

specjalność: Technologia żywności		I rok		II rok		III rok		IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	ECTS w semestrze												
		1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem			wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.	1	2	3	4	5	6	7	
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.			ćw.												
Przedmioty ogólne										Razem ogólne 165																			
1	Etyka	9												9						9	ZO	1							
2	Produkcja surowców roślinnych	9	12											9		12				21	ZO	3							
3	Propedeutyka nauki o żywności	9												9						9	Z	2							
4	Technologia informacyjna		15											0		15				15	ZO	3							
5	Przedmiot ogólnouczelniany												18	18						18	Z							2	
6	Produkcja surowców zwierzęcych	9	12											9		12				21	ZO	3							
7	Język obcy		18		18		18		18					-		72				72	E	2	2	2	2				
Przedmioty podstawowe										Razem podstawowe 140																			
8	Chemia	18	18											18		18				36	E	6							
9	Metrologia w naukach o żywności	5	18											5		18				23	ZO	4							
10	Matematyka	9	9											9	9					18	ZO	3							
11	Biochemia żywności			18	18									18		18				36	E		5						
12	Statystyka w badaniach żywności									9	18				9		18			27	ZO					2			
Przedmioty kierunkowe										Razem kierunkowe 717																			
13	Aspekty prawa żywnościowego	9												9						9	ZO	1							
14	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	6	12											6	12					18	Z	2							
15	Chemia żywności			18	27									18		27				45	E		7						
16	Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym			18	18									18		18				36	E		5						
17	Mikrobiologia żywności			18	27									18		27				45	E		7						
18	Żywnienie człowieka			9	18	9	18							18		36				54	E		4	4					
19	Analiza żywności					18	36							18		36				54	E			7					
20	Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego					18	24							18		24				42	E			6					
21	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					12	27							12		27				39	ZO			5					
22	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27							18		27				45	E			6					
23	Analiza sensoryczna żywności							6	9					6		9				15	ZO				1				
24	Bezpieczeństwo i higiena żywności							9	27					9		27				36	ZO				4				
25	Bioprocesy w technologii żywności							9	18					9		18				27	ZO				3				
26	Chłodnictwo i przechowywalność żywności							9	12					9		12				21	ZO				2				
27	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych							12	27					12		27				39	ZO				4				
28	Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności							9	12					9		12				21	ZO				2				
29	Toksykologia żywności							9	15					9		15				24	ZO				3				
30	Elektyw kierunkowy							9						9						9	ZO				1				

31	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym								9	18					9	18					27	ZO						3		
32	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego									9	27				9		27				36	E							4	
33	Opakowania żywności							9	9						9	9					18	ZO				2				
34	Normalizacja w produkcji żywności											9	12		9	12					21	ZO								3
35	Opracowanie nowych produktów spożywczych											9	27		9		27				36	E								6
Przedmioty specjalnościowe															Razem specjalnościow 418															
36	Technologia gastronomiczna											15	20		15		20			35	ZO								2	
37	Procesy przemysłu fermentacyjnego								20	26					20		26				46	E						7		
38	Technologia mleka								20	27					20		27				47	E						8		
39	Technologia owoców i warzyw								20	27					20		27				47	E						8		
40	Technologia tłuszczowców								10	9					10		9				19	ZO						2		
41	Technologie drobiu i jaj										20	27			20		27				47	E							6	
42	Technologia mięsa										20	27			20		27				47	E							6	
43	Technologia piekarstwa i ciastkarstwa										20	27			20		27				47	E							6	
44	Technologia przetwórstwa węglowodanów										20	27			20		27				47	E							6	
45	Seminarium inżynierskie											18	18		-				36		36	ZO						2	17	
46	Praktyka zawodowa *																					ZO				6				
	Liczba godzin	83	114	81	126	75	150	81	147	88	125	89	153	51	77	548	60	796	36	0	1440			30	30	30	30	30	30	30
		197		207		225		228		213		242		128		548	892				210									

Obowiązkowe **szkolenie BHP** i **Biblioteczne** dla studentów I roku odbędzie się w I semestrze

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

Elektyw kierunkowy (w j.angielskim lub polskim):

1. Biotechnologia w kuchni / How molecular kitchen works?
2. Domowy wyrób chleba
3. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek
4. Kulinaryny Savoir-vivre / culinary Savoir-vivre
5. Smak żywności

specjalność: Żywnienie człowieka		I rok		II rok		III rok		IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	ECTS w semestrze												
		1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem			wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.	1	2	3	4	5	6	7	
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.			ćw.	w.	ćw.										
Przedmioty ogólne										Razem ogólne 165																			
1	Etyka	9												9						9	ZO	1							
2	Produkcja surowców roślinnych	9	12											9		12				21	ZO	3							
3	Propedeutyka nauki o żywności	9												9						9	Z	2							
4	Technologia informacyjna		15											0		15				15	ZO	3							
5	Przedmiot ogólnouczelniany												18	18						18	Z							2	
6	Produkcja surowców zwierzęcych	9	12											9		12				21	ZO	3							
7	Język obcy		18		18		18		18					-		72				72	E	2	2	2	2				
Przedmioty podstawowe										Razem podstawowe 140																			
8	Chemia	18	18											18		18				36	E	6							
9	Metrologia w naukach o żywności	5	18											5		18				23	ZO	4							
10	Matematyka	9	9											9	9					18	ZO	3							
11	Biochemia żywności			18	18									18		18				36	E		5						
12	Statystyka w badaniach żywności								9	18				9		18				27	ZO					2			
Przedmioty kierunkowe										Razem kierunkowe 717																			
13	Aspekty prawa żywnościowego	9												9						9	ZO	1							
14	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	6	12											6	12					18	Z	2							
15	Chemia żywności			18	27									18		27				45	E		7						
16	Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym			18	18									18		18				36	E		5						
17	Mikrobiologia żywności			18	27									18		27				45	E		7						
18	Żywnienie człowieka			9	18	9	18							18		36				54	E		4	4					
19	Analiza żywności					18	36							18		36				54	E			7					
20	Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego					18	24							18		24				42	E			6					
21	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					12	27							12		27				39	ZO			5					
22	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27							18		27				45	E			6					
23	Analiza sensoryczna żywności							6	9					6		9				15	ZO				1				
24	Bezpieczeństwo i higiena żywności							9	27					9		27				36	ZO				4				
25	Bioprocesy w technologii żywności							9	18					9		18				27	ZO				3				
26	Chłodnictwo i przechowywalność żywności							9	12					9		12				21	ZO				2				
27	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych							12	27					12		27				39	ZO				4				
28	Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności							9	12					9		12				21	ZO				2				
29	Toksykologia żywności							9	15					9		15				24	ZO				3				
30	Elektyw kierunkowy							9						9						9	ZO				1				

31	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym								9	18									27	ZO								3			
32	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego										9	27								36	E								4		
33	Opakowania żywności						9	9												18	ZO								2		
34	Normalizacja w produkcji żywności											9	12							21	ZO										3
35	Opracowanie nowych produktów spożywczych											9	27							36	E										6
Przedmioty specjalnościowe															Razem specjalnościow 418																
36	Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych											12	15							27	ZO										2
37	Praktyczne aspekty żywienia człowieka								18	36										54	E								7		
38	Procesy kulinarne gastronomii								12	27										39	E								5		
39	Przetwórstwo mięsa								12	24										36	E								5		
40	Przetwórstwo węglowodanów i zbóż								12	18										30	E								4		
41	Technologie drobiu i jaj								12	18										30	E								4		
42	Żywność prozdrowotna										12	18								30	ZO										3
43	Alternatywne żywienie										9	9								18	ZO										2
44	Ocena żywienia										9	15								24	ZO										4
45	Przetwórstwo mleka										10	24								34	E										6
46	Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych										15	24								39	E										7
47	Racjonalizacja żywienia										12	9								21	ZO										2
48	Seminarium inżynierskie											18	18			0				36	ZO								2	17	
49	Praktyka zawodowa *																				ZO								6		
Liczba godzin		83	114	81	126	75	150	81	147	84	159	76	144	48	72	528	60	816	36	0	1440	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
		197		207		225		228		243		220		120		528	912				210										

Obowiązkowe **szkolenie BHP i Biblioteczne** dla studentów I roku odbędzie się w I semestrze

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

Elektyw kierunkowy (w j.angielskim lub polskim):

1. Biotechnologia w kuchni / How molecular kitchen works?
2. Domowy wyrób chleba
3. Domowy wyrób wina owocowego i nalewek
4. Kulinaryny Savoir-vivre / culinary Savoir-vivre
5. Smak żywności