



State University
of Applied Sciences
in Przemyśl



State University of Applied Sciences in Przemyśl
Study program – courses for Erasmus students 2025/2026

Institute: Institute of Technical Sciences

**Department: Food and Cosmetics Production
Engineering**

Field of Study: Food Safety and Production

Study Cycle: 1/ first-cycle studies (bachelor's degree)

PANS study program – courses for Erasmus students 2025/2026
PANS program studiów dla studentów Erasmus + w roku 2025/2026

Instytut/ Institute: Technical Sciences/ Instytut Nauk Technicznych
Zakład/Department: Food and Cosmetics Production Engineering/Zakład Inżynierii Produkcji Żywności i Kosmetyków
Kierunek studiów/Major: Food Safety and Production/ Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności

Winter semester/Semestr zimowy 2025/2026

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 własna studenta	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 15	Analiza i ocena jakości żywności	Analysis and assessment of food quality	3	5	30		45			50	125	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L – credit with mark/zaliczenie z oceną, examination/egzamin
2.	K 29	Zafałszowania żywności	Food adulteration	5	2	10		15			20	45	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L- credit with mark / zaliczenie z oceną
3.	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
4.	KW 05	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności I	Food quality and safety assessment	5	2	10		20			20	60	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L- credit with mark / zaliczenie z oceną
5.	K 14	Inżynieria procesowa	Process engineering	3	6	30			30		30	90	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L – credit with mark/zaliczenie z oceną, examination/egzamin
6.	K 09	Biotechnologia	Biotechnology	3	2	15		15			30	60	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć - credit with mark / zaliczenie z oceną
7.	K 16	Mikrobiologia żywności I	Food mikrobiology	3	4	25		35			40	100	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L- credit with mark / zaliczenie z oceną
8.	K 17	Żywienie 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
9.	K 26	Technologia i bezpieczeństwo produktów	Technology and safety of plant products	5	3	45		45			60	150	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L – credit with mark/zaliczenie z oceną, examination/egzamin
10.	K 28	Audytywanie systemów	Systems auditing	5	3	20		20			60	100	L/W – credit with mark / zaliczenie z oceną, L/L- credit with mark / zaliczenie z oceną
16.	KW 0 41	Produkcja wyrobów z mięsa	Production of meat products	5	3	15	10		15		10	50	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, P/P - credit with mark / zaliczenie z oceną, C/Ć - credit with mark / zaliczenie z oceną
16.	KW 0 41	Produkcja wyrobów z owoców i warzyw	Production of meat products	5	3	15	10		15		10	50	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 02	Projektowanie zakładów gastronomicznych	Designing catering establishments	5	4	15	15		20		40	100	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L – credit with mark/zaliczenie z oceną, examination/egzamin
12.	O02	Język angielski	English language		2		30				15	45	L/W – credit with a mark/zaliczenie z oceną
				Razem	45								

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 własna	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 mikrobiology 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 jako	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	Przechowywalnictwo 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 64	Nowe metody kulinarne	New culinary methods	6	2	15		15	10		10	50	L/W – credit with mark/zaliczenie z oceną, L/L - credit with mark / zaliczenie z oceną,
17.	K 17	Żywienie 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		30				15	45	L/W – credit with a mark/zaliczenie z oceną
				Razem	45								

Razem