

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU Technologia żywności i żywienie człowieka

Obowiązuje od cyklu: 2019/2020 Z

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

Poziom studiów: pierwszego stopnia - inżynierskie

Liczba semestrów: 7

Dziedzina/y nauki/dyscyplina/y naukowa/e lub artystyczna/e: dziedzina nauk rolniczych / dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia

Rok studiów: 1, semestr: 1

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Repetitorium (matematyka, chemia, fizyka)	1	2	0	ZAL	f	14	14	0	1	0	0
2	Technologie informacyjne	1	2	1,2	ZAL O	o	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	X	X	44	14	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				1,2	X	X	44	14	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0	X	X	14	14	0	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Rysunek techniczny	1	2	0,56	ZAL O	o	14	0	14	2	0	0
2	Prowadzenie działalności gospodarczej	1	2	0,56	ZAL O	o	14	0	14	2	0	0
3	Maszynoznawstwo	1	6	0,56	EGZ	o	28	14	14	4	0	0
4	Matematyka	1	6	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0
5	Chemia ogólna	1	6	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0

6	Ekologia i ochrona środowiska	1	2	0,56	ZAL O	o	21	7	14	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			24	3,92	X	X	161	63	98	18	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				3,92	X	X	161	63	98	18	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	X	X		0	0	0	0	0
VI - INNE												
1	Etykieta	1	0,5	0	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
2	Ergonomia	1	0,25	0	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
3	Ochrona własności intelektualnej	1	0,25	0	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
4	Informacja patentowa	1	0,5	0	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
5	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1	0,5	0	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	0	X	X	16	16	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				0	X	X	16	16	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	X	X	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1			30	5,12			221	93	128	20	0	0

Rok studiów: 1, semestr: 2

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy I	2	2	1,2	ZAL O	f	30	0	30	1	0	0
2	Przedmiot humanistyczny I	2	2	0	ZAL O	f	14	14	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	X	X	44	14	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				1,2	X	X	44	14	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	0	X	X	0	0	0	0	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Fizyka z elementami biofizyki	2	6	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0
2	Chemia organiczna	2	6	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0
3	Statystyka	2	3	0,56	EGZ	o	28	14	14	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			15	2,24	X	X	112	56	56	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				2,24	X	X	112	56	56	12	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				0	0	X	X	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH													
1	Organizacja i zarządzanie	2	2	0,28	ZAL O	o	14	7	7	2	0	0	0
2	Biologiczne podstawy produkcji żywności i żywienia	2	1	0,2	ZAL O	o	10	5	5	1	0	0	0
3	Chemia żywności	2	4	0,84	ZAL O	o	35	14	21	2	0	0	0
4	Analiza sensoryczna	2	2	0,28	ZAL O	o	14	7	7	2	0	0	0
5	Rachunkowość	2	2	0,28	ZAL O	o	14	7	7	2	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		11		1,88	X	X	87	40	47	9	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				1,88	X	X	87	40	47	9	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		0		0	X	X	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2		30		5,32			243	110	133	23	0	0	0

Rok studiów: 2, semestr: 3

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa	
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne			
Grupa treści													
I - WYMAGANIA OGÓLNE													
1	Techniki twórczego myślenia	3	1	0,28	ZAL O	o	7	0	7	0	0	0	0
2	Przedmiot humanistyczny II	3	2	0	ZAL O	f	14	14	0	1	0	0	0
3	Język obcy II	3	2	1,2	ZAL O	f	30	0	30	1	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		5		1,48	X	X	51	14	37	2	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				1,48	X	X	51	14	37	2	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		4		1,2	X	X	44	14	30	2	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH													
1	Biochemia żywności	3	6	1,12	EGZ	o	56	28	28	4	0	0	0
2	Analiza i ocena jakości żywności	3	5	1,12	EGZ	o	49	21	28	4	0	0	0
3	Prawo żywnościowe	3	2	0,28	ZAL O	o	14	7	7	2	0	0	0
4	Podstawy opakownictwa artykułów spożywczych	3	2	0,56	ZAL O	o	21	7	14	2	0	0	0
5	Podstawy żywienia człowieka	3	5	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0	0
6	Inżynieria procesowa	3	5	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		25		4,76	X	X	224	105	119	20	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				4,76	X	X	224	105	119	20	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		0		0	X	X	0	0	0	0	0	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3	30	6,24			275	119	156	22	0	0
---	----	------	--	--	-----	-----	-----	----	---	---

Rok studiów: 2, semestr: 4

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy III	4	2	1,2	ZAL O	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	X	X	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				1,2	X	X	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	X	X	30	0	30	1	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Żywnienie zbiorowe	4	2	0,28	ZAL O	o	14	7	7	2	0	0
2	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	4	3	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
3	Technologia żywności - technologia mleczarska	4	4	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
4	Technologia żywności - technologia produktów roślinnych	4	4	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
5	Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych	4	4	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
6	Ogólna technologia żywności	4	5	1,12	EGZ	o	49	21	28	4	0	0
7	Mikrobiologia żywności	4	6	1,12	EGZ	o	49	21	28	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			28	4,76	X	X	224	105	119	18	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				4,76	X	X	224	105	119	18	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	X	X	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 4			30	5,96			254	105	149	19	0	0

Rok studiów: 3, semestr: 5

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy IV	5	2	1,2	EGZ	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	X	X	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				1,2	X	X	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	X	X	30	0	30	1	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Higiena produkcji i toksykologia żywności	5	4	0,84	EGZ	o	42	21	21	4	0	0
2	Technologia żywności - biotechnologia żywności	5	4	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
3	Technologia żywności - technologia gastronomiczna	5	4	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
4	Przedmiot kierunkowy do wyboru 1	5	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy do wyboru 2	5	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
6	Przedmiot kierunkowy do wyboru 3	5	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
7	Przedmiot kierunkowy do wyboru 4	5	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			28	4,2	X	X	210	105	105	16	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				4,2	X	X	210	105	105	16	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			12	1,68	X	X	84	42	42	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 5			30	5,4	x	x	240	105	135	17	0	0

Rok studiów: 3, semestr: 6

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - KIERUNKOWYCH												
1	Warsztaty językowe do wyboru a) Food science vocabulary b) Nutrition science vocabulary	6	3	0,56	ZAL O	f	14	0	14	2	0	0
2	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	6	4	0,56	EGZ	o	28	14	14	4	0	0
3	Przechowywanie surowców i produktów spożywczych	6	3	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
4	Przedmiot kierunkowy do wyboru 5 (KŻCz)	6	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy do wyboru 6	6	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
6	Przedmiot kierunkowy do wyboru 7	6	4	0,56	ZAL O	f	14	0	14	2	0	0
7	Seminarium kierunkowe	6	2	0,56	ZAL O	o	28	14	14	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			24	3,92	X	X	168	70	98	16	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				3,92	X	X	168	70	98	16	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			23	1,43	X	X	434	14	224	8	0	0
V - PRAKTYKA												
1	Praktyka zawodowa	6	6	0	ZAL O	f	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			6	0	X	X	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				0	X	X	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	0	X	X	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 6			30	3,92	x	x	168	70	98	20	160	0

Rok studiów: 4, semestr: 7

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - KIERUNKOWYCH												
1	Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	7	5	0,84	ZAL O	o	35	14	21	2	0	0
2	Przedmiot kierunkowy do wyboru 8	7	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
3	Przedmiot kierunkowy do wyboru 9	7	4	0,56	ZAL O	f	28	14	14	2	0	0
4	Seminarium dyplomowe	7	2	0,56	ZAL O	f	14	0	14	2	0	0
5	Praca dyplomowa	7	15	0	ZAL	f	0	0	0	25	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			30	2,52	X	X	105	42	63	33	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				2,52	X	X	105	42	63	33	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			25	1,68	X	X	70	28	42	31	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 7			30	2,52	x	x	105	42	63	33	0	125

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
Ogółem - plan studiów		210	100
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	66,40	31,62%
2	z zakresu nauk podstawowych	39	18,57%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	34,48	16,42%
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	14	6,67%
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	80	38,10%
6	wymiar praktyk	6	2,86%
7	zajęcia z wychowania fizycznego	---	---
8	zajęcia z języka obcego	8	3,81%
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	14	6,67%
10	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	---	---
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	109	51,90%

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	Technologia żywności i żywienia	100
Ogółem:		100%

Wykaz przedmiotów do wyboru

1. Repetytorium:

- 1) Repetytorium z chemii
- 2) Repetytorium z fizyki
- 3) Repetytorium z matematyki

2. Przedmiot kierunkowy 1:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki

3. Przedmiot kierunkowy 2:

- 1) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych
- 2) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 3) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 4) Postęp techniczno-technologiczny w mleczarstwie

4. Przedmiot kierunkowy 3:

- 1) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 2) Technologia mięsa i produktów mięsnych
- 3) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
- 4) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce

5. Przedmiot kierunkowy 4:

- 1) Towaroznawstwo i przechowywalność surowców roślinnych
- 2) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
- 3) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny
- 4) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych

6. Przedmiot kierunkowy 5:

- 1) Podstawy fizjologii żywienia
- 2) Profilaktyka żywieniowa
- 3) Żywność w wysiłku fizycznym
- 4) Analiza sensoryczna żywności i potraw

7. Przedmiot kierunkowy 6:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki
- 5) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych
- 6) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 7) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 8) Postęp techniczno-technologiczny w mleczarstwie
- 9) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 10) Technologia mięsa i produktów mięsnych
- 11) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
- 12) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce
- 13) Towaroznawstwo i przechowywalność surowców roślinnych
- 14) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
- 15) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny
- 16) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych
- 17) Podstawy fizjologii żywienia
- 18) Profilaktyka żywieniowa
- 19) Żywność w wysiłku fizycznym
- 20) Analiza sensoryczna żywności i potraw

8. Przedmiot kierunkowy 7:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki
- 5) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych
- 6) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 7) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 8) Postęp techniczno-technologiczny w mleczarstwie
- 9) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 10) Technologia mięsa i produktów mięsnych
- 11) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
- 12) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce
- 13) Towaroznawstwo i przechowalnictwo surowców roślinnych
- 14) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
- 15) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny
- 16) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych
- 17) Podstawy fizjologii żywienia
- 18) Profilaktyka żywieniowa
- 19) Żywnienie w wysiłku fizycznym
- 20) Analiza sensoryczna żywności i potraw

9. Przedmiot kierunkowy 8:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki
- 5) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych
- 6) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 7) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 8) Postęp techniczno-technologiczny w mleczarstwie
- 9) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 10) Technologia mięsa i produktów mięsnych
- 11) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
- 12) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce
- 13) Towaroznawstwo i przechowalnictwo surowców roślinnych
- 14) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
- 15) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny
- 16) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych
- 17) Podstawy fizjologii żywienia
- 18) Profilaktyka żywieniowa
- 19) Żywnienie w wysiłku fizycznym
- 20) Analiza sensoryczna żywności i potraw

10. Przedmiot kierunkowy 9:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki
- 5) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych
- 6) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 7) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 8) Postęp techniczno-technologiczny w mleczarstwie
- 9) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 10) Technologia mięsa i produktów mięsnych

- 11) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
 - 12) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce
 - 13) Towaroznawstwo i przechowalnictwo surowców roślinnych
 - 14) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
 - 15) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny
 - 16) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych
 - 17) Podstawy fizjologii żywienia
 - 18) Profilaktyka żywieniowa
 - 19) Żywnienie w wysiłku fizycznym
 - 20) Analiza sensoryczna żywności i potraw
11. Warsztaty językowe do wyboru:
- 1) Food science vocabulary
 - 2) Nutrition science vocabulary
12. Przedmiot humanistyczny I:
- 1) Filozofia
 - 2) Socjologia
13. Przedmiot humanistyczny II:
- 1) Etyczne podstawy profesjonalizmu
 - 2) Etyka