



# Technologia żywności i żywienie człowieka

## Program kształcenia (stacjonarne)

### Przedmioty podstawowe dla wszystkich specjalności

- chemia • fizyka • matematyka z elementami statystyki • biochemia • ekologia i ochrona środowiska
- Inny:** • technologia informacyjna • wychowanie fizyczne • organizacja i zarządzanie • rachunkowość
- język obcy • ergonomia • elektwy humanistyczne • ochrona własności intelektualnej

tel.: 12 662 47 48 (49)

fax: 12 662 47 50

e-mail: [wtzyw@urk.edu.pl](mailto:wtzyw@urk.edu.pl)

### technologia żywności

- chemia żywności • analiza i ocena jakości żywności • maszynoznawstwo • inżynieria procesowa • ogólna technologia żywności
- podstawy żywienia człowieka • higiena produkcji • toksykologia żywności • mikrobiologia żywności • ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych
- obliczenia chemiczne • chemiczna analiza instrumentalna • projektowanie technologiczne • rysunek techniczny i grafika komputerowa
- biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej • biologiczne podstawy produkcji roślinnej • opakowania, magazynowanie i transport żywności
- gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa • opracowanie nowych artykułów żywnościowych • podstawy elektroniki i automatyki
- biotechnologia żywności • zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności

- Elektwy:** • technologii przemysłów fermentacyjnych • technologii chłodnictwa żywności • technologii przemysłów węglowodanowych
- technologii przetwórstwa mleka • technologii przetwórstwa mięsa • technologii przetwórstwa owoców i warzyw • technologii przetwórstwa zbóż
  - technologii koncentratów spożywczych • technologii gastronomicznej

### żywienie człowieka

- anatomia człowieka • fizjologia człowieka • higiena żywienia • podstawy dietetyki • higiena produkcji • toksykologia żywności
- mikrobiologia żywności • chemia żywności • analiza i ocena jakości żywności • maszynoznawstwo • inżynieria procesowa
- ogólna technologia żywności • podstawy żywienia człowieka • towaroznawstwo produktów spożywczych
- wyposażenie technologiczne z elementami techniki • gospodarka żywnościowa • biotechnologia żywności • technologia gastronomiczna
- biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej • biologiczne podstawy produkcji roślinnej • opakowania, magazynowanie i transport żywności
- zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności • projektowanie technologiczne • opracowanie nowych artykułów żywnościowych

- Elektwy:** • przetwórstwa węglowodanów • technologii przetwórstwa zbóż • przetwórstwa mleka • przetwórstwa mięsa
- technologii przemysłów fermentacyjnych • podstaw technologii przetwórstwa owoców i warzyw • chłodnictwa i przechowywalności żywności
  - technologii koncentratów spożywczych • technologii gastronomicznej

### bioinżynieria i bioproceny

- biologiczne podstawy produkcji roślinnej • biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej • rysunek techniczny i grafika komputerowa
- maszynoznawstwo • mikrobiologia żywności • chemia żywności • analiza i ocena jakości żywności • ogólna technologia żywności • toksykologia żywności
- podstawy żywienia człowieka • opakowania, magazynowanie i transport żywności • fizykochemia biopolimerów • inżynieria procesowa
- biotechnologia żywności • biochemia żywności • genetyka ogólna • biologia komórki • fizjologia komórki roślinnej i zwierzęcej • projektowanie procesów biotechnologicznych
- prawo i etyka w biotechnologii • enzymologia • inżynieria bioreaktorowa • zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności

- Elektwy:** • podstaw przemysłów węglowodanowych • technologii przetwórstwa zbóż • przetwórstwa mleka • przetwórstwa mięsa • technologii przemysłów fermentacyjnych
- podstaw technologii przetwórstwa owoców i warzyw • chłodnictwa i przechowywalności żywności • technologii koncentratów spożywczych • technologii gastronomicznej • biotechnologii żywności



# Technologia żywności i żywienie człowieka

## Program kształcenia (niestacjonarne)

### Przedmioty podstawowe dla wszystkich specjalności

- chemia
  - matematyka i statystyka
  - fizyka
  - biochemia
  - ekologia i ochrona środowiska
- Inne:**
- technologia informacyjna
  - język obcy
  - elektwy humanistyczne
  - ergonomia
  - ochrona własności intelektualnej
  - organizacja i zarządzanie
  - rachunkowość

### technologia żywności

- chemia żywności
- analiza i ocena jakości żywności
- maszynoznawstwo
- inżynieria procesowa
- ogólna technologia żywności
- podstawy żywienia człowieka
- higiena produkcji
- toksykologia żywności
- mikrobiologia żywności
- ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych
- obliczenia chemiczne
- projektowanie technologiczne
- rysunek techniczny
- opakowania, magazynowanie i transport żywności
- gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa
- opracowanie nowych artykułów żywnościowych
- biotechnologia żywności

### winiarstwo

- m.in.
- biologia roślin
  - uprawa i ochrona winorośli
  - technologia win
  - mikrobiologia i biochemia wina
  - techniki specjalne w winiarstwie