

Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka		Harmonogram studiów	
Poziom studiów: studia I stopnia		Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej	
Profil: ogólnoakademicki		Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 15/07/2022 w dniu 12.07. 2022 r.	
Forma studiów: niestacjonarne			
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023			

Realizacja od roku akademickiego: **2022/2023**

Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 15/07/2022 w dniu 12.07. 2022 r.

[illegible]

21	Ogólna technologia i utrwalanie żywności	E	45	18			27							18	27	6											6					
22	Opakowania żywności	ZO	18	9	9									9	9	2																
23	Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	ZO	21	9			12							9	12	2											2					
24	Analiza sensoryczna żywności	ZO	15	6			9										6	9	1								1					
25	Bezpieczeństwo i higiena żywności	ZO	36	9			27										9	27	4								4					
26	Bioproceny w technologii żywności	ZO	27	9			18										9	18	3								3					
27	Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności	ZO	21	9			12										9	12	2								2					
28	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	ZO	39	12			27										12	27	4								4					
29	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	E	39	12			27										12	27	5								5					
30	Toksykologia żywności	ZO	24	9			15										9	15	3								3					
31	Elektyw kierunkowy*	ZO	9	9													9		1													
32	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	ZO	27	9	18															9	18	3					3					
33	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	E	36	9			27																9	27	4							
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	72	126	28	90	144	31	75	153	25	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: Technologia żywności - 119 pkt ECTS, Żywnienie człowieka - 119 pkt ECTS

Procesy fermentacyjne w produkcji żywności - 118 pkt ECTS, Fermentation process in food production - 118 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 / Biotechnology in cuisine
2. Domowy wyrób chleba / Homemade bread production
3. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek / Homemade fruit wine and liqueurs production
4. Kulinaryny savoir-vivre / Culinary savoir-vivre
5. Smak żywności / Science of taste

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																																	
Poziom studiów: studia I stopnia																																	
Profil: ogólnoakademicki																																	
Forma studiów: niestacjonarne																																	
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023																																	
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	
Ogółem:					1440	548	132	0	724	36	0	83	114	30	72	126	28	90	144	31	75	153	31	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 studiów: studia I stopnia																																	
Profil: ogólnoakademicki																																	
Forma studiów: niestacjonarne																																	
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023																																	
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		
Ogółem:					1440	528	132	0	744	36	0	83	114	30	72	126	28	90	144	31	75	153	31	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

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																																	
Poziom studiów: studia I stopnia																																	
Profil: ogólnoakademicki																																	
Forma studiów: niestacjonarne																																	
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023																																	
Specjalność/ścieżka kształcenia: Procesy fermentacyjne w produkcji 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				
	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		Surowce węglowodanowe	E	30	12			18															12	18	3						3		
37		Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	ZO	15	6			9															6	9	2						2		
38		Mikroorganizmy w procesach fermentacji	E	18	9			9															9	9	3						3		
39		Enzymy w procesach fermentacyjnych	E	27	9			18															9	18	4						4		
40		Bioreaktory w produkcji żywności	E	27	9			18															9	18	4						4		
41		Chemia wina	ZO	16	6			9															6	10	3						3		
42		Miodosytnictwo	ZO	18	6			12															6	12	3						3		
43		Winiarstwo	E	30	12			18															12	18	5						5		
44		Gorzelnictwo	E	18	6			12																		6	12	3			3		
45		Piwowarstwo	E	39	12			27																		12	18	5			5		
46		Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	ZO	18	6			12																		6	12	2			2		
47		Serowarstwo	ZO	18	6			12																					6	12	2		
48		Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	ZO	27	9			18																		9	18	3			3		
49		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	ZO	27	9			18																		9	18	3			3		
50		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	ZO	27	9			18																		9	18	3			3		
51		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	ZO	18	6			12																		6	12	2			2		
52		Przedmiot do wyboru*	ZO	9	9																		9		1								
53		Seminarium inżynierskie	ZO	36					36																		18	2		18	17		
54		Praktyka zawodowa **	ZO																				6										
Razem przedmioty specjalnościowe					418	141	0	0	240	36	0											6	78	112	28	57	126	23	6	30	19	50	
Ogółem:					1440	524	132	0	747	36	0	83	114	30	72	126	28	90	144	31	75	153	31	96	148	33	66	153	27	42	69	30	118

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

- *Przedmiot specjalnościowy do wyboru:**
- 1. Fermentacja w kuchni azjatyckiej
 - 2. Nowe technologie w produkcji dodatków do żywności

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																																	
Poziom studiów: studia I stopnia																																	
Profil: ogólnoakademicki																																	
Forma studiów: niestacjonarne																																	
Realizacja od roku akademickiego: 2022/2023																																	
Specjalność/ścieżka kształcenia: Fermentation processes in food production																																	
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		Carbohydrate raw materials	E	30	12			18															12	18	3						3		
37		Biochemical basis of food fermentation processes	ZO	15	6			9															6	9	2						2		
38		Microorganisms in fermentation processes	E	18	9			9															9	9	3						3		
39		Enzymes in fermentation processes	E	27	9			18															9	18	4						4		
40		Bioreactors in food production	E	27	9			18															9	18	4						4		
41		Wine chemistry	ZO	16	6			9															6	10	3						3		
42		Meadmaking	ZO	18	6			12															6	12	3						3		
43		Winemaking	E	30	12			18															12	18	5						5		
44		Distillery	E	18	6			12																		6	12	3			3		
45		Brewing	E	39	12			27																		12	18	5			5		
46		Technology of production of fermented milk beverages	ZO	18	6			12																		6	12	2			2		
47		Cheese making	ZO	18	6			12																				6	12	2		2	
48		Fermentation processes in the production of bread	ZO	27	9			18																		9	18	3			3		
49		Fermentation processes in the processing of fruit, vegetables and mushrooms	ZO	27	9			18																		9	18	3			3		
50		Fermentation processes in meat processing	ZO	27	9			18																		9	18	3			3		
51		Fermentation processes in poultry and egg processing	ZO	18	6			12																		6	12	2			2		
52		Elective subject*	ZO	9	9																	9		1									
53		Engineer thesis seminar	ZO	36					36																		18	2		18	17		
54		Professional practice **	ZO																		6												
Razem przedmioty specjalnościowe					418	141	0	0	240	36	0											6	78	112	28	57	126	23	6	30	19	50	
Ogółem:					1440	524	132	0	747	36	0	83	114	30	72	126	28	90	144	31	75	153	31	96	148	33	66	153	27	42	69	30	118

** Professional practice lasts 4 weeks (160 hours) and is carried out after the end of classes in the 4th semester

***Elective subject:**

1. Fermentation in Asian cuisine
2. New technologies in the production of food additives