

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 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	zaj. terenowe	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	zaj. terenowe	lektoraty i obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria			zaj. terenowe	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	60	30		30																30		30																			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		Żywnienie człowieka	90	30		60												15		30		4	ZO	15		30																	8	8	
20		Analiza żywności	90	30		60												15		30		3	ZO	15		30																	7	7	
21		Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	70	30		40																	30		40																		6		
22		Ogólna technologia i utrwalanie żywności	75	30		45																	30		45																		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	2	
25		Analiza sensoryczna żywności	25	10		15																																					1	1	
26		Bezpieczeństwo i higiena żywności	60	15		45																																					4	4	
27		Bioprocesy w technologii żywności	45	15		30																																					3	3	
28		Chłodnictwo i przechowywanie żywności	35	15		20																																					2	2	
29		Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	65	20		45																																						4	4
30		Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	65	20		45																																						5	5

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	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	ECTS	forma zaliczenia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
31		Toksykologia żywności	40	15		25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

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 11/06/2025 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

Harmonogram studiów	
---------------------	--

Realizacja od roku akademickiego: **2024/2025**[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 labowych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty labowych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty labowych	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty labowych	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

* 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 - Z;
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

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: 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	seminaria	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	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	2	ZO				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	105	0	185	28		90	0	180	30	23		10	0	20	30	19		70	50								
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		135	30	215	33	105	0	225	30	27		70	20	65	30	30		204	118	
55		Praktyka zawodowa **	160						160																																				6								
Ogółem:			2560	840	95	385	120	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		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 11/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

.....
Dziekan Wydziału

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

[illegible]

***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 11/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

.....
Stwierdza się zgodność z programem studiów

Dziekan Wydziału