

PLAN STUDIÓW na kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

specjalizacja: INŻYNIERIA 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 | | |
| INŻ1.1 | 1 | Etykieta menedżerska | podstawowych, ogólnouczelniane | O | 30 | | 30 | 2 |
| INŻ1.2 | | Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach | podstawowych, ogólnouczelniane | O | 30 | 15 | 45 | 3 |
| INŻ1.3 | | Chemia związków naturalnych z elementami enzymologii | podstawowych | O | 30 | | 30 | 2 |
| INŻ1.4 | | Współczesne technologie | kierunkowych | O | 47 | 15 | 62 | 6 |
| INŻ1.5 | | Innowacyjne procesy i aparatura w inżynierii żywności | kierunkowych | O | 30 | 10 | 40 | 3 |
| INŻ1.6 | | Współczesne trendy w biotechnologii i analityce | kierunkowych | O | 23 | 10 | 33 | 2 |
| INŻ1.7 | | Odwadnianie i suszenie żywności | kierunkowych specjalnościowych | O/F | 30 | 15 | 45 | 4 |
| INŻ1.8 | | Inżynieria produktu | kierunkowych specjalnościowych | O/F | | 30 | 30 | 2 |
| INŻ1.9 | | Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym | kierunkowych specjalnościowych | O/F | 30 | 15 | 45 | 4 |
| INŻ1.10 | | Seminarium magisterskie | kierunkowych specjalnościowych | O/F | | 30 | 30 | 2 |
| | | RAZEM | | | 250 | 140 | 390 | 30 |
| INŻ2.1 | 2 | Statystyka stosowana | podstawowych | O | 15 | 15 | 30 | 3 |
| INŻ2.2 | | Prawo autorskie i ochrona patentowa | podstawowych | O | 10 | | 10 | 1 |
| INŻ2.3 | | Indywidualna przedsiębiorczość | podstawowych | O | 10 | | 10 | 1 |
| INŻ2.4 | | Fakultety | kierunkowych | F | 30 | | 30 | 2 |
| INŻ2.5 | | Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce | kierunkowych | O | 15 | | 15 | 1 |
| INŻ2.6 | | Technolog żywności a współczesny przemysł | kierunkowych | O | 15 | | 15 | 1 |
| INŻ2.7 | | Inżynieria układów wielofazowych żywności | kierunkowych specjalnościowych | O/F | 30 | 15 | 45 | 3 |
| INŻ2.8 | | Projektowanie produktu | kierunkowych specjalnościowych | O/F | 15 | 45 | 60 | 4 |
| INŻ2.9 | | Pracownia magisterska | kierunkowych specjalnościowych | O/F | | 60 | 90 | 10 |
| INŻ2.10 | | Seminarium magisterskie | kierunkowych specjalnościowych | O/F | | 30 | 30 | 2 |
| INŻ2.11 | | J. obcy | ogólnouczelniane | O/F | | 30 | 30 | 2 |
| | | RAZEM | | | 140 | 195 | 365 | 30 |
| INŻ3.1 | 3 | Fakultety | kierunkowych | F | 30 | | 30 | 2 |
| INŻ3.2 | | Podstawy opracowania wyników badań naukowych | kierunkowych specjalnościowych | O/F | | 40 | 40 | 3 |
| INŻ3.3 | | Seminarium magisterskie | kierunkowych specjalnościowych | O/F | | 45 | 45 | 3 |
| INŻ3.4 | | Język obcy | ogólnouczelniane | O/F | | 30 | 30 | 2 |
| INŻ3.5 | | Praca magisterska | kierunkowych specjalnościowych | | | | 75 | 20 |
| | | RAZEM | | | 30 | 115 | 220 | 30 |
| RAZEM II STOPIEŃ | | | | | 420 | 450 | 975 | 90 |

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