

PLAN STUDIÓW

| | | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|
| Kierunek studiów: | TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA | | | | |
| | Ścieżka dydaktyczna: Żywnienie człowieka | | | | |
| Poziom studiów: | pierwszego stopnia | | | | |
| Profil studiów: | ogólnoakademicki | | | | |
| Forma studiów: | stacjonarne | | | | |
| I i II rok 2021/2022 | | | | | |

Semestr studiów 1

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego** |
|---------------------|--|-------------|----------------------------|------------|-----------|-------------|------------------|------------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |
| 1. | Chemia ogólna i nieorganiczna | 8 | 60 | 30 | | | 30 | E |
| 2. | Technologia informacyjna | 3 | 30 | | | | 30 | Z |
| 3. | Matematyka z elementami statystyki 1 | 8 | 60 | 30 | | 30 | | Z |
| 4. | Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych | 2 | 25 | 25 | | | | Z |
| 5. | Ekonomia | 1 | 15 | 15 | | | | Z |
| 6. | Ekologia i ochrona środowiska | 3 | 30 | 20 | | | 10 | Z |
| 7. | Obliczenia chemiczne | 1 | 15 | | | 15 | | Z |
| 8. | Przydatność technologiczna surowców zwierzęcych w produkcji żywności | 3 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| 9. | Wychowanie fizyczne | 0 | 30 | | | | 30 | ZAL |
| A | Łącznie obowiązkowe | 29 | 295 | 135 | 0 | 45 | 115 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura Polski | 1 | 30 | 30 | | | | Z |
| | Elektyw humanistyczny 1: Filozofia | | | | | | | |
| | Elektyw humanistyczny 1: Psychologia | | | | | | | |
| | Elektyw humanistyczny 1: Efektywne metody uczenia się | | | | | | | |
| | Elektyw humanistyczny 1: Wybrane zagadnienia zdrowia psychicznego | | | | | | | |
| B | Łącznie fakultatywne*** | 1 | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 325 | 165 | 0 | 45 | 115 | --- |

Semestr studiów 2

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego** |
|--------------------|------------------|-------------|----------------------------|---------|-----------|-------------|------------------|------------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------|---|-----------|------------|------------|----------|-----------|------------|------------|
| 1. | Chemia organiczna | 8 | 74 | 30 | | 14 | 30 | E |
| 2. | Matematyka z elementami statystyki 2 | 3 | 30 | 15 | | 15 | | E |
| 3. | Grafika inżynierska | 4 | 40 | 10 | | | 30 | Z |
| 4. | Fizyka | 8 | 75 | 30 | | | 45 | E |
| 5. | Bezpieczeństwo narodowe | 1 | 18 | 18 | | | | Z |
| 6. | Przydatność technologiczna surowców roślinnych w produkcji żywności | 3 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| 7. | Język obcy | 2 | 30 | | | 30 | | ZAL |
| 8. | Wychowanie fizyczne | 0 | 30 | | | | 30 | ZAL |
| A | Łącznie obowiązkowe | 29 | 327 | 118 | 0 | 59 | 150 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura Polski | 1 | 30 | 30 | | | | Z |
| | Elektyw humanistyczny 2: Filozofia | | | | | | | |
| | Elektyw humanistyczny 2: Psychologia | | | | | | | |
| | Elektyw humanistyczny 2: Efektywne metody uczenia się | | | | | | | |
| | Elektyw humanistyczny 2: Wybrane zagadnienia zdrowia psychicznego | | | | | | | |
| B | Łącznie fakultatywne^{***} | 1 | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 357 | 148 | 0 | 59 | 150 | --- |

Semestr studiów

3

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego ^{**} |
|--------------|---|-------------|----------------------------|------------|-----------|-------------|------------------------------|--|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne [*] | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |
| 1. | Maszynoznawstwo | 6 | 60 | 30 | | | 30 | E |
| 2. | Ogólna technologia żywności | 7 | 90 | 30 | | | 60 | E |
| 3. | Chemia żywności | 4 | 45 | 30 | | | 15 | E |
| 4. | Mikrobiologia żywności | 6 | 90 | 30 | | | 60 | E |
| 5. | Opakowania, magazynowanie i transport żywności | 1 | 15 | 15 | | | | Z |
| 6. | Język obcy | 2 | 30 | | | 30 | | ZAL |
| A | Łącznie obowiązkowe | 26 | 330 | 135 | 0 | 30 | 165 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Anatomia człowieka | 3 | 60 | 30 | | | 30 | E |
| 2. | Elektyw 6: Gospodarka żywnościowa | 1 | 15 | 15 | | | | Z |
| | Elektyw 6: Łańcuch produkcji i dystrybucji żywności | | | | | | | |
| B | Łącznie fakultatywne^{***} | 4 | 75 | 45 | 0 | 0 | 30 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 405 | 180 | 0 | 30 | 195 | --- |

Semestr studiów

4

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego** |
|---------------------|--|-------------|----------------------------|------------|-----------|-------------|------------------|------------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |
| 1. | Biochemia | 7 | 90 | 30 | | | 60 | E |
| 2. | Analiza i ocena jakości żywności | 7 | 90 | 30 | | | 60 | E |
| 3. | Ćwiczenia terenowe | 2 | 30 | | | | 30 | Z |
| 4. | Język obcy | 2 | 30 | | | 30 | | ZAL |
| A | Łącznie obowiązkowe | 18 | 240 | 60 | 0 | 30 | 150 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Gospodarka wodno-ściekowa i energetyczna | 2 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| 2. | Żywnienie człowieka | 6 | 90 | 45 | | | 45 | E |
| 3. | Elektyw 2: Wybrane zagadnienia z cukiernictwa | 2 | 35 | 15 | | | 20 | Z |
| | Elektyw 2: Podstawy technologii cukierniczej i ciastkarskiej | | | | | | | |
| 4. | Wyposażenie techniczne z elementami techniki | 2 | 45 | 30 | | | 15 | Z |
| B | Łącznie fakultatywne*** | 12 | 200 | 105 | 0 | 0 | 95 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 440 | 165 | 0 | 30 | 245 | --- |

Semestr studiów

5

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego** |
|---------------------|--|-------------|----------------------------|-----------|-----------|-------------|------------------|------------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |
| 1. | Chemiczna analiza instrumentalna | 2 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| 2. | Inżynieria procesowa | 4 | 60 | 30 | | | 30 | E |
| 3. | Język obcy | 2 | 30 | | | 30 | | E |
| A | Łącznie obowiązkowe | 8 | 120 | 45 | 0 | 30 | 45 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Fizjologia człowieka | 5 | 60 | 30 | | | 30 | E |
| 2. | Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności | 4 | 60 | 30 | | | 30 | Z |
| | Elektyw 3: Higiena w zakładach żywienia zbiorowego | | | | | | | |
| 3. | Elektyw 5: Podstawy dietyki wieku rozwojowego | 4 | 60 | 30 | | | 30 | Z |
| | Elektyw 5: Podstawy dietyki | | | | | | | |
| 4. | Elektyw III: Podstawy technologii mleczarskiej | 2 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| | Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------|---|-----------|------------|------------|----------|-----------|------------|------------|
| 5. | Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych | 2 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| | Elektyw V: Wprowadzenie do technologii przemysłów fermentacyjnych | | | | | | | |
| 6. | Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta | 5 | 75 | 30 | | | 45 | Z |
| | Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen | | | | | | | |
| B | Łącznie fakultatywne*** | 22 | 315 | 150 | 0 | 0 | 165 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 435 | 195 | 0 | 30 | 210 | --- |

Semestr studiów

6

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego** |
|---------------------|--|-------------|----------------------------|----------|-----------|-------------|------------------|------------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |
| 1. | - | | | | | | | |
| A | Łącznie obowiązkowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Wprowadzenie do biotechnologii żywności | 2 | 30 | 30 | | | | E |
| 2. | Toksykologia żywności | 6 | 60 | 30 | | | 30 | E |
| 3. | Elektyw I: Przetwórstwo węglowodanów | 2 | 35 | 15 | | | 20 | Z |
| | Elektyw I: Technologie otrzymywania produktów węglowodanowych | | | | | | | |
| 4. | Elektyw II: Podstawy przetwórstwa zbóż | 3 | 35 | 15 | | | 20 | Z |
| | Elektyw II: Wybrane zagadnienia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych | | | | | | | |
| 5. | Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa | 3 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| | Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka | | | | | | | |
| 6. | Elektyw VI: Surowce i technologie w przetwórstwie owoców i warzyw | 3 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| | Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw | | | | | | | |
| 7. | Elektyw VII: Podstawy chłodnictwa i zamrażalnictwa żywności | 2 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| | Elektyw VII: Zastosowanie chłodnictwa w produkcji i przechowywalnictwie żywności | | | | | | | |
| | Praktyka zawodowa - w zakładzie produkującym żywność (4 tygodnie) | 6 | | | | | | E |

| | | | | | | | | |
|----------|---|-----------|------------|------------|----------|----------|------------|------------|
| 8. | Praktyka zawodowa - w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego (4 tygodnie) | | | | | | | |
| | Praktyka zawodowa - w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego (4 tygodnie) | | | | | | | |
| | Praktyka zawodowa - w laboratorium lub jednostce kontroli jakości żywności (4 tygodnie) | | | | | | | |
| 9. | Projektowanie technologiczne w gastronomii | 3 | 45 | 15 | | | 30 | Z |
| B | Łącznie fakultatywne*** | 30 | 295 | 150 | 0 | 0 | 145 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 295 | 150 | 0 | 0 | 145 | --- |

Semestr studiów

7

| Lp. | Nazwa przedmiotu | Wymiar ECTS | Łączny wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Forma zaliczenia końcowego** |
|---------------------|---|-------------|----------------------------|-----------|-----------|-------------|------------------|------------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| Obowiązkowe | | | | | | | | |
| 1. | Ergonomia i bezpieczeństwo pracy | 1 | 10 | 10 | | | | Z |
| 2. | Ochrona własności intelektualnej | 1 | 18 | 18 | | | | Z |
| 3. | Prawo żywnościowe | 1 | 15 | 15 | | | | Z |
| 4. | Organizacja i zarządzanie | 1 | 15 | 15 | | | | Z |
| 5. | Rachunkowość | 1 | 15 | 15 | | | | Z |
| 6. | Egzamin dyplomowy inżynierski | 2 | | | | | | E |
| A | Łącznie obowiązkowe | 7 | 73 | 73 | 0 | 0 | 0 | --- |
| Fakultatywne | | | | | | | | |
| 1. | Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych | 4 | 30 | 15 | | | 15 | Z |
| | Elektyw 1: Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych | | | | | | | |
| 2. | Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności | 5 | 45 | 30 | | | 15 | E |
| 3. | Elektyw 4: Higiena produkcji | 4 | 20 | 20 | | | | Z |
| | Elektyw 4: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności | | | | | | | |
| 4. | Elektyw VIII: Wybrane technologie koncentratów spożywczych | 2 | 10 | 10 | | | | Z |
| | Elektyw VIII: Podstawowe półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych | | | | | | | |
| 5. | Praca inżynierska | 5 | | | | | | Z |
| 6. | Seminarium dyplomowe KTFiMT | 3 | 30 | | 30 | | | Z |
| | Seminarium dyplomowe KBŻ | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KAIOJŻ | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KTW | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KTOWiG | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KliAPS | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----------|---|-----------|------------|------------|-----------|----------|-----------|------------|
| | Seminarium dyplomowe ICh | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KŻCz | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KPPZ | | | | | | | |
| | Seminarium dyplomowe KChiKS | | | | | | | |
| B | Łącznie fakultatywne^{***} | 23 | 135 | 75 | 30 | 0 | 30 | --- |
| C | RAZEM W SEMESTRZE (A+B) | 30 | 208 | 148 | 30 | 0 | 30 | --- |

Razem dla cyklu kształcenia

| Lp. | Wyszczególnienie | Wymiar ECTS | Wymiar godzin zajęć | w tym: | | | | Łączna liczba egzaminów |
|----------|--|--------------|---------------------|-------------|-----------|-------------|------------------|-------------------------|
| | | | | wykłady | seminaria | ćwiczenia | | |
| | | | | | | audytoryjne | specjalistyczne* | |
| 1 | Razem dla cyklu kształcenia | 210 | 2465 | 1151 | 30 | 194 | 1090 | 20 |
| | w tym : | | | | | | | |
| | obowiązkowe | 117 | 1385 | 566 | 0 | 194 | 625 | 13 |
| | fakultatywne | 93 | 1080 | 585 | 30 | 0 | 465 | 7 |
| 2 | Udział zajęć fakultatywnych [%] | 44,29 | | | | | | |

)* 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

