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:				Forma zaliczenia końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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:				Forma zaliczenia końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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 końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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 końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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 końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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**	**0**	**- - -**
	Fakultatywne							
1.	Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	5	30	15			15	Z
	Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych							
2.	Elektyw III: Przetwórstwo mleka	5	30	15			15	Z
	Elektyw III: Technologia mleczarstwa							
3.	Elektyw V: Produkcja napojów alkoholowych	5	30	15			15	Z
	Elektyw V: Technologie przemysłów fermentacyjnych							
4.	Elektyw VI: Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów	5	30	15			15	Z
	Elektyw VI: Surowce i technologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym							
B	**Łącznie fakultatywne*** **	**20**	**120**	**60**	**0**	**0**	**60**	**- - -**
C	**RAZEM W SEMESTRZE (A+B)**	***30***	***201***	***120***	***0***	***21***	***60***	**- - -**

Semestr studiów 6

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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***	**- - -**

Semestr studiów **7**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końco-wego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	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 przechowalnictwo 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 KTFiMT	3	30		30			Z
	Seminarium dyplomowe KBŻ							
	Seminarium dyplomowe KAiOJŻ							
	Seminarium dyplomowe KTW							
	Seminarium dyplomowe KTOWiG							
	Seminarium dyplomowe KIiAPS							
	Seminarium dyplomowe ICh							
	Seminarium dyplomowe KŻCz							
	Seminarium dyplomowe KPPZ							
	Seminarium dyplomowe KChiKS							
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