

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: stacjonarne			
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		Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	E	70	30			40							30	40	6															
22		Ogólna technologia i utrwalanie żywności	E	75	30			45							30	45	6												6			
23		Opakowania żywności	ZO	30	15	15									15	15	2															
24		Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	ZO	35	15			20							15	20	2												2			
25		Analiza sensoryczna żywności	ZO	25	10			15										10	15	1									1			
26		Bezpieczeństwo i higiena żywności	ZO	60	15			45										15	45	4									4			
27		Bioproceny w technologii żywności	ZO	45	15			30										15	30	3									3			
28		Chłodnictwo i przechowywanie żywności	ZO	35	15			20										15	20	2									2			
29		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	ZO	65	20			45										20	45	4									4			
30		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	E	65	20			45										20	45	5									5			
31		Toksykologia żywności	ZO	40	15			25										15	25	3									3			
32		Elektyw kierunkowy*	ZO	15	15													15		1												
33		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	ZO	45	15	30															15	30	3						3			
34		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	E	60	15			45																15	45	4						
35		Normalizacja w produkcji żywności	ZO	35	15	20																				15	20	3				
36		Opracowanie nowych produktów spożywczych	E	60	15			45																		15	45	6	6			
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe				1750	635	280	0	835	0	0	135	210	30	120	240	28	150	240	31	125	255	25	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: 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: stacjonarne																																	
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	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	
Ogółem:					2400	870	280	0	1190	60	0	135	210	30	120	240	28	150	240	31	125	255	31	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 studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne 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	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		
Ogółem:					2400	840	280	0	1220	60	0	135	210	30	120	240	28	150	240	31	125	255	31	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

Harmonogram studiów																																	
Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka																																	
Poziom studiów: studia I stopnia																																	
Profil: ogólnoakademicki																																	
Forma studiów: stacjonarne																																	
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	29	30	31		
Przedmioty specjalnościowe																																	
37		Surowce węglowodanowe	E	45	15			30															15	30	3							3	
38		Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	ZO	25	10			15															10	15	2							2	
39		Mikroorganizmy w procesach fermentacji	E	25	10			15															10	15	3							3	
40		Enzymy w procesach fermentacyjnych	E	40	10			30															10	30	4							4	
41		Bioreaktory w produkcji żywności	E	40	10			30															10	30	4							4	
42		Chemia wina	ZO	25	10			15															10	15	3							3	
43		Miodosytnictwo	ZO	30	10			20															10	20	3							3	
44		Winiarstwo	E	45	15			30															15	30	5							5	
45		Gorzelnictwo	E	30	10			20																		10	20	3				3	
46		Piwowarstwo	E	45	15			30																		15	30	5				5	
47		Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	ZO	30	10			20																		10	20	2				2	
48		Serowarstwo	ZO	30	10			20																					10	20	2		2
49		Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	ZO	45	15			30																		15	30	3				3	
50		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	ZO	45	15			30																		15	30	3				3	
51		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	ZO	45	15			30																		15	30	3				3	
52		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	ZO	30	10			20																		10	20	2				2	
53		Przedmiot do wyboru*	ZO	15	15																	15		1									
54		Seminarium inżynierskie	ZO	60					60																		30	2		30	17		
55		Praktyka zawodowa **	ZO																			6											
Razem przedmioty specjalnościowe					650	205	0	0	385	60	0											6	105	185	28	90	210	23	10	50	19	50	
Ogółem:					2400	840	280	0	1220	60	0	135	210	30	120	240	28	150	240	31	125	255	31	135	245	33	105	255	27	70	115	30	118

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

- *Przedmiot 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: stacjonarne																																	
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	29	30	31		
Przedmioty specjalnościowe																																	
37		Carbohydrate raw materials	E	45	15			30															15	30	3							3	
38		Biochemical basis of food fermentation processes	ZO	25	10			15															10	15	2							2	
39		Microorganisms in fermentation processes	E	25	10			15															10	15	3							3	
40		Enzymes in fermentation processes	E	40	10			30															10	30	4							4	
41		Bioreactors in food production	E	40	10			30															10	30	4							4	
42		Wine chemistry	ZO	25	10			15															10	15	3							3	
43		Meadmaking	ZO	30	10			20															10	20	3							3	
44		Winemaking	E	45	15			30															15	30	5							5	
45		Distillery	E	30	10			20																		10	20	3				3	
46		Brewing	E	45	15			30																		15	30	5				5	
47		Technology of production of fermented milk beverages	ZO	30	10			20																		10	20	2				2	
48		Cheese making	ZO	30	10			20																					10	20	2	2	
49		Fermentation processes in the production of bread	ZO	45	15			30																		15	30	3				3	
50		Fermentation processes in the processing of fruit, vegetables and mushrooms	ZO	45	15			30																		15	30	3				3	
51		Fermentation processes in meat processing	ZO	45	15			30																		15	30	3				3	
52		Fermentation processes in poultry and egg processing	ZO	30	10			20																		10	20	2				2	
53		Elective subject	ZO	15	15																		15		1								
54		Engineer thesis seminar	ZO	60					60																		30	2		30	17		
55		Professional practice **	ZO																			6											
Razem przedmioty specjalnościowe					650	205	0	0	385	60	0											6	105	185	28	90	210	23	10	50	19	50	
Ogółem:					2400	840	280	0	1220	60	0	135	210	30	120	240	28	150	240	31	125	255	31	135	245	33	105	255	27	70	115	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