

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

specjalność: Żywnienie człowieka		I rok		II rok		III rok		IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zal.	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 przechowywanie 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								

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

* 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. Leki, a pożywienie - dlaczego należy być ostrożnym?
7. Smak żywności
8. Suplementy diety, energetyki, odżywki - pomagają, czy szkodzą?