

KIERUNEK: **ANALITYKA CHEMICZNA I SPOŻYWCZA**
 SPECJALNOŚĆ: **ANALITYKA ŻYWNOŚCI**

PROFIL KSZTAŁCENIA: PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI

POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (4-letnie inżynierskie)

FORMA STUDIÓW: STUDIA NIESTACJONARNE

PLAN STUDIÓW NR II
(semestry I - VIII)

Obowiązuje od roku akademickiego: **2019/2020**

Pozycja planu	SEMESTR I	W	Ćw	L	P	ECTS
A.2	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-	24	-	-	-	3
A.4	Ergonomia, bezpieczeństwo i higiena pracy	16	-	-	-	2
A.5	Technologie informacyjne	-	-	24	-	3
B.1	Matematyka	16	16	-	-	4
B.3	Fizyka	16	8	-	-	5
B.4	Chemia ogólna i nieorganiczna	24	16	16	-	9
	suma					26
	SEMESTR II					
B.1	Matematyka	16	16	-	-	4
B.3	Fizyka	16	-	16	-	4
B.4	Chemia ogólna i nieorganiczna	16	-	-	-	2
B.7	Chemia analityczna	16	16	-	-	4
C.1	Jakościowa analiza chemiczna	-	-	32	-	4
C.2	Ilościowa chemia analityczna	-	-	48	-	6
	suma					24
	SEMESTR III					
A.1	Język obcy	-	-	24	-	3
B.2	Statystyka	16	-	-	-	2
B.5	Chemia fizyczna	16	8	-	-	4
C.5	Pobieranie i przygotowywanie próbek do	24	-	8	-	5
C.6	Ocena i kontrola jakości wyników	24	8	-	-	5
C.7	Metody oznaczania związków	16	-	16	-	5
	suma					24
	SEMESTR IV					
A.1	Język obcy	-	-	24	-	3
B.5	Chemia fizyczna	16	-	32	-	7
B.6	Chemia organiczna	16	-	-	-	3
B.8	Podstawy technologii chemicznej	16	8	24	-	8
C.4	Analiza instrumentalna	16	-	16	-	4
	suma					25
	SEMESTR V					
A.1	Język obcy	-	-	24	-	2
B.6	Chemia organiczna	16	-	40	-	7
B.10	Inżynieria chemiczna i procesowa	16	8	16	-	5
C.8	Metody oznaczania związków	16	-	16	-	5
C.10	Oznaczanie metali ciężkich	8	-	16	-	4
C.12	Metody enzymatyczne w analityce	16	-	-	-	3
	suma					26

Pozycja planu	SEMESTR VI	W	Ćw	L	P	ECTS
A.7	Angielska terminologia techniczna	-	-	16	-	2
B.9	Materiałoznawstwo chemiczne i korozja	16	-	8	-	4
B.11	Komputerowo wspomagane metody w	16	-	-	8	4
C.3	Nowoczesne techniki analityczne	8	-	16	-	4
C.9	Problemy analizy syntetycznych	16	-	-	-	2
C.11	Zastosowanie spektrometrii mas w	16	-	8	-	4
D.2.1	Chemia i technologia żywności	24	-	24	-	6
	suma					26
	SEMESTR VII					
A.6	Ochrona własności intelektualnej	16	-	-	-	2
D.2.2	Analiza surowców i ocena produktów	24	-	16	-	4
D.2.3	Systemy zarządzania jakością	-	16	-	-	2
D.2.4	Mikrobiologia żywności	16	-	8	-	4
D.2.8	Przedmioty obieralne	24	-	24	-	10
D.2.9	Praktyka zawodowa	4 tygodnie				4
	suma					26
	SEMESTR VIII					
A.3	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny: 1. Zarządzanie produktami chemicznymi; 2. Zarządzanie i ekonomika w przedsiębiorstwie; 3. Mała przedsiębiorczość w chemii	16	-	-	-	3
D.2.5	Podstawy analizy sensorycznej	16	-	16	-	3
D.2.6	Seminarium dyplomowe	-	-	-	20	2
D.2.7	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do	-	-	56	-	15
D.2.8	Przedmioty obieralne	24	-	24	-	10
	suma					33

 - egzamin