

Harmonogram studiów																																																	
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka		Poziom studiów: studia I stopnia										Profil: ogólnoakademicki										Forma studiów: stacjonarne																											
Realizacja od roku akademickiego: 2024/2025																																																	
L.p.	kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć							I ROK								II ROK								III ROK						IV ROK					Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową											
										1 semestr				2 semestr				3 semestr				4 semestr				5 semestr			6 semestr			7 semestr																	
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	zaj. terenowe	seminaria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych			ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia			
Przedmioty ogólne																																																	
1		Etyka	15	15						15				1	ZO																															1			
2		Produkcja surowców roślinnych	30	15		15				15		15		3	ZO																															3			
3		Propedeutyka nauki o żywności	15	15						15				2	Z																															2			
4		Technologia informacyjna	25			25						25		3	ZO																															3			
5		Przedmiot ogólnouczelniany	30	30																																										2	Z	2	
6		Produkcja surowców zwierzęcych	30	15		15				15		15		3	ZO																																3		
7		Wychowanie fizyczne	60						60					30	ZO						30		ZO																							0			
8		Język obcy	120						120				30	2	ZO					30		2	ZO					30	2	ZO																	8		
Przedmioty podstawowe																																																	
9		Chemia	60	30		30					30		30		6	E																																6	
10		Metrologia w naukach o żywności	35	5		30					5		30		4	ZO																																4	
11		Matematyka	30	15	15					15	15			3	ZO																																3		
12		Statystyka w badaniach żywności	45	15		30																					15		30	2	ZO																	2	
Przedmioty kierunkowe																																																	
13		Aspekty prawa żywnościowego	15	15						15				1	ZO																																	1	
14		Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych/ Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	30	10	20						10	20		2	ZO																																2		
15		Chemia żywności	75	30		45											30		45			7	E																							7	7		
16		Biochemia żywności	60	30		30													30		30					5	E																				5		
17		Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym	60	30		30											30		30			5	E																							5			
18		Mikrobiologia żywności	75	30		45											30		45			7	E																							7	7		
19		Żywienie człowieka	90	30		60											15		30			4	ZO	15		30			4	E																8	8		
20		Analiza żywności	90	30		60											15		30			3	ZO	15		30			4	E																7	7		
21		Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	70	30		40													30		40					6	E																			6			
22		Ogólna technologia i utrwalanie żywności	75	30		45													30		45					6	E																			6	6		
23		Opakowania żywności	30	15	10		5												15	10		5				2	ZO																				2		
24		Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	35	15		20													15	20						2	ZO																			2	2		
25		Analiza sensoryczna żywności	25	10		15																			10		15		1	ZO																1	1		
26		Bezpieczeństwo i higiena żywności	60	15		45																			15		45		4	ZO																4	4		
27		Bioprocasy w technologii żywności	45	15		30																			15		30		3	ZO																3	3		
28		Chłodnictwo i przechowywalnictwo żywności	35	15		20																			15		20		2	ZO																2	2		

Harmonogram studiów																																																							
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2024/2025																																																							
Lp.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć								I ROK								II ROK								III ROK								IV ROK				Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową															
											1 semestr				2 semestr				3 semestr				4 semestr				5 semestr				6 semestr				7 semestr																				
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	zaj. terenowe	seminaria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych			zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia											
29		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	65	20		45																					20		45		4	ZO												4	4										
30		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	65	20		45																						20		45		5	E												5	5									
31		Toksykologia żywności	40	15		25																						15		25		3	ZO												3	3									
32		Elektyw kierunkowy*	15	15																								15				1	ZO												1										
33		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	45	15	30																													15	30		3	ZO							3	3									
34		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	60	15		45																													15		45	4	E						4										
35		Normalizacja w produkcji żywności	35	15	20																																	15	20		3	ZO	3												
36		Opracowanie nowych produktów spożywczych	60	15		45																																15		45	6	E		6	6										
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe			1750	635	95	835	5	0	120	60	0	135	35	115	30	30	30		120	0	180	30	30	28		150	10	195	5	30	31		125	0	225	30	25		30	30	30	5		15	0	45	4		60	20	45	11		134	68

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;
w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

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

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 11/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

W roku akademickim 2025/2026 na II roku studiów - realizacja wykładów z wybranych przedmiotów w formie zdalnej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość
(Uchwała nr 4/09/2025 Rady WTP z dn. 22.09.2025 r.)

.....
Dziekan Wydziału

[illegible]

Harmonogram studiów																																																		
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne																																																		
Realizacja od roku akademickiego: 2024/2025																																																		
Specjalność/ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka																																																		
L.p.	kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK								II ROK								III ROK								IV ROK						Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową										
									1 semestr					2 semestr			3 semestr				4 semestr				5 semestr				6 semestr				7 semestr																	
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty i obcych zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria			ECTS	forma zaliczenia								
Przedmioty specjalnościowe																																																		
37		Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	35	15	20																																													
38		Praktyczne aspekty żywienia człowieka	90	30	60																																													
39		Procesy kulinarne gastronomii	60	15	45																																													
40		Przetwórstwo mięsa	55	15	40																																													
41		Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	45	15	30																																													
42		Technologie drobiu i jaj	45	15	30																																													
43		Żywność prozdrowotna	45	15	30																																													
44		Alternatywne żywienie	30	15	15																																													
45		Ocena żywienia	35	15	20																																													
46		Przetwórstwo mleka	55	15	40																																													
47		Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	65	25	40																																													
48		Racjonalizacja żywienia	30	15	15																																													
49		Seminarium inżynierskie	60			60																																												
Razem przedmioty specjalnościowe			650	205	0	385	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Razem przedmioty			2400	840	95	1220	60	120	60	0	135	35	115	30	30	30	120	0	180	30	30	28	150	10	195	30	31	125	0	225	30	0	25	120	30	235	30	115	0	205	30	30	75	20	65	30	30	204	119	
50		Praktyka zawodowa *	160					160																																										
Ogółem:			2560	840	95	1220	60	120	60	160	135	35	115	30	30	30	120	0	180	30	30	28	150	10	195	30	31	125	0	225	30	160	31	120	30	235	30	115	0	205	30	30	75	20	65	30	30	210	119	

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

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;
w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 11/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

[illegible]

Dziekan Wydziału

[illegible]

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

Zaliczenie przedmiotu realizowanego w danym semestrze w różnej formie zajęć: wykład - Z, ćwiczenia - ZO, laboratoria - ZO;
w przypadku przedmiotu z formą zaliczenia: egzamin (E), wykład kończy się egzaminem.

Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Wydziału