

Harmonogram studiów			
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka	Poziom studiów: studia I stopnia	Profil: ogólnoakademicki	Forma studiów: stacjonarne
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026			

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	lektoratyi obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoratyi obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	zaj. terenowe	lektoratyi obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	zaj. terenowe	lektoratyi obcych	ECTS	forma zaliczenia				

[illegible][illegible][illegible]

Harmonogram studiów

Forma studiów: **stacjonarne**

[illegible]

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 3/05/2025 w dniu 12 maja 2025 r.
oraz Uchwałą nr 12/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

Stwierdza się zgodność z programem studiów

Dziekan Wydziału

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

[illegible]

Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka				Poziom studiów: studia I stopnia	Profil: ogólnoakademicki	Forma studiów: stacjonarne	Harmonogram studiów
Realizacja od roku akademickiego: 2025/2026							
Specjalność/ścieżka kształcenia: Żywnienie człowieka							

* 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.
oraz Uchwałą nr 12/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

Stwierdza się zgodność z programem studiów

Harmonogram studiów																																																			
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne 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 jobowych	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty jobowych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty jobowych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty jobowych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty jobowych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty jobowych			zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia				
Przedmioty specjalnościowe																																																			
37		Surowce węglowodanowe	45	15	30																							15	30	3	E														3	3					
38		Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	25	10	15																							10	15	2	ZO															2	2				
39		Mikroorganizmy w procesach fermentacji	25	10	15																							10	15	3	E															3	3				
40		Enzymy w procesach fermentacyjnych	40	10	30																							10	30	4	E															4	4				
41		Bioreaktory w produkcji żywności	40	10	30																							10	30	4	E															4	4				
42		Chemia wina	25	10	15																							10	15	3	ZO															3	3				
43		Miodosytnictwo	30	10	20																							10	20	3	ZO															3	3				
44		Winiarstwo	45	15	30																							15	30	5	E															5	5				
45		Gorzelnictwo	30	10	20																											10	20		3	E									3	3					
46		Piwowarstwo	45	15	30																											15	30		5	E									5	5					
47		Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	30	10	20																											10	20		2	ZO									2	2					
48		Serowarstwo	30	10	20																																10	20		2	ZO				2	2					
49		Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	45	15	30																											15	30		3	ZO									3	3					
50		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	45	15	30																											15	30		3	ZO									3	3					
51		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	45	15	30																											15	30		3	ZO									3	3					
52		Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	30	10	20																											10	20		2	ZO									2	2					
53		Przedmiot do wyboru*	15	15																								15			1	ZO														1					
54		Seminarium inżynierskie	60				60																																		30	17	ZO		19						
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	105	0	185	28		90	0	180	30	23		10	0	20	30	19		70	50					
Razem przedmioty			2400	835	95	1220	60	120	60	0	130	35	115	30	30	30	120	0	180	30	30	28	150	10	195	30	31	125	0	225	30	0	25		135	30	215	33	105	0	225	30	27		70	20	65	30	30	204	118
55		Praktyka zawodowa **	160						160																																					6					
Ogółem:			2560	835	95	385	120	120	60	160	130	35	115	30	30	30	120	0	180	30	30	28	150	10	195	30	31	125	0	225	30	160	31		135	30	215	33	105	0	225	30	27		70	20	65	30	30	210	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

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.
oraz Uchwałą nr 12/06/2025 w dniu 9 czerwca 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: stacjonarne 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 i obcych	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	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	lektoraty i obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Przedmioty specjalnościowe																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
37		Carbohydrate raw materials	45	15	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

*Elective subject:
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.
oraz Uchwałą nr 12/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
Dziekan Wydziału