

PLAN STUDIÓW

Kierunek studiów: **TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**

Ścieżka dydaktyczna: **Żywnienie człowieka**

Poziom studiów: **pierwszego stopnia**

Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Forma studiów: **stacjonarne**

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	30	---
Fakultatywne							
1.	Elektyw humanistyczny - Historia sztuki i kultura Polski	1	30	30			Z
	Elektyw humanistyczny - Filozofia						
	Elektyw humanistyczny - Psychologia						
	Elektyw humanistyczny - Wybrane zagadnienia zdrowia psychicznego						
B	Łącznie fakultatywne***	1	30	30	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	325	165	0	30	---

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	60	30		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.	Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa	1	18	18			Z	
6.	Przydatność technologiczna surowców roślinnych w produkcji żywności	3	30	15		15	Z	
7.	Język obcy	2	30			30	Z	
8.	Wychowanie fizyczne	0	30			30	ZAL	
A	Łącznie obowiązkowe	29	313	118	0	45	150	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw humanistyczny - Historia sztuki i kultura Polski	1	30	30			Z	
	Elektyw humanistyczny - Filozofia							
	Elektyw humanistyczny - Psychologia							
	Elektyw humanistyczny - Wybrane zagadnienia zdrowia psychicznego							
B	Łącznie fakultatywne^{***}	1	30	30	0	0	0	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	343	148	0	45	150	---

Semestr studiów **3**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia audytor- yjne specjalis- tyczne*		
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	Z	
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	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
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	Z	
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							
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	semi-naria	ćwiczenia audyto-ryjne specjalis-tyczne*		
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								
Elektyw IX: Podstawy technologii								
6.	gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	5	75	30		45	Z	
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych								
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:			ćwiczenia		Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	seminaria	audytoryjne	specjalistyczne*		
Obowiązkowe									
1.	-								
A	Łącznie obowiązkowe	0	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									
8.	Praktyka zawodowa - w zakładzie produkującym żywność (4 tygodnie)	6							E
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.	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	5	45	30		15	E	
4.	Prawo żywnościowe	1	15	15			Z	
5.	Organizacja i zarządzanie	1	15	15			Z	
6.	Rachunkowość	1	15	15			Z	
7.	Egzamin dyplomowy inżynierski	2					E	
A	Łącznie obowiązkowe	12	118	103	0	0	15	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	4	30	15		15	Z	
2.	Elektyw 1: Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych							
3.	Elektyw 4: Higiena produkcji Elektyw 4: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	4	20	20			Z	
4.	Elektyw VIII: Wybrane technologie koncentratów spożywczych Elektyw VIII: Podstawowe półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	2	10	10			Z	
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^{***}	18	90	45	30	0	15	---
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	2451	1151	30	165	1105	20
	w tym :							
	obowiązkowe	122	1416	596	0	165	655	14
	fakultatywne	88	1035	555	30	0	450	6
2	Udział zajęć fakultatywnych [%]	41,90						

)* 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