

Harmonogram studiów																																														
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka Poziom studiów: studia I stopnia Profil: ogólnoakademicki Forma studiów: stacjonarne																																														
Realizacja od roku akademickiego: 2023/2024																																														
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 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	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia			wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty i 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		
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	E														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</																																												

Harmonogram studiów																																																						
Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka			Poziom studiów: studia I stopnia			Profil: ogólnoakademicki			Forma studiów: stacjonarne																																													
Realizacja od roku akademickiego: 2023/2024																																																						
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	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia								
30		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	65	20	45																																												5	5				
31		Toksykologia żywności	40	15	25																																												3	3				
32		Elektyw kierunkowy*	15	15																																													1					
33		Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	45	15	30																																												3	3				
34		Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	60	15	45																																												4					
35		Normalizacja w produkcji żywności	35	15	20																																												3					
36		Opracowanie nowych produktów spożywczych	60	15	45	0	0																																										6	6				
Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe			1750	635	100	835	0	0	120	60	0	135	35	115	30	30	30		120	0	180	30	30	28		150	15	195	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

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 10/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

*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

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

[illegible]

Kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka				Poziom studiów: studia I stopnia	Profil: ogólnoakademicki	Forma studiów: stacjonarne	Harmonogram studiów
Realizacja od roku akademickiego: 2023/2024							
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.

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: stacjonarne Realizacja od roku akademickiego: 2023/2024 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	seminaria	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			</

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

* Przedmiot do wyboru:

- Fermentacja w kuchni azjatyckiej
- 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 10/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

[illegible]