

LP.	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba godzin	ECTS	Forma zal	SEMESTR 1								SEMESTR 2						SEMESTR 3						SEMESTR 4									
					Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS	Forma zajęć				Forma zal	ECTS						
					W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P			W	Ć	K	L/S/P								
1	Alternatywne źródła żywności	45	3	E							15	30	0	0	E	3																		
2	Fizjologia procesów żywieniowych	30	3	z.o.							15	0	0	15	z.o.	3																		
3	Żywność nowej generacji / Zdrowotne aspekty żywności przetworzonej	30	2	z.o.							30	0	0	0	z.o.	2																		
4	Utrwalanie żywności / Pakowanie żywności	30	2	z.o.							15	15	0	0	z.o.	2																		
5	Biotransformacje w produkcji żywności	45	3	z.o.													15	0	0	30	z.o.	3												
6	Projektowanie produktów spożywczych	45	3	E													15	0	0	30	E	3												
7	Zagrożenia w produkcji żywności / GMO w produkcji żywności	15	1	z.o.																			15	0	0	0	z.o.	1						
8	Żywność personalizowana / Prozdrowotne produkty winiarskie	30	2	z.o.																			15	0	0	15	z.o.	2						

Moduł ogólny	885	89
Specjalność 1 - Żywnienie i dietoprofilaktyka	270	19
Specjalność 2 - Projektowanie żywności prozdrowotnej	270	19
Praktyki	360	12
Łącznie Specjalność 1	1515	120
Łącznie Specjalność 2	1515	120

315	26	255	20	225	16	90	27
0	0	135	10	90	6	45	3
0	0	135	10	90	6	45	3
120	4	0	0	240	8	0	0
435	30	390	30	555	30	135	30
435	30	390	30	555	30	135	30

Łącznie bez praktyk	1155	108
Przedmioty do wyboru	49	41%