

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																																	
Poziom kształcenia: studia I stopnia																																	
Profil kształcenia: ogólnoakademicki																																	
Forma studiów: stacjonarne																																	
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					
Przedmioty ogólne																																	
1		Etyka	ZO	15	15						15		1																				
2		Produkcja surowców roślinnych	ZO	30	15			15			15	15	3																				
3		Propedeutyka nauki o żywności	Z	15	15						15		2																				
4		Technologia informacyjna	ZO	25				25				25	3																				
5		Przedmiot ogólnouczelniany	Z	30	30																							30		2			
6		Produkcja surowców zwierzęcych	ZO	30	15			15			15	15	3																				
7		Wychowanie fizyczne	ZO	60		60						30			30																		
8		Język obcy	E	120		120						30	2		30	2		30	2		30	2											
Przedmioty podstawowe																																	
9		Chemia	E	60	30			30			30	30	6																				
10		Metrologia w naukach o żywności	ZO	35	5			30			5	30	4																				
11		Matematyka	ZO	30	15	15					15	15	3																				
12		Biochemia żywności	E	60	30			30						30	30	5																	
13		Statystyka w badaniach żywności	ZO	45	15			30															15	30	2								

Przedmioty kierunkowe																																
14		Aspekty prawa żywnościowego	ZO	15	15						15		1																			
15		Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	ZO	30	10	20					10	20	2																			
16		Chemia żwności	E	75	30			45						30	45	7													7			
17		Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym	E	60	30			30						30	30	5																
18		Mikrobiologia żywności	E	75	30			45						30	45	7													7			
19		Żywienie człowieka	E	90	30			60						15	30	4	15	30	4										8			
20		Analiza żywności	E	90	30			60									30	60	7										7			
21		Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	E	70	30			40									30	40	6													
22		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	ZO	65	20			45									20	45	5										5			
23		Ogólna technologia i utrwalanie żywności	E	75	30			45									30	45	6										6			
24		Analiza sensoryczna żywności	ZO	25	10			15												10	15	1							1			
25		Bezpieczeństwo i higiena żywności	ZO	60	15			45												15	45	4							4			
26		Bioproceny w technologii żywności	ZO	45	15			30												15	30	3							3			
27		Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	ZO	35	15			20												15	20	2							2			
28		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	ZO	65	20			45												20	45	4							4			
29		Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	ZO	35	15			20												15	20	2							2			
30		Toksykologia żywności	ZO	40	15			25												15	25	3							3			
31		Elektyw kierunkowy	ZO	15	15															15		1										
32		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	ZO	45	15	30																	15	30	3				3			
33		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	E	60	15			45																	15	45	4					
34		Opakowania żywności	ZO	30	15	15														15	15	2										
35		Normalizacja w produkcji żywności	ZO	35	15	20																					15	20	3			
36		Opracowanie nowych produktów spożywczych	E	60	15			45																			15	45	6			
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe				1750	635	280	0	835	0	0	135	210	30	135	240	30	125	250	30	135	245	24	30	60	5	15	45	4	60	65	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. Kulinarny 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: stacjonarne 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	29	30	31			
Przedmioty specjalnościowe																																		
37		Technologia gastronomiczna	ZO	45	15			30																				15	30	2		2		
38		Procesy przemysłu fermentacyjnego	E	70	30			40																30	40	7						7		
39		Technologia mleka	E	75	30			45																30	45	8						8		
40		Technologia owoców i warzyw	E	75	30			45																30	45	8						8		
41		Technologia tłuszczowców	ZO	25	10			15																10	15	2						2		
42		Technologie drobiu i jaj	E	75	30			45																			30	45	6			6		
43		Technologia mięsa	E	75	30			45																			30	45	6			6		
44		Technologia zbóż i piekarstwa	E	75	30			45																			30	45	6			6		
45		Technologia przetwórstwa węglowodanów	E	75	30			45																			30	45	6			6		
46		Seminarium inżynierskie	ZO	60					60																			30	2		30	17		
47		Praktyka zawodowa *	ZO																			6												
Razem przedmioty specjalnościowe					650	235	0	0	355	60	0											6	100	145	25	120	210	26	15	60	19		51	
Liczba godzin ogółem					2400	870	280	0	1190	60	0	135	210	30	135	240	30	125	250	30	135	245	30	130	205	30	135	255	30	75	125	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: stacjonarne 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	29	30	31		
Przedmioty specjalnościowe																																	
37		Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	ZO	35	15			20																				15	20	2	2		
38		Praktyczne aspekty żywienia człowieka	E	90	30			60															30	60	7						7		
39		Procesy kulinarne gastronomii	E	60	15			45															15	45	5						5		
40		Przetwórstwo mięsa	E	55	15			40															15	40	5						5		
41		Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	E	45	15			30															15	30	4						4		
42		Technologie drobiu i jaj	E	45	15			30															15	30	4						4		
43		Żywność prozdrowotna	ZO	45	15			30																		15	30	3			3		
44		Alternatywne żywienie	ZO	30	15			15																		15	15	2			2		
45		Ocena żywienia	ZO	35	15			20																		15	20	4			4		
46		Przetwórstwo mleka	E	55	15			40																		15	40	6			6		
47		Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	E	65	25			40																		25	40	7			7		
48		Racjonalizacja żywienia	ZO	30	15			15																		15	15	2			2		
49		Seminarium inżynierskie	ZO	60					60																		30	2		30	17		
50		Praktyka zawodowa *	ZO																		6												
Razem przedmioty specjalnościowe					650	205	0	0	385	60	0											6	90	205	25	100	190	26	15	50	19	51	
Liczba godzin ogółem					2400	840	280	0	1220	60	0	135	210	30	135	240	30	125	250	30	135	245	30	120	265	30	115	235	30	75	115	30	119

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