

Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Senatu PK nr 102/2025 z dnia 23 kwietnia 2025 r.

Harmonogram studiów obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026

2	zajęcia kończące się egzaminem
2	zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
2	zajęcia do wyboru
2	zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną

HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU:
SPECJALNOŚĆ:

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, I stopień, niestacjonarne, profil ogólnoakademicki
Moduły obieralne tworzące specjalność

Obowiązuje od roku akademickiego: 2025/2026

Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS										Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					Sem. VIII					
			W	P _{EW}	Ć	Ć _{EC}	L	P _{EL}	P	P _{EP}	Σ	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E	
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	8	1			8	1			16	2	1		1		2																
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	8	1			8	1			16	2					1		1		2												
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	8	2	8						16	2											1	1							2		
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	16	2,5					8	2,5	24	5										2			1	5							
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	8	1			8	1			16	2	1		1		2																
	D/BŻ-2	Zafalszowania żywności	8	1			8	1			16	2					1		1		2												
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	8	2	8						16	2											1	1							2		
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	16	2,5					8	2,5	24	5										2			1	5							
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	16	2			8	2			24	4	2		1		4																
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	16	1			16	1			32	2					2		2		2												
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	8	2	8						16	2										1	1			2							
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych							8	2	8	2																	1	2			
(M4)Moduł analityczny	D/A-1	Analiza instrumentalna żywności	16	2			8	2			24	4	2		1		4																
	D/A-2	Analiza wody i ścieków	16	1			16	1			32	2						2		2		2											
	D/A-3	Właściwości fizyczne żywności	8	2	8						16	2										1	1			2							
	D/A-4	Projekt z analizy żywności							8	2	8	2																	1	2			
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	16	2			8	2			24	4	2		1		4																
	D/Ż-2	Znakowanie żywności	16	1			16	1			32	2						2		2		2											
	D/Ż-3	Żywnienie człowieka-działy wybrane	8	2	8						16	2										1	1			2							
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką							8	2	8	2																	1	2			
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	16	2			8	2			24	4	2		1		4																
	D/IŻ-2	Automatyzacja w przemyśle spożywczym	16	1			16	1			32	2						2		2		2											
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	8	2	8						16	2										1	1			2							
	D/IŻ-4	Projekt z eksploatacji urządzeń w przemyśle spożywczym							8	2	8	2																	1	2			
		Razem	120	18	24	0	56	7	24	7	224	32	4	0	3	0	8	4	0	4	0	6	5	1	0	2	12	2	2	0	1	6	
			8 zjazdów										7						8					8					5				
		Liczba egzaminów	3											1					0					2					0				

Specjalności:

Biotechnologia żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł analityczny)

Bezpieczeństwo żywności i żywienie człowieka (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł żywienia człowieka)

Inżynieria żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł inżynierii żywności)

Technologia przetwórstwa ryb (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, przetwórstwa rybnego)