



**Harmonogram studiów**

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

Lp.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć						I ROK						II ROK						III ROK						IV ROK			Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową														
			Razem	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	seminaria	lektoraty j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr			5 semestr			6 semestr			7 semestr																
											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					
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									
<b>Razem przedmioty ogólne, podstawowe oraz kierunkowe</b>			<b>1750</b>	<b>635</b>	<b>100</b>	<b>835</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>35</b>	<b>115</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>45</b>	<b>11</b>	<b>134</b>	<b>68</b>

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 Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr ... w dniu ... 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 Kolegium**

.....  
**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: **2023/2024**  
 Specjalność/szcieżka kształcenia: **Żywność człowieka**

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	seminaria	lektორaty/obcy	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektორaty/obcy	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektöraty/obcy	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektöraty/obcy	ECTS	forma zaliczenia	wykłady			ćwiczenia	laboratoria	lektöraty/obcy	seminaria	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektöraty/obcy	seminaria	ECTS	forma zaliczenia														
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>																																																													
37		Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	35	15	20																																15	20	2	20	2	2																			
38		Praktyczne aspekty żywienia człowieka	90	30	60																																					7	7																		
39		Procesy kulinarne gastronomii	60	15	45																																						5	5																	
40		Przetwórstwo mięsa	55	15	40																																							5	5																
41		Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	45	15	30																																								4	4															
42		Technologie drobiu i jaj	45	15	30																																								4	4															
43		Żywność prozdrowotna	45	15	30																					15	30	3	20																	3	3														
44		Alternatywne żywienie	30	15	15																					15	15	2	20																	2	2														
45		Ocena żywienia	35	15	20																					15	20	4	20																		4	4													
46		Przetwórstwo mleka	55	15	40																					15	40	6	E																		6	6													
47		Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	65	25	40																					25	40	7	E																		7	7													
48		Racjonalizacja żywienia	30	15	15																					15	15	2	20																		2	2													
49		Seminarium inżynierskie	60			60																							30	2	20										30	17	20				19														
<b>Razem przedmioty specjalnościowe</b>			<b>650</b>	<b>205</b>	<b>0</b>	<b>385</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>205</b>	<b>25</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>19</b>	<b>70</b>	<b>51</b>
<b>Razem przedmioty</b>			<b>2400</b>	<b>840</b>	<b>100</b>	<b>1220</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>35</b>	<b>115</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>235</b>	<b>30</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>205</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>75</b>	<b>20</b>	<b>65</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>204</b>	<b>119</b>																	
50		Praktyka zawodowa *	160						160																160	6	20																					6													
<b>Ogółem:</b>			<b>2560</b>	<b>840</b>	<b>100</b>	<b>1220</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>160</b>	<b>135</b>	<b>35</b>	<b>115</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>31</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>235</b>	<b>30</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>205</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>75</b>	<b>20</b>	<b>65</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>210</b>	<b>119</b>																	

\* 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 Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 15/07/2022 w dniu 12.07.2022 r.

.....  
 Dziekan Kolegium

.....  
 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: **2023/2024**  
 Specjalność/ścieżka kształcenia: **Procesy fermentacyjne w produkcji żywności**

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	seminaria	lektoraty/joboch	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/joboch	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/joboch	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/joboch	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady			ćwiczenia	laboratoria	lektoraty/joboch	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia									
<b>Przedmioty specjalnościowe</b>																																																			
37		Surowce węglowodanowe	45	15	30																																		3	3											
38		Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	25	10	15																																			2	2										
39		Mikroorganizmy w procesach fermentacji	25	10	15																																				3	3									
40		Enzymy w procesach fermentacyjnych	40	10	30																																					4	4								
41		Bioreaktory w produkcji żywności	40	10	30																																						4	4							
42		Chemia wina	25	10	15																																						3	3							
43		Miodosytnictwo	30	10	20																																						3	3							
44		Winiarstwo	45	15	30																																							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																																										19			
<b>Razem przedmioty specjalnościowe</b>			<b>650</b>	<b>205</b>	<b>0</b>	<b>385</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>50</b>
<b>Razem przedmioty</b>			<b>2400</b>	<b>840</b>	<b>100</b>	<b>1220</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>35</b>	<b>115</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>215</b>	<b>33</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>65</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>204</b>	<b>118</b>		
55		Praktyka zawodowa **	160						160																					160	6	ZO																		6	
<b>Ogółem:</b>			<b>2560</b>	<b>840</b>	<b>100</b>	<b>385</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>160</b>	<b>135</b>	<b>35</b>	<b>115</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>150</b>	<b>15</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>31</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>215</b>	<b>33</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>65</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>210</b>	<b>118</b>		

\*\* 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 Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 15/07/2022 w dniu 12.07.2022 r.

Dziekan Kolegium

Stwierdza się zgodność z programem studiów

