

Summer semester / Semestr letni 2022/2023

Lp.	Symbol/ course unit code	Nazwa	Title	semester/ semestr	ECTS points/ ECTS punkty	Total hours in semester / Liczba godzin w semestrze					Student individual work/praca wlasna	Total hours godziny razem	Form of assessment / forma zaliczenia credit, credit with mark, examination/zaliczenie, zaliczenie z oceną, egzamin
						Lecture/ Wykład	Classes/ Ćwiczenia	Laboratory/ Laboratorium	Project/ Projekt	Seminar/ Seminarium			
1.	K 23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	Food safety systems	4	3	20	20		20		15	75	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć – examination/egzamin
2.	K 24	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	Management of food industrial enterprises	4	2	10			15		25	50	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną
3.	K 20	Aparatura w produkcji żywności	Food production apparatus	4	3	20	10		20		50	100	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć – credit with mark / zaliczenie z oceną, examination/egzamin
4.	KW 08 TŻ	Nowe technologie w przemyśle spożywczym	New technology in food processing	6	3	25		15			10	50	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
5.	KW 0 54	Mikrobiologia żywności II	Food microbiology II	4	2	10		20			10	40	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
6.	KW 0 75	Biotechnologia żywności	Food biotechnology	6	2	10		15			10	35	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
7.	P 06	Toksykologia	Toxicology	4	3	20	15	15			10	60	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
8.	K 06	Analiza sensoryczna	Sensory analysis	4	2	10		15			5	30	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
9.	KW 0 76	Żywność dietetyczna	Diet food	4	2	10		15					L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
10.	KW 0 61	Dietetyka	Dietetics	6	2	25	10		15		25	75	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć - credit with mark / zaliczenie z oceną
11.	KW 05	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności II	Food quality and safety assessment	6	2	10		20			20	60	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
12.	KW 05 3	Chromatografia cieczowa w ocenie jakości	Liquid chromatography in the assessme	6	2	10		20			10	40	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
13.	KW 051	Analiza instrumentalna	Instrumental analysis	5	2	10		20			20	50	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną, I/I - credit/zaliczenie
14.	K 21	Przechowywalność i chłodnictwo żywności	Food storage and refrigeration	4	2	15		20			10	45	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
15.	K 22	Technologia gastronomiczna	Gastronomic technology	4	3	20		30	15		10	75	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć – credit with mark / zaliczenie z oceną, examination/egzamin
16.	KW 0 72	Żywność innowacyjna	Innovative food	6	2	10		15			10	35	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
17.	K 17	Żywność człowieka	Human Nutrition	3	4	30	15		15		40	100	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć - credit with mark/zaliczenie z oceną, examination/egzamin
18.	KW 0 76	Żywność prozdrowotna	Pro-health food	6	2	10		15			10	35	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną
20.	O 02	Język angielski	English language		2						15	45	L/W – credit with a mark/zaliczenie z oceną
				Razem	45								