

specjalność: Technologia żywności		I rok				II rok				III rok				IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	ECTS w semestrze						
		1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.									
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.								w.	ćw.					
Przedmioty ogólne																Razem ogólne 171													
1	Etyka	9														9					9	ZO	1						
2	Podstawy produkcji surowców roślinnych	9	15													9		15			24	ZO	3						
3	Propedeutyka nauki o żywności	6	3													6				3	9	Z	2						
4	Technologia informacyjna		15													0		15			15	ZO	2						
5	Przedmiot ogólnouczelniany													18		18					18	Z							2
6	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych			9	15											9		15			24	ZO		3					
7	Język obcy		18		18		18		18							-		72			72	E	2	2	2	2			
Przedmioty podstawowe																Razem podstawowe 185													
8	Chemia	9	18	12	18											21		36			57	E	5	5					
9	Fizyka	5	18													5		18			23	ZO	3						
10	Matematyka	9	9													9	9				18	ZO	3						
11	Ekologia i ochrona środowiska	9														9					9	ZO	1						
12	Mikrobiologia ogólna	15														15					15	ZO	2						
13	Biochemia żywności			18	18											18		18			36	E		5					
14	Podstawy statystyki									9	18					9		18			27	ZO					2		
Przedmioty kierunkowe																Razem kierunkowe 694													
15	Podstawy prawa żywnościowego	15														15					15	ZO	1						
16	Opakowania żywności	9	9													9	9				18	ZO	3						
17	Mikrobiologia żywności			18	27											18		27			45	E		7					
18	Chemia i analiza żywności			9	18	18	18									27		36			63	E		4	5				
19	Podstawy żywienia człowieka			9	18	9	18									18		36			54	E		4	4				
20	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym					9	12									9	12				21	Z			2				
21	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego					18	24									18		24			42	E			7				
22	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					12	27									12		27			39	ZO			5				
23	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27									18		27			45	E			7				
24	Analiza instrumentalna żywności							15	27							15		27			42	E				4			
25	Analiza sensoryczna żywności							6	9							6		9			15	ZO				2			
26	Bezpieczeństwo i higiena żywności							9	24							9		24			33	ZO				5			
27	Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności							9	15							9		15			24	ZO				2			
28	Inżynieria procesowa							18	18							18		18			36	E				5			
29	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych							12	27							12		27			39	ZO				5			
30	Toksykologia żywności							9	15							9		15			24	ZO				3			

31	Systemy zarządzania jakością									9	18					9	18					27	ZO					3		
32	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego									5	15	5	15			10		30				40	E					2	2	
33	Normalizacja w produkcji żywności													9	12	9	12					21	ZO						4	
34	Opracowanie nowych produktów													9	27	9		27				36	E						7	
35	Elektyw kierunkowy	15														15						15	ZO	2						
Przedmioty specjalnościowe																Razem specjalnościow 390														
36	Podstawy technologii gastronomicznej									9	18					9		18				27	ZO					3		
37	Procesy przemysłu fermentacyjnego									18	24					18		24				42	E					5		
38	Technologia mleka									18	27					18		27				45	E					6		
39	Technologia owoców i warzyw									18	27					18		27				45	E					6		
40	Technologia tłuszczowców									6	9					6		9				15	ZO					3		
41	Technologie drobiu i jaj											18	27			18		27				45	E						5	
42	Technologia mięsa											18	27			18		27				45	E						5	
43	Technologia piekarstwa i ciastkarstwa											18	27			18		27				45	E						5	
44	Technologia przetwórstwa węglowodanów											18	27			18		27				45	E						5	
45	Seminarium inżynierskie												18		18	-			36			36	ZO					2	17	
46	Praktyka zawodowa *																						ZO						6	
	Liczba godzin	110	105	75	132	84	144	78	153	92	156	77	141	36	57	552	60	789	36	3	1440			30	30	32	28	30	30	30
		215		207		228		231		248		218		93		552	888						210							

* praktyka trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. lub 6. semestrze, punkty ECTS przypisywane są do 6 semestru

Elektyw kierunkowy (w j.angielskim lub polskim):

1. Biotechnologia w kuchni / How molecular kitchen works?
2. Carving
3. Domowy wyrób chleba
4. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek
5. Kulinarny Savoir-Vivre
6. Leki, a pożywienie - dlaczego należy być ostrożnym?
7. Smak żywności
8. Suplementy diety, energetyki, odżywki - pomagają, czy szkodzą?

specjalność: Żywnienie człowieka		I rok				II rok				III rok				IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	ECTS w semestrze						
		1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.									
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.								1	2	3	4	5	6	7
Przedmioty ogólne																Razem ogólne 171													
1	Etyka	9														9					9	ZO	1						
2	Podstawy produkcji surowców roślinnych	9	15													9		15			24	ZO	3						
3	Propedeutyka nauki o żywności	6	3													6				3	9	Z	2						
4	Technologia informacyjna		15													0		15			15	ZO	2						
5	Przedmiot ogólnouczelniany													18		18					18	Z						2	
6	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych			9	15											9		15			24	ZO		3					
7	Język obcy		18		18		18		18							-		72			72	E	2	2	2	2			
Przedmioty podstawowe																Razem podstawowe 185													
8	Chemia	9	18	12	18											21		36			57	E	5	5					
9	Fizyka	5	18													5		18			23	ZO	3						
10	Matematyka	9	9													9	9				18	ZO	3						
11	Ekologia i ochrona środowiska	9														9					9	ZO	1						
12	Mikrobiologia ogólna	15														15					15	ZO	2						
13	Biochemia żywności			18	18											18		18			36	E		5					
14	Podstawy statystyki									9	18					9		18			27	ZO					2		
Przedmioty kierunkowe																Razem kierunkowe 694													
15	Podstawy prawa żywnościowego	15														15					15	ZO	1						
16	Opakowania żywności	9	9													9	9				18	ZO	3						
17	Mikrobiologia żywności			18	27											18		27			45	E		7					
18	Chemia i analiza żywności			9	18	18	18									27		36			63	E		4	5				
19	Podstawy żywienia człowieka			9	18	9	18									18		36			54	E		4	4				
20	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym					9	12									9	12				21	Z			2				
21	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego					18	24									18		24			42	E			7				
22	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					12	27									12		27			39	ZO			5				
23	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27									18		27			45	E			7				
24	Analiza instrumentalna żywności							15	27							15		27			42	E				4			
25	Analiza sensoryczna żywności							6	9							6		9			15	ZO				2			
26	Bezpieczeństwo i higiena żywności							9	24							9		24			33	ZO				5			
27	Chłodnictwo i przechowywanie żywności							9	15							9		15			24	ZO				2			
28	Inżynieria procesowa							18	18							18		18			36	E				5			
29	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych							12	27							12		27			39	ZO				5			
30	Toksykologia żywności							9	15							9		15			24	ZO				3			

31	Systemy zarządzania jakością									9	18					9	18					27	ZO					3	
32	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego									5	15	5	15			10		30				40	E					2	2
33	Normalizacja w produkcji żywności													9	12	9	12					21	ZO						4
34	Opracowanie nowych produktów													9	27	9		27				36	E						7
35	Elektyw kierunkowy	15														15						15	ZO	2					
Przedmioty specjalnościowe															Razem specjalnościow					390									
36	Podstawy fizjologii człowieka									9	15					9		15				24	ZO					4	
37	Technologie drobiu i jaj									9	12					9		12				21	E					4	
38	Przetwórstwo owoców, warzyw i roślin oleistych									15	24					15		24				39	E					5	
39	Żywienie człowieka									18	36					18		36				54	E					7	
40	Żywność prozdrowotna									9	12					9		12				21	ZO					3	
41	Ocena żywienia											9	18			9		18				27	ZO					1	
42	Przetwórstwo mięsa											9	15			9		15				24	E					3	
43	Przetwórstwo mleka											9	15			9		15				24	E					4	
44	Podstawy dietetyki											9	9			9		9				18	ZO					1	
45	Racjonalizacja żywienia											9	9			9		9				18	ZO					1	
46	Technologia gastronomiczna											18	36			18		36				54	E					5	
47	Przetwórstwo węglowodanów i zbóż											12	18			12		18				30	E					5	
48	Seminarium inżynierskie												18		18	0			36			36	ZO					2	17
49	Praktyka zawodowa *																						ZO					6	
	Liczba godzin	110	105	75	132	84	144	78	153	83	150	80	153	36	57	546	60	795	36	3	1440		30	30	32	28	30	30	30
		215		207		228		231		233		233		93		546	894						210						

* praktyka trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. lub 6. semestrze, punkty ECTS przypisywane są do 6 semestru

Elektyw kierunkowy (w j.angielskim lub polskim):

1. Biotechnologia w kuchni / How molecular kitchen works?
2. Carving
3. Domowy wyrób chleba
4. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek
5. Kulinarny Savoir-Vivre
6. Leki, a pożywienie - dlaczego należy być ostrożnym?
7. Smak żywności
8. Suplementy diety, energetyki, odżywki - pomagają, czy szkodzą?