

Harmonogram studiów																																																		
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka				Poziom studiów: studia I stopnia				Profil: ogólnoakademicki				Forma studiów: niestacjonarne																																						
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																																																		
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	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	praktyki zawodowe	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	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia											
28		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	39	12		27																			12		27		4	ZO													4	4						
29		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	39	12		27																				12		27		5	E													5	5					
30		Toksykologia żywności	24	9		15																			9		15		3	ZO														3	3					
31		Elektyw kierunkowy*	9	9																					9				1	ZO														1						
32		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	27	9	18																												9	18		3	ZO								3	3				
33		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	36	9		27																																						4						
34		Normalizacja w produkcji żywności	21	9	12																															9	12		3	ZO				3						
35		Opracowanie nowych produktów spożywczych	36	9		27																														9		27	6	E				6	6					
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe			1022	383	60	507	0	72	0	83	21	75	18	30		72	0	108	18	28		90	9	117	18	31		75	0	135	18	25		18	18	18	5		9	0	27	4		36	12	27	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.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

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. Kulinarny savoir-vivre / Culinary savoir-vivre
 5. Smak żywności / Science of taste

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Specjalność/ścieżka kształcenia: Technologia żywności																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
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	sem. dyplomowe	lektoraty i obcych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	praktyki zawodowe	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe			ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Przedmioty specjalnościowe																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
36		Technologia gastronomiczna	35	15		20																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

* 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 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Wydziału

Harmonogram studiów

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka** Poziom studiów: **studia I stopnia** Profil: **ogólnoakademicki** Forma studiów: **niestacjonarne**

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka** Poziom studiów: **studia I stopnia** Profil: **ogólnoakademicki** Forma studiów: **niestacjonarne**

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka** Poziom studiów: **studia I stopnia** Profil: **ogólnoakademicki** Forma studiów: **niestacjonarne**

Kierunek: **technologia żywności i żywienie człowieka** Poziom studiów: **studia I stopnia** Profil: **ogólnoakademicki** Forma studiów: **niestacjonarne**

Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026

Specjalność/ścieżka kształcenia: **Żywność człowieka**

[illegible]

* 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 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

Dziekan Wydziału

Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																																									
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne																																									
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026																																									
Specjalność/ścieżka kształcenia: Procesy fermentacyjne w produkcji żywności																																									
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	sem. dyplomowe	lektoraty/obcych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS			forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia
Przedmioty specjalnościowe																																									
37		Surowce węglowodanowe	30	12		18																																3	3		
38		Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	15	6		9																																	2	2	
39		Mikroorganizmy w procesach fermentacji	18	9		9																																	3	3	
40		Enzymy w procesach fermentacyjnych	27	9		18																																	4	4	
41		Bioreaktory w produkcji żywności	27	9		18																																	4	4	
42		Chemia wina	16	6		10																																	3	3	
43		Miodosytnictwo	18	6		12																																	3	3	
44		Winiarstwo	30	12		18																																	5	5	
45		Gorzelnictwo	18	6		12																																	3	3	
46		Piwowarstwo	39	12		27																																	5	5	
47		Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	18	6		12																																	2	2	
48		Serowarstwo	18	6		12																																	6	2	
49		Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	27	9		18																																	3	3	
50		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	27	9		18																																	3	3	
51		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	27	9		18																																	3	3	
52		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	18	6		12																																	2	2	
53		Przedmiot do wyboru*	9	9																																			1		
54		Seminarium inżynierskie	36				36																																18	17	
Razem przedmioty specjalnościowe			418	141	0	241	36	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	70	50		
Razem przedmioty			1440	524	60	748	36	72	0	83	21	75	18	30	72	0	108	18	28		90	9	117	18	31	75	0	135	18	0	25	96	18	130	33		66	0	144	18	27
55		Praktyka zawodowa **	160					160																															6		
Ogółem:			1600	524	60	748	36	72	160	83	21	75	18	30	72	0	108	18	28		90	9	117	18	31	75	0	135	18	160	31	96	18	130	33		66	0	144	18	27

** 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
- 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 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																																																											
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: niestacjonarne																																																											
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026 Specjalność/ścieżka kształcenia: Fermentation processes in food production																																																											
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	sem. dyplomowe	lektoraty /objętych	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty /objętych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty /objętych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty /objętych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia	wykłady			ćwiczenia	laboratoria	sem. dyplomowe	ECTS	forma zaliczenia													
37		Carbohydrate raw materials	30	12		18																																								3	3												
38		Biochemical basis of food fermentation processes	15	6		9																																								2	2												
39		Microorganisms in fermentation processes	18	9		9																																									3	3											
40		Enzymes in fermentation processes	27	9		18																																									4	4											
41		Bioreactors in food production	27	9		18																																									4	4											
42		Wine chemistry	16	6		10																																									3	3											
43		Meadmaking	18	6		12																																									3	3											
44		Winemaking	30	12		18																																									5	5											
45		Distillery	18	6		12																																									3	3											
46		Brewing	39	12		27																																										5	5										
47		Technology of production of fermented milk beverages	18	6		12																																									2	2											
48		Cheese making	18	6		12																																									2	2											
49		Fermentation processes in the production of bread	27	9		18																																									3	3											
50		Fermentation processes in the processing of fruit, vegetables and mushrooms	27	9		18																																									3	3											
51		Fermentation processes in meat processing	27	9		18																																									3	3											
52		Fermentation processes in poultry and egg processing	18	6		12																																																					

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.

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.

Stwierdza się zgodność z programem studiów

Dziekan Wydziału