

PROGRAM NIESTACJONARNYCH STUDIÓW II STOPNIA
Wydział Nauk o Żywności
KIERUNEK TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
specjalność TECHNOLOGIA I OCENA ŻYWNOSCI

Semestr	Przedmiot/Moduł nazwa	Liczba godzin		Punkty ECTS
		wykłady	ćwiczenia	
1	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – produkty zwierzęce: mięso, drób, mleko, ryby, miód	21	21	6
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – inżynieria	6	6	2
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – biotechnologia, mikrobiologia i ocena jakości	6	6	2
	Informatyka stosowana	12	8	3
	Statystyka stosowana	12	8	3
	Enzymologia	12	10	3
	Polityka żywienia ludności	14		2
	Prawo autorskie i ochrona patentowa	6		1
	Indywidualna przedsiębiorczość	6		1
	Seminarium magisterskie		16	2
	Fakultet	10		1
	Język obcy		15	2
	RAZEM	105	90	28
2	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – produkty roślinne: owoce, warzywa, zboża, tłuszcze, koncentraty	21	21	6
	Pracownia magisterska			5
	Technologia specjalizacyjna – <i>odpowiednio: technologia</i>	32	32	7
	Seminarium magisterskie		24	3
	Podstawy metodologii badań doświadczalnych		48	4
	Wychowanie fizyczne		10	1
	Język obcy		15	2
	Fakultet	20		2
	RAZEM	73	150	30
3	Seminarium magisterskie		24	3
	Podstawy opracowania wyników badań naukowych		40	5
	Fakultet	40		4
	Praca magisterska			20
	RAZEM	40	64	32
	RAZEM II STOPIEŃ	218	304	90

PROGRAM NIESTACJONARNYCH STUDIÓW II STOPNIA
Wydział Nauk o Żywności
KIERUNEK TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
specjalność BIOTECHNOLOGIA, MIKROBIOLOGIA I OCENA ŻYWNOSCI

Semestr	Przedmiot/Moduł nazwa	Liczba godzin		Punkty ECTS
		wykłady	ćwiczenia	
1	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – biotechnologia, mikrobiologia i ocena jakości	21	21	6
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – inżynieria	6	6	2
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – produkty zwierzęce: mięso, drób, mleko, ryby, miód	6	6	2
	Informatyka stosowana	12	8	3
	Statystyka stosowana	12	8	3
	Enzymologia	12	10	3
	Polityka żywienia ludności	14		2
	Prawo autorskie i ochrona patentowa	6		1
	Indywidualna przedsiębiorczość	6		1
	Fakultet	10		1
	Seminarium magisterskie		16	2
	Język obcy		15	2
	RAZEM	105	90	28
2	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – produkty roślinne: owoce, warzywa, zboża, tłuszcze, koncentraty	6	6	2
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – biotechnologia, mikrobiologia i ocena jakości	15	15	4
	Pracownia magisterska			5
	Technologia specjalizacyjna – <i>odpowiednio: technologia</i>	32	32	7
	Seminarium magisterskie		24	3
	Podstawy metodologii badań doświadczalnych		48	4
	Wychowanie fizyczne		10	1
	Język obcy		15	2
	Fakultet	20		2
	RAZEM	73	150	30
3	Seminarium magisterskie		24	3
	Podstawy opracowania wyników badań naukowych		40	5
	Fakultet	40		4
	Praca magisterska			20
	RAZEM	40	64	32
	RAZEM II STOPIEŃ	218	304	90

PROGRAM NIESTACJONARNYCH STUDIÓW II STOPNIA
Wydział Nauk o Żywności
KIERUNEK TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
specjalność INŻYNIERIA ŻYWNOSCI I ORGANIZACJA PRODUKCJI

Semestr	Przedmiot/Moduł nazwa	godzin		Punkty ECTS
		wykłady	ćwiczenia	
1	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – produkty zwierzęce: mięso, drób, mleko, ryby, miód	6	6	2
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – inżynieria	21	21	6
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – biotechnologia, mikrobiologia i ocena jakości	6	6	2
	Informatyka stosowana	12	8	3
	Statystyka stosowana	12	8	3
	Enzymologia	12	10	3
	Polityka żywienia ludności	14		2
	Prawo autorskie i ochrona patentowa	6		1
	Indywidualna przedsiębiorczość	6		1
	Fakultet	10		1
	Seminarium magisterskie		16	2
	Język obcy		15	2
	RAZEM	105	90	28
2	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – produkty roślinne: owoce, warzywa, zboża, tłuszcze, koncentraty	6	6	2
	Współczesne trendy w nauce o żywności i żywieniu – inżynieria	15	15	4
	Pracownia magisterska			5
	Inżynieria żywności	16	24	4
	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	16	8	3
	Seminarium magisterskie		24	3
	Podstawy metodologii badań doświadczalnych		48	4
	Wychowanie fizyczne		10	1
	Język obcy		15	2
	Fakultet	20		2
	RAZEM	73	150	30
3	Seminarium magisterskie		24	3
	Podstawy opracowania wyników badań naukowych		40	5
	Fakultet	40		4
	Praca magisterska			20
	RAZEM	40	64	32
	RAZEM II STOPIEŃ	218	304	90