30		30			30	Z	4	1,3	4,0
	A-2	Podstawy chemii	90	30		60		60	E	7	3,8	4,5
	A-3	Fizyka	30	30					Z	2	1,3	0,0
	A-4	Technologia informacyjna	30	15		15		15	Z	2	1,3	1,0
	B-1	Produkcja surowców roślinnych	45	20		25		25	E	4	1,9	2,2
	B-2	Prawo żywnościowe i kontrola żywności	25	25					Z	2	1,1	0,0
	B-3	Opakowania żywności	25	10		15		15	Z	3	1,1	1,9
	B-4	Propedeutyka nauki o żywności	25	25					Z	2	1,1	0,0
	A-5	Fakultet humanistyczny	30			30		30	Z	2	1,3	2,0
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,0	2,0
	A-7	WF	30			30		15	Z	0	0	0
		I sem	390	155	30	205		235		30	15,2	17,6
I/II	A-11	Mikrobiologia ogólna	35	15		20		20	Z	3	1,5	1,7
	B-6	Biochemia żywności	60	25		35		35	E	5	2,5	2,8
	B-12	Chemia żywności	50	25		25		25	Z	4	2,1	2,0
	B-7	Materiały wspomagające przetwarzanie żywności	30	10		20		20	Z	2	1,2	1,3
	B-9	Produkcja surowców zwierzęcych	45	20		25		25	E	4	1,9	2,2
	B-10	Podstawy towaroznawstwa żywności	50	20		30		30	E	3	2,1	1,8
	A-9	Ekonomia gospodarki żywnościowej	30	30					Z	2	1,2	0,0
	B-11	Logistyka i dystrybucja żywności	30	15		15		15	Z	2	1,3	1,0
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,0	2,0
	A-7	WF	30			30		30	Z	0	0	0
			Praktyka wstępną 2 tyg.	60				60	Z	3	2,0	3,0
		II sem	390 +60 praktyk	160		230		230 +60 praktyk		30	16,8	17,8

II/III	B-8	Higiena produkcji żywności	45	15		30		30	E	3	1,9	1,9
	B-13	Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności	50	20		30		30	E	4	2,2	2,4
	B-14	Ogólna technologia żywności	60	30		30		30	E	6	2,6	3,0
	B-15	Aparatura w produkcji żywności	50	30			20	20	E	4	2,1	1,8
	B-16	Podstawy żywienia człowieka	60	30		30		30	E	6	2,6	3,2
	B-17	Toksykologia żywności	45	20		25		25	Z	3	1,9	1,7
	B-18	Rośliny lecznicze i przyprawowe	25	10		15		15	Z	2	1,1	1,2
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,2	2,0
		III sem	365	155		190	20	210		30	15,6	17,2
II/IV	B-19	Analiza i ocena jakości żywności	90	30		60		60	E	6	3,7	4,0
	B-20	Inżynieria procesowa	45	25			20	20	Z	3	1,9	1,7
	B-21	Przechowalnictwo i chłodnictwo żywności	45	25		20		20	E	3	1,9	1,4
	B-22	Technologia gastronomiczna	75	30		45		45	E	4	3,0	2,4
	B-32	Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle spożywczym	20			20		20	Z	1	0,8	1,0
	B-23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	60	30		20	10	30	E	4	2,6	2,0
	B-24	Zagrożenia w żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-25	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-26	Praktyka kierunkowa - technologiczna 4 tyg.	120					120	Z	5	4,0	5,0
		IV sem	385	160		195	30	225		30	19,9	19,9
			+120h					+120h				
			praktyk					praktyk				
III/V	B-27	Seminarium praktyki kierunkowej	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	B-28	Audytywanie systemów	40	20		10	10	20	Z	4	1,7	2,0
	B-29	Zafalszowania żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	CP-1	Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych	90	45		45		45	E	6	3,8	3,0
	CP-2	Technologia i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych	90	45		45		45	E	6	3,7	3,0
	CP-3	Fakultet specjalizacyjny I: Produkcja żywności	50	20		30		30	Z	6	2,0	3,6
	CP-4	Fakultet specjalizacyjny II: Ocena jakości i bezpieczeństwo żywności	30	10		20		20	Z	3	1,2	2,0
	CP-5	Marketing żywności	25	15		10		10	Z	2	1,1	1,0
		V sem	365	165		190	10	200		30	15,1	16,8

III/VI	B-30	Bezpieczeństwo higieniczne żywności pochodzenia zwierzęcego	45	25		20		20	E	3	1,9	1,4
	B-31	Podstawy projektowania procesu produkcyjnego	15	15					E	1	0,6	0,0
	CP-6	Projektowanie procesu produkcji żywności	35			15	20	35	Z	3	1,5	3,0
	CP-7	Seminarium	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	A-8	Podstawy statystyki	20	10		10		10	Z	1	0,7	0,5
	CP-9	Nowe technologie w przemyśle spożywczym	25	15		10		10	Z	2	1,1	1,0
	CP-10	Fakultet specjalizacyjny I: Produkcja żywności	75	30		45		45	Z	9	3,0	5,4
	CP-11	Fakultet specjalizacyjny II: Ocena jakości i bezpieczeństwo żywności	60	20		40		40	Z	6	2,4	4,0
	CP - 12	Fakultet specjalizacyjny III: Edukacja żywieniowa	50	20		30		30	Z	4	2,0	2,4
		VI sem	340	135		185	20	205		30	11,8	18,7
IV/VII	CP - 13	Praktyka dyplomowa – 6 tyg.	180					180	Z	8	6,0	8,0
	CP- 14	Seminarium praktyki dyplomowej	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	A-10	Ochrona własności intelektualnej	15	15					Z	1	0,6	0,1
	B-33	Projektowanie nowych produktów spożywczych	40	10		10	20	30	Z	3	1,8	2,3
	CP-15	Pracownia inżynierska	45			45		45	Z	2	1,9	2,0
	CP-16	Seminarium dyplomowe i Przygotowanie pracy inżynierskiej	40			40		40	Z	12	5,0	12,0
	B-34	Fakultet kierunkowy I: Trendy w produkcji żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-35	Fakultet Kierunkowy II:	15	15					Z	1	0,6	0
			VII sem	195 +180h praktyk	50		125	20	145 +180h praktyk		30	17,5
		Razem	2430 +360h (praktyk)	980	30	1320	100	1450 +360h (praktyk)		210	111,9	134,2

Szczegółowy plan studiów stacjonarnych o profilu praktycznym
 kierunek: **Bezpieczeństwo i produkcja żywności**,
 moduł wybieralny: **Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa**

Rok akademicki 2017 - 2018

Rok studiów i Semestr	Symbol przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Godz. zajęć ogółem	Forma zajęć					Forma zalicz.	Punkty ECTS		
				wykład	Ćwiczenia					ogółem	kontaktowe	praktyczne
					Audyt.	Lab, techn., warsz.	Projekt.	razem				
I/I	A-1	Matematyka	30		30			30	Z	4	1,3	4,0
	A-2	Podstawy chemii	90	30		60	60	E	7	3,8	4,5	
	A-3	Fizyka	30	30					Z	2	1,3	0,0
	A-4	Technologia informacyjna	30	15		15	15	Z	2	1,3	1,0	
	B-1	Produkcja surowców roślinnych	45	20		25	25	E	4	1,9	2,2	
	B-2	Prawo żywnościowe i kontrola żywności	25	25					Z	2	1,1	0,0
	B-3	Opakowania żywności	25	10		15	15	Z	3	1,1	1,9	
	B-4	Propedeutyka nauki o żywności	25	25					Z	2	1,1	0,0
	A-5	Fakultet humanistyczny	30			30	30	Z	2	1,3	2,0	
	A-6	Język obcy	30			30	30	Z	2	1,0	2,0	
	A-7	WF	30			30	15	Z	0	0	0	
		I sem	390	155	30	205	235		30	15,2	17,6	
I/II	A-11	Mikrobiologia ogólna	35	15		20	20	Z	3	1,5	1,7	
	B-6	Biochemia żywności	60	25		35	35	E	5	2,5	2,8	
	B-12	Chemia żywności	50	25		25	25	Z	4	2,1	2,0	
	B-7	Materiały wspomagające przetwarzanie żywności	30	10		20	20	Z	2	1,2	1,3	
	B-9	Produkcja surowców zwierzęcych	45	20		25	25	E	4	1,9	2,2	
	B-10	Podstawy towaroznawstwa żywności	50	20		30	30	E	3	2,1	1,8	
	A-9	Ekonomia gospodarki żywnościowej	30	30				Z	2	1,2	0,0	
	B-11	Logistyka i dystrybucja żywności	30	15		15	15	Z	2	1,3	1,0	
	A-6	Język obcy	30			30	30	Z	2	1,0	2,0	
	A-7	WF	30			30	30	Z	0	0	0	
			Praktyka wstępną 2 tyg.	60				60	Z	3	2,0	3,0
		II sem	390 +60 praktyk	160		230	230 +60 praktyk		30	16,8	17,8	

II/III	B-8	Higiena produkcji żywności	45	15		30		30	E	3	1,9	1,9
	B-13	Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności	50	20		30		30	E	4	2,2	2,4
	B-14	Ogólna technologia żywności	60	30		30		30	E	6	2,6	3,0
	B-15	Aparatura w produkcji żywności	50	30			20	20	E	4	2,1	1,8
	B-16	Podstawy żywienia człowieka	60	30		30		30	E	6	2,6	3,2
	B-17	Toksykologia żywności	45	20		25		25	Z	3	1,9	1,7
	B-18	Rośliny lecznicze i przyprawowe	25	10		15		15	Z	2	1,1	1,2
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,2	2,0
		III sem	365	155		190	20	210		30	15,6	17,2
II/IV	B-19	Analiza i ocena jakości żywności	90	30		60		60	E	6	3,7	4,0
	B-20	Inżynieria procesowa	45	25			20	20	Z	3	1,9	1,7
	B-21	Przechowywanie i chłodnictwo żywności	45	25		20		20	E	3	1,9	1,4
	B-22	Technologia gastronomiczna	75	30		45		45	E	4	3,0	2,4
	B-32	Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle spożywczym	20			20		20	Z	1	0,8	1,0
	B-23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	60	30		20	10	30	E	4	2,6	2,0
	B-24	Zagrożenia w żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-25	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-26	Praktyka kierunkowa - technologiczna 4 tyg.	120					120	Z	5	4,0	5,0
		IV sem	385	160		195	30	225		30	19,9	19,9
			+120h					+120h				
		praktyk						praktyk				
III/V	B-27	Seminarium praktyki kierunkowej	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	B-28	Audytywanie systemów	40	20		10	10	20	Z	4	1,7	2,0
	B-29	Zafałszowania żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	CG-1	Wybrane technologie produktów roślinnych	60	30		30		30	E	4	2,6	2,0
	CG-2	Wybrane technologie produktów zwierzęcych	60	30		30		30	E	4	2,6	2,0
	CG-3	Podstawy dietetyki	45	20		25		25	E	4	2,0	2,4
	CG-4	Ocena żywienia	30	15		15		15	Z	3	1,3	1,5
	CG-5	Organizacja żywienia zbiorowego	30	15		15		15	Z	3	1,3	1,5
	CG-6	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	30	15		15		15	Z	3	1,3	1,5
	CG-9	Epidemiologia żywienia	30	15		15		15	Z	2	1,3	1,0
		V sem	365	170		185	10	195		30	15,7	16,1

III/VI	B-30	Bezpieczeństwo higieniczne żywności pochodzenia zwierzęcego	45	25		20		20	E	3	1,9	1,4
	B-31	Podstawy projektowania procesu produkcyjnego	15	15					E	1	0,6	0,0
	CG-8	Projektowanie zakładów gastronomicznych	35			15	20	35	Z	2	1,5	2,0
	CG-7	Seminarium	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	A-8	Podstawy statystyki	20	10		10		10	Z	1	0,8	0,5
	CG-10	Nowe metody kulinarne	40	15		25		25	Z	4	1,7	2,5
	CG-11	Obsługa konsumenta	40	15		25		25	Z	3	1,6	1,6
	CG-18	Fakultet specjalizacyjny I: Żywność niekonwencjonalna	75	30		45		45	Z	9	3,0	5,4
	CG - 19	Fakultet specjalizacyjny II: Produkcja i ocena żywności	75	30		45		45	Z	6	3,0	5,4
		VI sem	360	140		200	20	220		30	14,7	19,8
IV/VII	CP - 13	Praktyka dyplomowa – 6 tyg.	180					180	Z	8	6,0	8,0
	CP- 14	Seminarium praktyki dyplomowej	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	A-10	Ochrona własności intelektualnej	15	15					Z	1	0,6	0,6
	B-33	Projektowanie nowych produktów spożywczych	40	10		10	20	30	Z	3	1,6	1,6
	CP-15	Pracownia inżynierska	45			45		45	Z	2	1,9	2,0
	CP-16	Seminarium dyplomowe i Przygotowanie pracy inżynierskiej	40			40		40	Z	12	5,0	12,0
	B-34	Fakultet kierunkowy I: Trendy w produkcji żywności	25	10		15		15	Z	2	1,2	1,2
	B-35	Fakultet kierunkowy II:	15	15					Z	1	0,6	0
		VII sem	195 +180h praktyk	50		125	20	145 +180h praktyk		30	17,5	26,4
		Razem	2450 +360h (praktyk)	990	30	1330	100	1460 +360h (praktyk)		210	115,4	135,6

Szczegółowy plan studiów stacjonarnych o profilu praktycznym
 kierunek: **Bezpieczeństwo i produkcja żywności**,
 moduł wybieralny: **Dietetyka**

Rok akademicki 2017 - 2018

Rok studiów i Semestr	Symbol przedmiotu	Nazwa przedmiotu	Godz. zajęć ogółem	Forma zajęć					Forma zalicz.	Punkty ECTS		
				wykład	Ćwiczenia			razem		ogółem	kontaktowe	praktyczne
					Audyt.	Lab, techn., warsz.						
I/I	A-1	Matematyka	30		30			30	Z	4	1,3	4,0
	A-2	Podstawy chemii	90	30		60		60	E	7	3,8	4,5
	A-3	Fizyka	30	30					Z	2	1,3	0,0
	A-4	Technologia informacyjna	30	15		15		15	Z	2	1,3	1,0
	B-1	Produkcja surowców roślinnych	45	20		25		25	E	4	1,9	2,2
	B-2	Prawo żywnościowe i kontrola żywności	25	25					Z	2	1,1	0,0
	B-3	Opakowania żywności	25	10		15		15	Z	3	1,1	1,9
	B-4	Propedeutyka nauki o żywności	25	25					Z	2	1,1	0,0
	A-5	Fakultet humanistyczny	30			30		30	Z	2	1,3	2,0
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,0	2,0
	A-7	WF	30			30		15	Z	0	0	0
		I sem	390	155	30	205		235		30	15,2	17,6
I/II	A-11	Mikrobiologia ogólna	35	15		20		20	Z	3	1,5	1,7
	B-6	Biochemia żywności	60	25		35		35	E	5	2,5	2,8
	B-12	Chemia żywności	50	25		25		25	Z	4	2,1	2,0
	B-7	Materiały wspomagające przetwarzanie żywności	30	10		20		20	Z	2	1,2	1,3
	B-9	Produkcja surowców zwierzęcych	45	20		25		25	E	4	1,9	2,2
	B-10	Podstawy towaroznawstwa żywności	50	20		30		30	E	3	2,1	1,8
	A-9	Ekonomia gospodarki żywnościowej	30	30					Z	2	1,2	0,0
	B-11	Logistyka i dystrybucja żywności	30	15		15		15	Z	2	1,3	1,0
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,0	2,0
	A-7	WF	30			30		30	Z	0	0	0
			Praktyka wstępną 2 tyg.	60				60	Z	3	2,0	3,0
		II sem	390 +60 praktyk	160		230		230 +60 praktyk		30	16,8	17,8

II/III	B-8	Higiena produkcji żywności	45	15		30		30	E	3	1,9	1,9
	B-13	Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności	50	20		30		30	E	4	2,2	2,4
	B-14	Ogólna technologia żywności	60	30		30		30	E	6	2,6	3,0
	B-15	Aparatura w produkcji żywności	50	30			20	20	E	4	2,1	1,8
	B-16	Podstawy żywienia człowieka	60	30		30		30	E	6	2,6	3,2
	B-17	Toksykologia żywności	45	20		25		25	Z	3	1,9	1,7
	B-18	Rośliny lecznicze i przyprawowe	25	10		15		15	Z	2	1,1	1,2
	A-6	Język obcy	30			30		30	Z	2	1,2	2,0
		III sem	365	155		190	20	210		30	15,6	17,2
II/IV	B-19	Analiza i ocena jakości żywności	90	30		60		60	E	6	3,7	4,0
	B-20	Inżynieria procesowa	45	25			20	20	Z	3	1,9	1,7
	B-21	Przechowywanie i chłodnictwo żywności	45	25		20		20	E	3	1,9	1,4
	B-22	Technologia gastronomiczna	75	30		45		45	E	4	3,0	2,4
	B-32	Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle spożywczym	20			20		20	Z	1	0,8	1,0
	B-23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	60	30		20	10	30	E	4	2,6	2,0
	B-24	Zagrożenia w żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-25	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	B-26	Praktyka kierunkowa - technologiczna 4 tyg.	120					120	Z	5	4,0	5,0
		IV sem	385	160		195	30	225		30	19,9	19,9
			+120h					+120h				
			praktyk					praktyk				
III/V	B-27	Seminarium praktyki kierunkowej	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	B-29	Zafałszowania żywności	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	D-1	Wybrane technologie produktów roślinnych	60	30		30		30	E	4	2,4	2,0
	D-2	Wybrane technologie produktów zwierzęcych	60	30		30		30	E	4	2,4	2,0
	D-3	Podstawy dietetyki	45	20		25		25	E	5	1,8	2,8
	D-4	Ocena żywienia	30	15		15		15	Z	3	1,2	1,5
	D-5	Epidemiologia żywienia	30	15		15		15	Z	2	1,2	1,0
	D-6	Podstawy zdrowia publicznego	25	15		10		10	Z	2	1,0	0,8
	D-7	Podstawy fizjologii	45	20		25		25	E	5	1,8	2,8
	D-8	Dietetyczne środki spożywcze	30	15		15		15	Z	2	1,2	1,0
		V sem	365	170		195		195		30	14,6	16,1

III/VI	D-9	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	150	60		90		90	E	12	6,0	7,2
	D-10	Poradnictwo żywieniowe	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	D-11	Zaburzenia odżywiania	25	15		10		10	Z	3	1,0	1,2
	D-12	Diety alternatywne	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	D-13	Fakultet specjalnościowy I:	25	10		15		15	Z	3	1,2	1,6
	D-14	Fakultet specjalnościowy II:	25	10		15		15	Z	2	1,0	1,2
	A-8	Podstawy statystyki	20	10		10		10	Z	1	0,8	0,6
	D-15	Nowe metody kulinarne	50	15		35		35	Z	4	1,8	2,7
	D-16	Seminarium	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
		VI sem	360	140		220	0	220		30	14,4	18,8
IV/VII	D-17	Praktyka dyplomowa – 6 tyg.	180					180	Z	8	6	8,0
	D-18	Seminarium praktyki dyplomowej	15			15		15	Z	1	0,6	1,0
	A-10	Ochrona własności intelektualnej	15	15					Z	1	0,6	0,6
	B-33	Projektowanie nowych produktów spożywczych	40	10		10	20	30	Z	3	1,6	2,2
	D-19	Pracownia inżynierska	45			45		45	Z	2	1,8	1,8
	D-20	Seminarium dyplomowe i Przygotowanie pracy inżynierskiej	40			40		40	Z	13	5,0	12,0
	B-34	Fakultet kierunkowy I: Trendy w produkcji żywności	25	10		15		15	Z	2	1,2	1,0
	B-35	Fakultet kierunkowy II:	15	15					Z	1	0,6	0
		VII sem	195 +180h praktyk	50		125	20	145 +180h praktyk		30	17,4	26,6
		Razem	2450 +360h (praktyk)	990	30	1360	70	1460 +360h (praktyk)		210	111,0	135,0

Fakultet humanistyczny:

Do wyboru jeden przedmiot: w semestrze I 30 h ćwiczeń (2 pkt ECTS)

1. Filozofia
2. Przygotowanie do twórczej drogi zawodowej

Fakultet kierunkowy I: Trendy w produkcji żywności

Do wyboru jeden przedmiot: w semestrze VII - 10 h wykładów i 15 h ćwiczeń (2 pkt ECTS)

1. Żywność wygodna
2. Żywność innowacyjna
3. Żywność prozdrowotna
4. Żywność wzbogacona
5. Biotechnologia żywności
6. Dietetyczne środki spożywcze

Fakultet kierunkowy II:

Do wyboru jeden przedmiot: w semestrze VII - 10 h wykładów

1. An integrated approach to food technology and analysis - case studies.
2. Food safety systems
3. New trends in food processing and preservation.
4. Żywność prozdrowotna
5. Żywność wygodna
6. Żywność wzbogacona

Moduł specjalnościowy Technologia żywności**Fakultet specjalizacyjny I: Produkcja żywności**

Do wyboru pięć przedmiotów: dwa w semestrze V i trzy w semestrze VI- każdy 10 h wykładów i 15 h ćwiczeń (3 pkt ECTS)

1. Biotechnologia żywności
2. Produkcja wyrobów z mięsa
3. Produkcja wyrobów z owoców i warzyw
4. Technologia koncentratów spożywczych
5. Technologia tłuszczów jadalnych
6. Technologia przemysłów fermentacyjnych

7. Technologie w produkcji żywności prozdrowotnej
8. Technologia czekolady
9. Technologia ciastkarstwa

Fakultet specjalizacyjny II: Ocena jakości i bezpieczeństwo żywności

Do wyboru trzy przedmioty: jeden w semestrze V i dwa w semestrze VI - każdy 10 h wykładów i 20 h ćwiczeń (3 pkt ECTS)

1. Analiza instrumentalna
2. Analiza sensoryczna żywności
3. Chromatografia cieczowa w ocenie jakości żywności
4. Mikrobiologia żywności
5. Straty żywności

Fakultet specjalizacyjny III: Edukacja żywieniowa

Do wyboru dwa przedmioty w semestrze VI - każdy 10 h wykładów i 15 h ćwiczeń (2 pkt ECTS)

1. Podstawy dietetyki
2. Ocena żywienia
3. Epidemiologia żywienia
4. Nowe metody kulinarne

Moduł specjalnościowy Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa

Fakultet specjalizacyjny I: Żywność niekonwencjonalna

Do wyboru trzy przedmioty w semestrze VI - każdy 10 h wykładów i 15 h ćwiczeń (3 pkt ECTS)

1. Żywność wygodna
2. Żywność innowacyjna
3. Żywność prozdrowotna
4. Żywność wzbogacona
5. Dietetyczne środki spożywcze

Fakultet specjalizacyjny I: Produkcja i ocena żywności

Do wyboru trzy przedmioty w semestrze VI - każdy 10 h wykładów i 15 h ćwiczeń (3 pkt ECTS)

1. Biotechnologia żywności
2. Produkcja wyrobów z mięsa
3. Produkcja wyrobów z owoców i warzyw
4. Technologia koncentratów spożywczych

5. Technologia tłuszczów jadalnych
6. Technologia przemysłów fermentacyjnych
7. Technologie w produkcji żywności prozdrowotnej

Moduł specjalnościowy: Dietetyka

Fakultet specjalnościowy I: Produkcja żywności:

Do wyboru jeden przedmiot:

1. Biotechnologia żywności
2. Produkcja wyrobów z mięsa
3. Produkcja wyrobów z owoców i warzyw
4. Technologia koncentratów spożywczych
5. Technologia tłuszczów jadalnych
6. Technologia przemysłów fermentacyjnych
7. Technologie w produkcji żywności prozdrowotne
8. Technologia ciastkarstwa
9. Technologia czekolady

Fakultet specjalnościowy II: Żywnienie wybranych grup

Do wyboru jeden przedmiot:

1. Żywnienie niemowląt i małych dzieci
2. Żywnienie osób starszych