

PLAN STUDIÓW na kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

specjalizacje: BIOTECHNOLOGIA I MIKROBIOLOGIA ŻYWNOSCI, BIOTECHNOLOGIA MLEKA, OCENA JAKOSCI ŻYWNOSCI

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne

Forma kształcenia/poziom studiów: II stopnia

Uzyskane kwalifikacje: II stopnia

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Nr katalogowy przedmiotu	Semestr	Przedmiot/moduł	Grupa treści:	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin dydaktycznych w semestrze			Liczba punktów ECTS
					w tym zajęcia zorganizowane:		ogółem	
					wykłady	ćwiczenia		
BIO1.1	1	Etykieta menedżerska	podstawowych, ogólnouczelniane	O	30		30	2
BIO1.2		Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach	podstawowych, ogólnouczelniane	O	30	15	45	3
BIO1.3		Chemia związków naturalnych z elementami enzymologii	podstawowych	O	30		30	2
BIO1.4		Współczesne technologie	kierunkowych	O	47	15	62	6
BIO1.5		Innowacyjne procesy i aparatura w inżynierii żywności	kierunkowych	O	30	10	40	3
BIO1.6		Współczesne trendy w biotechnologii i analityce	kierunkowych	O	23	10	33	2
BIO1.7		Przedmiot specjalizacyjny I	kierunkowych specjalnościowych	O/F	30	30	60	5
BIO1.8		Przedmiot specjalizacyjny II	kierunkowych specjalnościowych	O/F	30	30	60	5
BIO1.9		Seminarium magisterskie	kierunkowych specjalnościowych	O/F		30	30	2
RAZEM					250	170	420	31
BIO 2.1	2	Statystyka stosowana	podstawowych	O	15	15	30	3
BIO 2.2		Prawo autorskie i ochrona patentowa	podstawowych	O	10		10	1
BIO 2.3		Indywidualna przedsiębiorczość	podstawowych	O	10		10	1
BIO 2.4		Fakultety	kierunkowych	F	30		30	2
BIO 2.5		Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce	kierunkowych	O	15		15	1
BIO 2.6		Technolog żywności a współczesny przemysł	kierunkowych	O	15		15	1
BIO 2.7		Przedmiot specjalizacyjny III	kierunkowych specjalnościowych	O/F	45	30	75	5
BIO 2.8		Przedmiot specjalizacyjny - projekt	kierunkowych specjalnościowych	O/F		30	30	2
BIO 2.9		Pracownia magisterska	kierunkowych specjalnościowych	O/F		60	90	10
BIO 2.10		Seminarium magisterskie	kierunkowych specjalnościowych	O/F		30	30	2
BIO 2.11		J. obcy	ogólnouczelniane	O/F		30	30	2
RAZEM					140	195	365	30
BIO 3.1	3	Fakultety	kierunkowych	F	30		30	2
BIO 3.2		Podstawy opracowania wyników badań naukowych	kierunkowych specjalnościowych	O/F		40	40	3
BIO 3.3		Seminarium magisterskie	kierunkowych specjalnościowych	O/F		45	45	3
BIO 3.4		Język obcy	ogólnouczelniane	O/F		30	30	2
BIO 3.5		Praca magisterska	kierunkowych specjalnościowych				75	20
RAZEM					30	115	220	30
RAZEM II STOPIEŃ					420	480	1005	91

przedmioty realizowane w pierwszej części semestru
 przedmioty realizowane w drugiej części semestru
 przedmioty realizowane przez cały semestr

Przedmiot specjalizacyjny I

1. Technologia fermentacyjna (Biotechnologia i Mikrobiologia Żywności)
2. Wybrane zagadnienia z technologii mleczarstwa (Biotechnologia Mleka)
3. Wybrane aspekty jakości żywności (Ocena Jakości Żywności)

Przedmiot specjalizacyjny II

1. Diagnostyka mikrobiologiczna (Biotechnologia i Mikrobiologia Żywności)
2. Mikrobiologia i biotechnologia w mleczarstwie (Biotechnologia Mleka)
3. Nowoczesne metody analityczne w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności (Ocena Jakości Żywności)

Przedmiot specjalizacyjny III

1. Biotechnologia żywności (Biotechnologia i Mikrobiologia Żywności)
2. Techniki analityczne w technologii mleczarskiej (Biotechnologia Mleka)
3. Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym i laboratorium (Ocena Jakości Żywności)