

Semestr I										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	P 01	Matematyka	30	30				60	zal. z o., E	4
2	P 02	Chemia	30			60		90	zal. z o., E	7
3	P 03	Mikrobiologia ogólna	15			20		35	zal. z o.	3
4	K 01	Propedeutyka nauki o żywności	20	10				30	zal. z o.	2
5	K 02	Produkcja surowców roślinnych	15			25		40	zal. z o.	3
6	K 03	Produkcja surowców zwierzęcych	15			25		40	zal. z o.	3
7	K 04	Opakowania żywności	10	10	10			30	zal. z o.	3
8	K 05	Ekonomia gospodarki żywnościowej	25					25	zal. z o.	2
9	O 01	Wychowanie fizyczne		30				30	zal.	0
10	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.	2
11	O 04	Wiedza o Polsce/ Antropologia społeczna	15					15	zal. z o.	1
12	I 01	Obowiązkowe szkolenie BHP	4					4	zal.	
13	I 02	Przysposobienie biblioteczne	5					5	zal.	
Razem:			184	110	10	130	0	434		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta							28,933			

Semestr II										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 06	Biochemia żywności	20			30		50	zal. z o., E	4
2	K 07	Chemia żywności	20			30		50	zal. z o., E	4
3	K 08	Towaroznawstwo żywności	20			30		50	zal. z o.	4
4	K 09	Toksykologia żywności	15	15		15		45	zal. z o.	3
5	K 10	Materiały wspomagające przetwarzanie żywności	10			15		25	zal. z o.	2
6	K 11	Rośliny lecznicze i przyprawowe	10			15		25	zal. z o.	2
7	K 12	Logistyka i dystrybucja żywności	15	15				30	zal. z o.	2
8	KW 01	Prawo żywnościowe / Prawo żywnościowe i kontrola żywności	20					20	zal. z o.	2
9	KW 08	Trendy w produkcji żywności I	10			15		25	zal. z o.	2
10	O 01	Wychowanie fizyczne		30				30	zal.	0
11	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.	2
12	O 03	Technologia informacyjna				30		30	zal. z o.	2
13	O 05	Komunikacja interpersonalna	15					15	zal.	1
Razem:			155	90	0	180	0	425		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta							28,333			

Semestr III										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 13	Ogólna technologia żywności	35			35		70	zal. z o., E	6
2	K 14	Inżynieria procesowa	30		20			50	zal. z o., E	5
3	K 15	Analiza i ocena jakości żywności	30			45		75	zal. z o., E	5
4	K 16	Mikrobiologia żywności	25			35		60	zal. z o.	4
5	K 17	Żywienie człowieka	30	15	15			60	zal. z o., E	4
6	K 18	Higiena produkcji żywności	10			15		25	zal. z o.	2
7	K 19	Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle spożywczym				30		30	zal. z o.	2
8	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.	2
Razem:			160	45	35	160	0	400		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta							26,667			

Semestr IV										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 20	Aparatura w produkcji żywności	20	10	20			50	zal. z o., E	4
2	K 21	Przechowalnictwo i chłodnictwo żywności	15		20			35	zal. z o.	2
3	K 22	Technologia gastronomiczna	20		15	30		65	zal. z o., E	3
4	K 23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	20	20	20			60	zal. z o., E	3
5	K 24	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	10		15			25	zal. z o.	2
6	K 25	Statystyka	10			20		30	zal. z o.	2
7	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o., E	3
8	I 04	Praktyka kierunkowa I						0	zal.	11
Razem:			95	60	90	50	0	295		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta							19,667			

Semestr V										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 26	Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych	20			30		50	zal. z o., E	3
2	K 27	Technologia i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych	20			30		50	zal. z o., E	3
3	K 28	Audytorowanie systemów	10		20			30	zal. z o.	3
4	K 29	Zafałszowania żywności	10			15		25	zal. z o.	2
5	K 30	Seminarium praktyki					10	10	zal. z o.	1
6	KW 02	Projektowanie procesu produkcji żywności/ Projektowanie zakładów gastronomicznych gastronomicznych	15	15	20			50	zal. z o., E	4
7	KW 04 1	Produkcja żywności I	15		10	15		40	zal. z o.	3
8	KW 04 2	Produkcja żywności II	15		10	15		40	zal. z o.	3
9	KW 05	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności I	15			20		35	zal. z o.	2
10	KW 06	Edukacja żywieniowa I	15	10	15			40	zal. z o.	2
11	KW 10 TZ/TG/ŻCz6	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	10	15				25	zal. z o.	2
12	I 03	Przedmiot w j. ang.	15					15	zal.	1
13	O 07	Ochrona własności intelektualnej	15					15	zal.	1
Razem:			175	40	75	125	10	425		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								28,333		

Semestr VI										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	KW 03	Projektowanie nowych produktów spożywczych/Projektowanie potraw	15		20	15		50	zal. z o.	4
2	KW 08	Trendy w produkcji żywności II	10			15		25	zal. z o.	2
3	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 1	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	15		10	15		40	zal. z o.	3
4	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 3	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	15			20		35	zal. z o.	2
5	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 5	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	15	10	15			40	zal. z o.	2
6	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 5	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	10	15				25	zal. z o.	2
7	KW 10	Seminarium dyplomowe					30	30	zal. z o.	2
8	O 06	Podstawy przedsiębiorczości		30				30	zal. z o.	2
9	I 04	Praktyka kierunkowa II						0	zal.	11
Razem:			80	55	45	65	30	275		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								18,333		

Semestr VII										
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 30	Seminarium praktyki					10	10	zal. z o.	1
2	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 2	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	15		10	15		40	zal. z o.	3
3	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 4	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	15			20		35	zal. z o.	2
4	KW 10 TŻ/TG/ŻCz 8	Pracownia inżynierska				45	30	75	zal.	4
5	I 07	Pisanie pracy dyplomowej					10	10	zal.	10
6	I 06	Praktyka specjalnościowa III						0	zal. z o.	10
7	I 08	Egzamin i obrona pracy dyplomowej						0		
Razem:			30	0	10	80	50	170		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								11,333		

Przedmioty wybieralne		forma zaliczenia	Ogólna liczba godzin/pkt ECTS						
KW 07	Trendy w produkcji żywności		suma	W	C	P	L	K	ECTS
KW 07 1	Żywność wygodna	zał. z o.	25	10			15		2
KW 07 2	Żywność innowacyjna	zał. z o.	25	10			15		2
KW 07 3	Żywność prozdrowotna	zał. z o.	25	10			15		2
KW 07 4	Żywność wzbogacona	zał. z o.	25	10			15		2
KW 07 5	Biotechnologia żywności	zał. z o.	25	10			15		2
KW 07 6	Żywność dietetyczna	zał. z o.	25	10			15		2
<b>KW 04</b>	<b>Produkcja żywności</b>								
KW 04 1	Produkcja wyrobów z mięsa	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 2	Produkcja wyrobów z owoców i warzyw	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 3	Technologia koncentratów spożywczych	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 4	Technologia piekarstwa	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 5	Technologia tłuszczów jadalnych	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 6	Technologia przemysłów fermentacyjnych	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 7	Technologie w produkcji żywności prozdrowotnej	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 8	Technologia czekolady	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 04 9	Technologia ciastkarstwa	zał. z o.	40	15		10	15		3
<b>KW 05</b>	<b>Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności</b>								
KW 05 1	Analiza instrumentalna	zał. z o.	35	15			20		2
KW 05 2	Analiza sensoryczna żywności	zał. z o.	35	15			20		2
KW 05 3	Chromatografia cieczowa w ocenie jakości żywności	zał. z o.	35	15			20		2
KW 05 4	Mikrobiologia żywności II	zał. z o.	35	15			20		2
KW 05 5	Straty żywności	zał. z o.	35	15			20		2
<b>KW 06</b>	<b>Edukacja żywieniowa</b>								
KW 06 1	Dietetyka	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 06 2	Ocena żywienia	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 06 3	Epidemiologia żywienia	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 06 4	Nowe metody kulinarne	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 06 5	Żywnienie wybranych grup	zał. z o.	40	15	10	15			2
<b>KW 10 TŻ</b>	<b>Blok Technologia żywności</b>								
KW 10 TŻ 1/KW 04 3	Produkcja żywności III	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 10 TŻ 2/KW 04 4	Produkcja żywności IV	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 10 TŻ 3/KW 05 3	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności II	zał. z o.	35	15			20		2
KW 10 TŻ 4/KW 05 3	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności III	zał. z o.	35	15			20		2
KW 10 TŻ 5/KW 06 2	Edukacja żywieniowa II	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 10 TŻ 6	Zagrożenia w żywności	zał. z o.	25	10	15				2
KW 10 TŻ 5	Marketing żywności	zał. z o.	25	10	15				2
KW 10 TŻ 8	Pracownia inżynierska	zał.	75				45	30	4
			315	95	40	35	115	30	20
<b>KW 10 TG</b>	<b>Blok Technologia gastronomiczna</b>								
KW 10 TG 1	Technologia gastronomiczna II	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 10 TG 2	Nowe metody kulinarne	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 10 TG 3	Obsługa konsumenta	zał. z o.	35	15			20		2
KW 10 TG 4	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	zał. z o.	35	15			20		2
KW 10 TG/KW 06 2	Edukacja żywieniowa II	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 10 TG 6	Zagrożenia w gastronomii	zał. z o.	25	10	15				2
KW 10 TG 7/KW 07	Trendy w produkcji żywności III	zał. z o.	25	10	15				2
KW 10 TG 8	Pracownia inżynierska	zał.	75				45	30	4
			315	95	40	35	115	30	20
<b>KW 10 ŻCz</b>	<b>Blok Żywnienie człowieka z dietetyką</b>								
KW 10 ŻCz 1	Dietetyka	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 10 ŻCz 2	Nowe metody kulinarne	zał. z o.	40	15		10	15		3
KW 10 ŻCz 3	Dietoprofilaktyka	zał. z o.	35	15			20		2
KW 10 ŻCz 4	Żywność dietetyczna	zał. z o.	35	15			20		2
KW 10 ŻCz 5/KW 06 2	Edukacja żywieniowa II	zał. z o.	40	15	10	15			2
KW 10 ŻCz 6	Ocena żywienia	zał. z o.	25	10	15				2
KW 10 ŻCz 7	Poradnictwo dietetyczne	zał. z o.	25	10	15				2
KW 10 ŻCz 8	Pracownia inżynierska	zał.	75				45	30	4
			315	95	40	35	115	30	20
<b>I 03</b>	<b>Przedmiot w j. angielskim</b>								
I 03a	An integrated approach to food technology and analysis - case studies.	zał.							
I 03b	Food safety systems	zał.							
I 03c	New trends in food processing and preservation.	zał.							