

PLAN STUDIÓW

Kierunek studiów:	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
Poziom studiów:	pierwszego stopnia
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	niestacjonarne

Semestr studiów

1

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			ćwiczenia		Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	audytoryjne	specjalistyczne*		
Obowiązkowe									
1.	Chemia ogólna i nieorganiczna	9	50	30				20	E
2.	Technologia informacyjna	3	30					30	Z
3.	Matematyka	9	60	30		30			E
4.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	1	15	15					Z
5.	Ekonomia	1	15	15					Z
6.	Ekologia i ochrona środowiska	2	15	15					Z
7.	Obliczenia chemiczne	1	15					15	Z
8.	Przydatność technologiczna surowców roślinnych w produkcji żywności	2	15	15					Z
A	Łącznie obowiązkowe	28	215	120	0	30	65	---	
Fakultatywne									
1.	Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	2	30	30					Z
	Elektyw humanistyczny 1: Filozofia								
	Elektyw humanistyczny 1: Psychologia								
	Elektyw humanistyczny 1: Wybrane zagadnienia zdrowia psychicznego								
B	Łącznie fakultatywne***	2	30	30	0	0	0	---	
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	245	150	0	30	65	---	

Semestr studiów

2

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			ćwiczenia		Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	audytoryjne	specjalistyczne*		
Obowiązkowe									
1.	Chemia organiczna	9	64	30		14	20		E
2.	Statystyka	3	30	15		15			Z
3.	Grafika inżynierska	2	15				15		Z
4.	Fizyka	9	60	30			30		E

5.	Bezpieczeństwo narodowe	1	12	12				Z
6.	Przydatność technologiczna surowców zwierzęcych w produkcji żywności	2	15	15				Z
7.	Język obcy	2	21			21		ZAL
A	Łącznie obowiązkowe	28	217	102	0	50	65	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska	2	30	30				Z
	Elektyw humanistyczny 2: Filozofia							
	Elektyw humanistyczny 2: Psychologia							
	Elektyw humanistyczny 2: Wybrane zagadnienia zdrowia psychicznego							
B	Łącznie fakultatywne^{***}	2	30	30	0	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	247	132	0	50	65	---

Semestr studiów

3

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego ^{**}
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audytoryjne	specjalistyczne [*]	
Obowiązkowe								
1.	Biochemia	6	50	20			30	E
2.	Chemia żywności	6	50	20			30	E
3.	Maszynoznawstwo	6	50	20			30	E
4.	Język obcy	2	21			21		ZAL
5.	Zarys toksykologii żywności	5	50	20			30	E
6.	Podstawy żywienia człowieka	5	50	20			30	E
A	Łącznie obowiązkowe	30	271	100	0	21	150	---
Fakultatywne								
-								
B	Łącznie fakultatywne^{***}	0	0	0	0	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	271	100	0	21	150	---

Semestr studiów

4

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego ^{**}
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audytoryjne	specjalistyczne [*]	
Obowiązkowe								
1.	Ogólna technologia żywności	7	50	20			30	E
2.	Mikrobiologia żywności	7	50	20			30	E
3.	Analiza i ocena jakości żywności	7	50	20			30	E
4.	Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	3	30	15			15	E
5.	Język obcy	2	21			21		ZAL

6.	Higiena produkcji	1	15	15				Z
A	Łącznie obowiązkowe	27	216	90	0	21	105	---
Fakultatywne								
1.	Praktyka zawodowa - w zakładzie przetwórczym przemysłu spożywczego (2 tygodnie)	3						E
	Praktyka zawodowa - w zakładzie żywienia zbiorowego (2 tygodnie)							
	Praktyka zawodowa - w instytucji odpowiadającej za kontrolę jakości żywności (2 tygodnie)							
B	Łącznie fakultatywne^{***}	3	0	0	0	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	216	90	0	21	105	---

Semestr studiów

5

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audytoryjne specjalistyczne*	
Obowiązkowe							
1.	Opakowania, magazynowanie i transport żywności	1	15	15			Z
2.	Chemiczna analiza instrumentalna	2	15	15			Z
3.	Język obcy	2	21			21	E
4.	Biotechnologia żywności	5	30	30			E
A	Łącznie obowiązkowe	10	81	60	0	21	---
Fakultatywne							
1.	Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	5	30	15		15	Z
	Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych						
2.	Elektyw III: Przetwórstwo mleka Elektyw III: Technologia mleczarstwa	5	30	15		15	Z
3.	Elektyw V: Produkcja napojów alkoholowych Elektyw V: Technologie przemysłów fermentacyjnych	5	30	15		15	Z
4.	Elektyw VI: Przetwórstwo owoców warzyw i grzybów Elektyw VI: Surowce i technologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym	5	30	15		15	Z
B	Łącznie fakultatywne^{***}	20	120	60	0	60	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	201	120	0	21	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audytoryjne	specjalistyczne*	
Obowiązkowe								
1.	Projektowanie technologiczne	3	30	15			15	Z
2.	Inżynieria procesowa	6	50	20			30	E
3.	Prawo żywnościowe	1	15	15				Z
4.	Organizacja i zarządzanie	1	10	10				Z
5.	Rachunkowość	1	10	10				Z
A	Łącznie obowiązkowe	12	115	70	0	0	45	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	5	30	15			15	Z
	Elektyw II: Technologia przetwórstwa zbóż							
2.	Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa, drobiu, jaj i ryb	5	30	15			15	Z
	Elektyw IV: Technologia wybranych surowców pochodzenia zwierzęcego							
3.	Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej	5	30	15			15	Z
	Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi klienta							
4.	Praktyka zawodowa - w zakładzie przetwórczym przemysłu spożywczego (2 tygodnie)	3						E
	Praktyka zawodowa - w zakładzie żywienia zbiorowego (2 tygodnie)							
	Praktyka zawodowa - w instytucji odpowiadającej za kontrolę jakości żywności (2 tygodnie)							
B	Łącznie fakultatywne***	18	90	45	0	0	45	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	205	115	0	0	90	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audytoryjne	specjalistyczne*	
Obowiązkowe								
1.	Ergonomia i bezpieczeństwo pracy	1	10	10				Z
2.	Ochrona własności intelektualnej	1	12	12				Z

3.	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	6	30	15		15	E	
4.	Egzamin dyplomowy inżynierski	2					E	
A	Łącznie obowiązkowe	10	52	37	0	0	15	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw X: Zasady opracowywania nowych artykułów żywnościowych	5	30	15		15	Z	
	Elektyw X: Wytwarzanie nowych produktów spożywczych							
2.	Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowywanie żywności	5	30	15		15	Z	
	Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji							
3.	Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	2	15	15			Z	
	Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych							
4.	Praca inżynierska	5					Z	
5.	Seminarium dyplomowe KTFiM	3	30		30		Z	
	Seminarium dyplomowe KBŻ							
	Seminarium dyplomowe KAIOJŻ							
	Seminarium dyplomowe KTWiPZ							
	Seminarium dyplomowe KTPRiHŻ							
	Seminarium dyplomowe KliAPS							
	Seminarium dyplomowe KCh							
	Seminarium dyplomowe KŻCziD							
	Seminarium dyplomowe KPPZ							
	Seminarium dyplomowe KOTZiB							
B	Łącznie fakultatywne^{***}	20	105	45	30	0	30	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	157	82	30	0	45	---

Razem dla cyklu kształcenia

Lp.	Wyszczególnienie	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Łączna liczba egzaminów
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
1	Razem dla cyklu kształcenia	210	1542	789	30	143	580	20
	w tym :							
	obowiązkowe	145	1167	579	0	143	445	18
	fakultatywne	65	375	210	30	0	135	2
2	Udział zajęć fakultatywnych [%]	30,95						

)* Ćwiczenia specjalistyczne obejmują ćwiczenia laboratoryjne, warsztatowe, terenowe i projektowe

)** E - egzamin; Z - zaliczenie na ocenę; ZAL - zaliczenie bez oceny

)***) Podawane w wymiarze koniecznym do realizacji przez studenta