Plan studiów od 2019/20 - Kierunek: **TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**
Poziom studiów: **II stopnień**
Forma studiów: **niestacjonarne**
Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Opis symboli:
Status zajęć **I**: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;
Status zajęć **II**: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F
Status zajęć **III**: zajęcia związane z dyscyplina naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U
Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe;
Inne - inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum, np. godziny egzaminu czy konsultacji w ramach przedmiotu, ZP - praktyki zawodowe
ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu
Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie -Z

Lp.	SEM	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			liczba godzin zajęć						Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	PC	TC	Inne				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-01	Etykieta menedżerska	HS	O		14						14	E	2	1,50
2	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-02	Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach	HS	O		14	9					23	E	4	2,00
3	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-03	Chemia związków naturalnych z elementami enzymologii	K	O	N	14						14	E	2	1,50
4	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-04	Współczesne technologie	K	O	N	28		10				38	E	5	2,50
5	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-05	Innowacyjne procesy i aparatura w inżynierii żywności	K	O	N	16			6			22	E	3	1,50
6	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-06	Współczesne trendy w biotechnologii i analityce	K	O	N	14			6			20	E	2	1,00
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07	**Przedmioty specjalizacyjne**	K	O/F	N	32		35				67		8	5,00
8	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-08	Seminarium magisterskie	K	O/F	N		16					16	Z_o	2	1,00
9	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-09	Statystyka stosowana	P	O		9		9				18	E	3	1,50
10	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-10	Prawo autorskie i ochrona patentowa	P	O		6						6	Z_o	1	0,75
11	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-11	Indywidualna przedsiębiorczość	P	O		6						6	E	1	0,75
12	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-12	**Fakultet 1**	K	O/F	N	20						20	Z_o	2	1,50
13	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-13	Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce	K	O	N	9						9	Z_o	1	0,75
14	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-14	Technolog żywności a współczesny przemysł	K	O	N	9						9	Z_o	1	0,75
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15	**Przedmioty specjalizacyjne**	K	O/F	N	32		20	20			72		9	5,00
16	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-16	Pracownia magisterska	K	O/F	N						90	90	Z_o	10	6,00
17	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-17	Seminarium magisterskie	K	O/F	N		21					21	Z_o	2	1,00
18	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-18	Język obcy	P	O/F			14					14	Z_o	2	1,00
19	3	NOŻ-TZ2-Z-03Z-19	**Fakultet 2**	K	O/F	N	20						20	Z_o	2	1,50
20	3	NOŻ-TZ2-Z-03Z-20	Podstawy opracowania wyników badań naukowych	K	O/F	N						75	75	Z_o	4	1,50
21	3	NOŻ-TZ2-Z-03Z-21	Seminarium magisterskie	K	O/F	N		24					24	Z_o	2	1,50
22	3	NOŻ-TZ2-Z-03Z-22	Język obcy	P	O/F			14					14	Z_o	2	1,00
23	3	NOŻ-TZ2-Z-03Z-23	Praca magisterska	K	O/F	N						80	80	Z_o	20	5,00

SPECJALIZACJA: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

		NOŻ-TZ2-Z-01Z-07	**Przedmioty specjalizacyjne**													
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-1	Surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	K	F	N	16		15				31	E	4	2,50
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-2	Przetwórstwo surowców roślinnych i zwierzęcych	K	F	N	16		20				36	E	4	2,50
		NOŻ-TZ2-Z-02L-15	**Przedmioty specjalizacyjne**													
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15-1	Ocena jakości produktów i logistyka	K	F	N	32		20				52	E	6	3,50
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15-2	Projektowanie produktu	K	F	N				20			20	E	3	1,50

SPECJALIZACJA: INŻYNIERIA ŻYWNOŚCI

		NOŻ-TZ2-Z-01Z-07	**Przedmioty specjalizacyjne**													
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-1	Odwadnianie i suszenie żywności	K	F	N	16		8				24	E	3	1,25
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-2	Inżynieria produktu	K	F	N			20				20	Z_o	2	1,00
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-3	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	K	F	N	16	3		4			23	E	3	1,25
		NOŻ-TZ2-Z-02L-15	**Przedmioty specjalizacyjne**													
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15-1	Inżynieria układów wielofazowych żywności	K	F	N	20		10				30	E	3	1,50
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15-2	Projektowanie produktu	K	F	N	12			30			42	E	6	3,50

SPECJALIZACJA: BIOTECHNOLOGIA, MIKROBIOLOGIA I OCENA ŻYWNOŚCI

		NOŻ-TZ2-Z-01Z-07	**Przedmioty specjalizacyjne**													
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-1	Przedmiot specjalizacyjny I - Wybrane aspekty biotechnologii i jakości żywności	K	F	N	16		17				33	E	4	2,50
7	1	NOŻ-TZ2-Z-01Z-07-2	Przedmiot specjalizacyjny II - Nowoczesne metody analityczne w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności	K	F	N	16		18				34	E	4	2,50
		NOŻ-TZ2-Z-02L-15	**Przedmioty specjalizacyjne**													
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15-1	Przedmiot specjalizacyjny III - Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym i laboratorium	K	F	N	32		20				52	E	6	3,50
15	2	NOŻ-TZ2-Z-02L-15-2	Specjalizacyjny projekt	K	F	N				20			20	Z_o	3	1,50