

Harmonogram studiów																																		
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																																		
Poziom kształcenia: studia I stopnia																																		
Profil kształcenia: ogólnoakademicki																																		
Forma studiów: niestacjonarne																																		
Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021																																		
Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej																																		
Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 04/06/2020 w dniu 25.06.2020 r.																																		
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK			II ROK			III ROK			IV ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową											
											1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr				5 semestr			6 semestr			7 semestr				
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS		Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Przedmioty ogólne																																		
1		Etyka	ZO	9	9						9		1																					
2		Produkcja surowców roślinnych	ZO	21	9			12			9	12	3																					
3		Propedeutyka nauki o żywności	Z	9	9						9		2																					
4		Technologia informacyjna	ZO	15				15				15	3																					
5		Przedmiot ogólnouczelniany	Z	18	18																								18		2			
6		Produkcja surowców zwierzęcych	ZO	21	9			12			9	12	3																					
7		Język obcy	E	72		72						18	2		18	2		18	2		18	2												
Przedmioty podstawowe																																		
8		Chemia	E	36	18			18			18	18	6																					
9		Metrologia w naukach o żywności	ZO	23	5			18			5	18	4																					
10		Matematyka	ZO	18	9	9					9	9	3																					
11		Biochemia żywności	E	36	18			18						18	18	5																		
12		Statystyka w badaniach żywności	ZO	27	9			18																9	18	2								

Przedmioty kierunkowe																																		
13		Aspekty prawa żywnościowego	ZO	9	9						9		1																					
14		Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	ZO	18	6	12					6	12	2																					
15		Chemia żywności	E	45	18			27						18	27	7																	7	
16		Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym	E	36	18			18						18	18	5																		
17		Mikrobiologia żywności	E	45	18			27						18	27	7																	7	
18		Żywienie człowieka	E	54	18			36						9	18	4	9	18	4														8	
19		Analiza żywności	E	54	18			36									18	36	7														7	
20		Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	E	42	18			24									18	24	6															
21		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	ZO	39	12			27									12	27	5														5	
22		Ogólna technologia i utrwalanie żywności	E	45	18			27									18	27	6														6	
23		Analiza sensoryczna żywności	ZO	15	6			9												6	9	1											1	
24		Bezpieczeństwo i higiena żywności	ZO	36	9			27												9	27	4											4	
25		Bioproceny w technologii żywności	ZO	27	9			18												9	18	3											3	
26		Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności	ZO	21	9			12												9	12	2											2	
27		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	ZO	39	12			27												12	27	4											4	
28		Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	ZO	21	9			12												9	12	2											2	
29		Toksykologia żywności	ZO	24	9			15												9	15	3											3	
30		Elektyw kierunkowy	ZO	9	9															9		1												
31		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	ZO	27	9	18																	9	18	3								3	
32		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	E	36	9			27																		9	27	4						
33		Opakowania żywności	ZO	18	9	9														9	9	2												
34		Normalizacja w produkcji żywności	ZO	21	9	12																							9	12	3			
35		Opracowanie nowych produktów spożywczych	E	36	9			27																					9	27	6		6	
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe				1022	383	132	0	507	0	0	83	114	30	81	126	30	75	150	30	81	147	24	18	36	5	9	27	4	36	39	11		68	

łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:

1. Za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 6 pkt ECTS
2. W ramach zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi: 119 pkt ECTS

Obowiązkowe szkolenie BHP i biblioteczne dla studentów I roku odbędzie się w I semestrze

Elektyw kierunkowy (w j. angielskim lub j. polskim):

1. Biotechnologia w kuchni / How molecular kitchen works?
2. Domowy wyrób chleba
3. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek
4. Kulinaryny savoir-vivre / Culinary savoir-vivre
5. Smak żywności

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka Poziom kształcenia: studia I stopnia Profil kształcenia: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021 Specjalność/ścieżka kształcenia: Technologia żywności																																	
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK			II ROK			III ROK			IV ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową										
											1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr				5 semestr			6 semestr			7 semestr			
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS		Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28					
Przedmioty specjalnościowe																																	
36		Technologia gastronomiczna	ZO	35	15			20																				15	20	2	2		
37		Procesy przemysłu fermentacyjnego	E	46	20			26															20	26	7						7		
38		Technologia mleka	E	47	20			27															20	27	8						8		
39		Technologia owoców i warzyw	E	47	20			27															20	27	8						8		
40		Technologia tłuszczowców	ZO	19	10			9															10	9	2						2		
41		Technologie drobiu i jaj	E	47	20			27																		20	27	6			6		
42		Technologia mięsa	E	47	20			27																		20	27	6			6		
43		Technologia zbóż i piekarstwa	E	47	20			27																		20	27	6			6		
44		Technologia przetwórstwa węglowodanów	E	47	20			27																		20	27	6			6		
45		Seminarium inżynierskie	ZO	36					36																		18	2		18	17		
46		Praktyka zawodowa *	ZO																			6											
Razem przedmioty specjalnościowe					418	165	0	0	217	36	0											6	70	89	25	80	126	26	15	38	19	51	
Liczba godzin ogółem					1440	548	132	0	724	36	0	83	114	30	81	126	30	75	150	30	81	147	30	88	125	30	89	153	30	51	77	30	119

* Praktyka zawodowa trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka Poziom kształcenia: studia I stopnia Profil kształcenia: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2020/2021 Specjalność/ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka																																	
L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK			II ROK			III ROK			IV ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową										
											1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr				5 semestr			6 semestr			7 semestr			
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS		Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28					
Przedmioty specjalnościowe																																	
36		Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	ZO	27	12			15																				12	15	2	2		
37		Praktyczne aspekty żywienia człowieka	E	54	18			36															18	36	7						7		
38		Procesy kulinarne gastronomii	E	39	12			27															12	27	5						5		
39		Przetwórstwo mięsa	E	36	12			24															12	24	5						5		
40		Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	E	30	12			18															12	18	4						4		
41		Technologie drobiu i jaj	E	30	12			18															12	18	4						4		
42		Żywność prozdrowotna	ZO	30	12			18																		12	18	3			3		
43		Alternatywne żywienie	ZO	18	9			9																		9	9	2			2		
44		Ocena żywienia	ZO	24	9			15																		9	15	4			4		
45		Przetwórstwo mleka	E	34	10			24																		10	24	6			6		
46		Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	E	39	15			24																		15	24	7			7		
47		Racjonalizacja żywienia	ZO	21	12			9																		12	9	2			2		
48		Seminarium inżynierskie	ZO	36					36																		18	2		18	17		
49		Praktyka zawodowa *	ZO																			6											
Razem przedmioty specjalnościowe					418	145	0	0	237	36	0											6	66	123	25	67	117	26	12	33	19	51	
Liczba godzin ogółem					1440	528	132	0	744	36	0	83	114	30	81	126	30	75	150	30	81	147	30	84	159	30	76	144	30	48	72	30	119

* Praktyka zawodowa trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze