

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.			1	2	3	4	5	6	7
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.														
Przedmioty ogólne																Razem ogólne 345													
1	Etyka	15														15					15	ZO	1						
2	Podstawy produkcji surowców roślinnych	15	25													15		25			40	ZO	3						
3	Propedeutyka nauki o żywności	10	5													10				5	15	Z	2						
4	Technologia informacyjna		25													0		25			25	ZO	2						
5	Przedmiot ogólnouczelniany													30		30					30	Z							2
6	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych			15	25											15		25			40	ZO		3					
7	Wychowanie fizyczne		30		30											-	60				60	ZO	0	0					
8	Język obcy		30		30		30		30							-		120			120	E	2	2	2	2			
Przedmioty podstawowe																Razem podstawowe 295													
9	Chemia	15	30	20	30											35		60			95	E	5	5					
10	Fizyka	5	30													5		30			35	ZO	3						
11	Matematyka	15	15													15	15				30	ZO	3						
12	Ekologia i ochrona środowiska	15														15					15	ZO	1						
13	Mikrobiologia ogólna	15														15					15	ZO	2						
14	Biochemia żywności			30	30											30		30			60	E		5					
15	Podstawy statystyki									15	30					15		30			45	ZO					2		
Przedmioty kierunkowe																Razem kierunkowe 1110													
16	Podstawy prawa żywnościowego	15														15					15	ZO	1						
17	Opakowania żywności	15	15													15	15				30	ZO	3						
18	Mikrobiologia żywności			30	45											30		45			75	E		7					
19	Chemia i analiza żywności			15	30	30	30									45		60			105	E		4	5				
20	Podstawy żywienia człowieka			15	30	15	30									30		60			90	E		4	4				
21	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym					10	20									10	20				30	Z			2				
22	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego					30	40									30		40			70	E			7				
23	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					20	45									20		45			65	ZO			5				
24	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					30	45									30		45			75	E			7				
25	Analiza instrumentalna żywności							15	45							15		45			60	E				4			
26	Analiza sensoryczna żywności							10	15							10		15			25	ZO				2			
27	Bezpieczeństwo i higiena żywności							15	40							15		40			55	ZO				5			
28	Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności							15	20							15		20			35	ZO				2			
29	Inżynieria procesowa							30	30							30		30			60	E				5			
30	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych							20	45							20		45			65	ZO				5			

31	Toksykologia żywności							15	25							15		25				40	ZO				3				
32	Systemy zarządzania jakością									15	30					15	30					45	ZO				3				
33	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego									5	25	5	25			10		50				60	E				2	2			
34	Normalizacja w produkcji żywności													15	20	15	20					35	ZO								
35	Opracowanie nowych produktów													15	45	15		45				60	E					7			
36	Elektyw kierunkowy	15														15						15	ZO	2							
Przedmioty specjalnościowe																Razem specjalnościow 650															
37	Podstawy technologii gastronomicznej									15	30					15		30				45	ZO				3				
38	Procesy przemysłu fermentacyjnego									30	40					30		40				70	E				5				
39	Technologia mleka									30	45					30		45				75	E				6				
40	Technologia owoców i warzyw									30	45					30		45				75	E				6				
41	Technologia tłuszczowców									10	15					10		15				25	ZO				3				
42	Technologie drobiu i jaj											30	45			30		45				75	E				5				
43	Technologia mięsa											30	45			30		45				75	E				5				
44	Technologia piekarstwa i ciastkarstwa											30	45			30		45				75	E				5				
45	Technologia przetwórstwa węglowodanów											30	45			30		45				75	E				5				
46	Seminarium inżynierskie												30		30	-			60			60	ZO				2	17			
47	Praktyka zawodowa *																						ZO				6				
	Liczba godzin	150	205	125	250	135	240	120	250	150	260	125	235	60	95	865	160	1310	60	5		2400			30	30	32	28	30	30	30
		355		375		375		370		410		360		155		865	1535						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. Kulinaryny Savoir-Vivre
6. Lekki, a pożywienie - dlaczego należy być ostrożnym?
7. Smak żywności
8. Suplementy diety, energetyki, odżywkki - 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.														
Przedmioty ogólne																Razem ogólne 345							1	2	3	4	5	6	7
1	Etyka	15														15					15	ZO	1						
2	Podstawy produkcji surowców roślinnych	15	25													15		25			40	ZO	3						
3	Propedeutyka nauki o żywności	10	5													10				5	15	Z	2						
4	Technologia informacyjna		25													0		25			25	ZO	2						
5	Przedmiot ogólnouczelniany													30		30					30	Z							2
6	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych			15	25											15		25			40	ZO		3					
7	Wychowanie fizyczne		30		30											-	60				60	ZO	0	0					
8	Język obcy		30		30		30		30							-		120			120	E	2	2	2	2			
Przedmioty podstawowe																Razem podstawowe 295													
9	Chemia	15	30	20	30											35		60			95	E	5	5					
10	Fizyka	5	30													5		30			35	ZO	3						
11	Matematyka	15	15													15	15				30	ZO	3						
12	Ekologia i ochrona środowiska	15														15					15	ZO	1						
13	Mikrobiologia ogólna	15														15					15	ZO	2						
14	Biochemia żywności			30	30											30		30			60	E		5					
15	Podstawy statystyki									15	30					15		30			45	ZO					2		
Przedmioty kierunkowe																Razem kierunkowe 1110													
16	Podstawy prawa żywnościowego	15														15					15	ZO	1						
17	Opakowania żywności	15	15													15	15				30	ZO	3						
18	Mikrobiologia żywności			30	45											30		45			75	E		7					
19	Chemia i analiza żywności			15	30	30	30									45		60			105	E		4	5				
20	Podstawy żywienia człowieka			15	30	15	30									30		60			90	E		4	4				
21	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym					10	20									10	20				30	Z			2				
22	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego					30	40									30		40			70	E			7				
23	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					20	45									20		45			65	ZO			5				
24	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					30	45									30		45			75	E			7				
25	Analiza instrumentalna żywności							15	45							15		45			60	E				4			
26	Analiza sensoryczna żywności							10	15							10		15			25	ZO				2			
27	Bezpieczeństwo i higiena żywności							15	40							15		40			55	ZO				5			
28	Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności							15	20							15		20			35	ZO				2			
29	Inżynieria procesowa							30	30							30		30			60	E				5			
30	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych							20	45							20		45			65	ZO				5			

31	Toksykologia żywności							15	25							15		25				40	ZO				3			
32	Systemy zarządzania jakością									15	30					15	30					45	ZO				3			
33	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego									5	25	5	25			10		50				60	E				2	2		
34	Normalizacja w produkcji żywności													15	20	15	20					35	ZO						4	
35	Opracowanie nowych produktów													15	45	15		45				60	E						7	
36	Elektyw kierunkowy	15														15						15	ZO	2						
Przedmioty specjalnościowe																Razem specjalnościow 650														
37	Podstawy fizjologii człowieka									15	25					15		25				40	ZO				4			
38	Technologie drobiu i jaj									15	20					15		20				35	E				4			
39	Przetwórstwo owoców, warzyw i roślin oleistych									25	40					25		40				65	E				5			
40	Żywienie człowieka									30	60					30		60				90	E				7			
41	Żywność prozdrowotna									15	20					15		20				35	ZO				3			
42	Ocena żywienia											15	30			15		30				45	ZO					1		
43	Przetwórstwo mięsa											15	25			15		25				40	E					3		
44	Przetwórstwo mleka											15	25			15		25				40	E					4		
45	Podstawy dietetyki											15	15			15		15				30	ZO					1		
46	Racjonalizacja żywienia											15	15			15		15				30	ZO					1		
47	Technologia gastronomiczna											30	60			30		60				90	E					5		
48	Przetwórstwo węglowodanów i zbóż											20	30			20		30				50	E					5		
49	Seminarium inżynierskie												30	30	0			60				60	ZO					2	17	
50	Praktyka zawodowa *																						ZO					6		
	Liczba godzin	150	205	125	250	135	240	120	250	135	250	130	255	60	95	855	160	1320	60	5		2400		30	30	32	28	30	30	30
		355		375		375		370		385		385		155		855	1545						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?