

Informacje ogólne o programie studiów

KIERUNEK:

PROFIL:

POZIOM STUDIÓW:

FORMA STUDIÓW:

Technologia żywności i żywienie człowieka**PROFIL PRAKTYCZNY****STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)****STUDIA STACJONARNE**

łącna liczba godzin zajęć dydaktycznych	2270 godz.
łącna liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia <small>(w przypadku studiów stacjonarnych ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)</small>	107 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych <small>(nie mniej niż 5 pkt. ECTS, nie dotyczy kierunków przyporządkowanych do dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych)</small>	9 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS za zajęcia do wyboru <small>(nie mniej niż 30% z ogólnej liczby pkt. ECTS)</small>	72 pkt. ECTS
zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie / dyscyplinach, do których przyporządkowano kierunek studiów <u>wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu ogólnoakademickim</u> <small>(ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)</small>	- pkt. ECTS
zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne <u>wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu praktycznym</u> <small>(ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)</small>	156 pkt. ECTS

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy <i>IM. J. I. J. ŚNIADECKICH</i> w BYDGOSZCZY				<h1>PLAN STUDIÓW NR VIII</h1>															 <i>pieczęćka uczelni</i>																
				PROFIL: POZIOM STUDIÓW: FORMA STUDIÓW: KIERUNEK: SPECJALNOŚĆ:				PROFIL PRAKTYCZNY STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie) STUDIA STACJONARNE Technologia żywności i żywienie człowieka 1. Inżynieria żywności 2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki																												
Przebieg planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ			Liczba				GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																								
				egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	w tym				sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII												
	W	Ć	L/P					S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T								
								Liczba godzin w semestrze																												
A. PRZEDMIOTY OGÓLNE																																				
1.	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny ³			0	2	4	30	30					15																							
2.	Organizacja, ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem			0	2	2	30	15	15					15	15																					
3.	Wychowanie fizyczne			0	2	0	60		60									30				30														
4.	Język obcy ⁴			0	4	8	120											30				30					30									
5.	Technologie informacyjne			0	2	3	30	15					15	15																						
6.	Informatyka inżynierska			0	1	2	30								30																					
7.	Ochrona własności intelektualnej			0	1	1	15	15															15													
8.	Komunikacja społeczna			0	1	1	15																													15
RAZEM				0	15	21	330	75	75	165	15	30 0 45 0		30 15 0 0		0 0 30 30 0		15 30 30 0		0 0 30 0		0 0 30 0		0 0 30 0		0 0 30 0		0 0 0		0 0 0		0 0 0		15		
								75		45		60		75		30		30		15																
PODSUMOWANIE ARKUSZA 1				egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L/P	S/T	sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII												
												W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	
				0	15	21	330	75	75	165	15	30 0 45 0		30 15 0 0		0 0 30 30 0		15 30 30 0		0 0 30 0		0 0 30 0		0 0 30 0		0 0 0		0 0 0		0 0 0		15				
												75		45		60		75		30		30		15												
				Liczba:				egzaminów				0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0				
								zaliczeń				4		3		2		3		1		1		1		1		1		1		1				
								pkt. ECTS				7		4		2		3		2		2		2		1		1		1		1				
UWAGI: 1. Studentów I roku obowiązuje uczestnictwo we wszystkich formach zajęć 2. Studentów II roku i lat wyższych obowiązuje uczestnictwo we wszystkich zajęciach typu: ćw.audytoryjne, laboratoryjne, projektowe i seminaria. 3. Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: sem. I 1. Filozofia 2. Socjologia . Sem. II 1. Etyka 2. Współczesne stosunki międzynarodowe. 4. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego,j. niemieckiego, j. rosyjskiego. 5. Przedmiot do wyboru: 1. Charakterystyka odpadów przemysłu spożywczego i ich zagospodarowanie 2. Charakterystyka ścieków i technologie ich oczyszczania w przemyśle spożywczym 3. Uzdatnianie wody w przemyśle spożywczym 6. W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki 7. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu D.14 - 15 pkt. ECTS. 8. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: po sem. II 5 tyg. za 5 ECTS, po IV 8 tyg. za 7 ECTS, po VI 7 tyg. za 7 ECTS i na VII sem. 4 tyg. za 5 ECTS 9. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym. 10. Przedmioty obieralne D.1.11.1 lub D.1.11.2 i D.2.11.1 lub D.2.11.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).																												Obowiązuje od roku akademickiego: 2020/2021 Legenda: W - wykład Ć - ćwiczenia audytoryjne L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych P - ćwiczenia projektowe S - seminarium T - zajęcia terenowe - egzamin								
ARKUSZ 1																																				

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ				PLAN STUDIÓW NR VIII															 pieczętka uczelni								
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy IM. J. I. J. ŚNIADECKICH w BYDGOSZCZY				PROFIL: POZIOM STUDIÓW: FORMA STUDIÓW: KIERUNEK: SPECJALNOŚĆ:				PROFIL PRAKTYCZNY STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie) STUDIA STACJONARNE Technologia żywności i żywienie człowieka 1. Inżynieria żywności 2. Żywienie człowieka z elementami dietyki																				
				Liczba		GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																		
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ			Razem	w tym				sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII							
	egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS		W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T				
B. PRZEDMIOTY PODSTAWOWE																												
1.	Matematyka	1	1	3	45	15	30																					
2.	Statystyka w doświadczeniu	0	1	2	30		30									30												
3.	Fizyka	1	2	5	60	30	30				15			30														
4.	Biochemia	1	1	4	60	30	30							30														
5.	Chemia	1	5	14	180	90	90			30		30		30		30												
6.	Grafika inżynierska	0	1	2	15		15				15																	
7.	Rachunkowość w działalności gospodarczej	0	1	1	15		15																	15				
RAZEM		4	12	31	405	165	45	195	0	60	30	45	0	45	0	60	0	60	0	0	0	30	0	0	0			
					135		105		120		30		0		0		15											
					sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII											
					W		Ć		L/P		S/T		W		Ć		L/P		S/T		W		Ć		L/P		S/T	
					90		30		90		0		75		15		60		0		60		30		90		0	
					210		150		180		105		30		30		30		0		30		0		30		0	
					2		1		1		0		0		0		0		0		0		0		0		0	
					8		6		5		4		1		1		2		2		2		2		2			
					19		11		11		5		2		2		2		2		2		2		2			
					egzaminów		zaliczeń		pkt. ECTS		19		11		11		5		2		2		2		2			
					Liczba:																							

- UWAGI:**
- Studentów I roku obowiązuje uczestnictwo we wszystkich formach zajęć
 - Studentów II roku i lat wyższych obowiązuje uczestnictwo we wszystkich zajęciach typu: ćw.audytoryjne, laboratoryjne, projektowe i seminaria.
 - Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: sem. I 1. Filozofia 2. Socjologia . Sem. II 1. Etyka 2. Współczesne stosunki międzynarodowe.
 - Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego, j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
 - Przedmiot do wyboru: 1. Charakterystyka odpadów przemysłowego spożywczego i ich zagospodarowanie 2. Charakterystyka ścieków i technologie ich oczyszczania w przemyśle spożywczym 3. Uzdatnianie wody w przemyśle spożywczym
 - W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietyki
 - Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu D.14 - 15 pkt. ECTS.
 - Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: po sem. II 5 tyg. za 5 ECTS, po IV 8 tyg. za 7 ECTS, po VI 7 tyg. za 7 ECTS i na VII sem. 4 tyg. za 5 ECTS
 - Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
 - Przedmioty obieralne D.1.11.1 lub D.1.11.2 i D.2.11.1 lub D.2.11.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).

Obowiązuje od roku akademickiego: 2020/2021

Legenda:
W - wykład
Ć - ćwiczenia audytoryjne
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
P - ćwiczenia projektowe
S - seminarium
T - zajęcia terenowe
█ - egzamin

ARKUSZ 2

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ				PLAN STUDIÓW NR VIII												ZATWIERDZAM																					
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy <i>IM. J. I. J. ŚNIADECKICH</i> w BYDGOSZCZY				PROFIL: PROFIL PRAKTYCZNY											 <i>pieczętka uczelni</i>																					
				POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie) FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE KIERUNEK: Technologia żywności i żywienie człowieka SPECJALNOŚĆ: 1. Inżynieria żywności																																	
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba			GODZINY					ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																											
		egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	w tym				sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII															
						W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T												
																										Liczba godzin w semestrze											
D.1.11.1. PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE																																					
1.	Instrumentalne metody analizy żywności	1	1	3	30	15		15												15		15															
2.	Higieniczna ocena tworzyw sztucznych	1	1	3	30	15		15												15		15															
3.	Materiały powłokotwórcze przeznaczone do kontaktu z żywnością	1	1	3	30	15		15												15		15															
4.	Enzymatyczne przetwarzanie żywności	1	1	3	30	15		15																15		15											
5.	Metodologia oceny żywienia	1	1	3	30	15		15																15		15											
RAZEM		5	5	15	150	75	0	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									
										0				0				0				0				30		30		0		15		15		0	
										0				0				0				0				60		60		30		30		30		0	

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ				PLAN STUDIÓW NR VIII												ZATWIERDZAM																			
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy <i>IM. J. I. J. ŚNIADECKICH</i> w BYDGOSZCZY				PROFIL: PROFIL PRAKTYCZNY											 <i>pieczętka uczelni</i>																			
				POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie) FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE KIERUNEK: Technologia żywności i żywienie człowieka SPECJALNOŚĆ: 1. Inżynieria żywności																															
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba			GODZINY					ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																									
		egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	w tym				sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII													
						W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T										
																										Liczba godzin w semestrze									
D.1.11.2. PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE																																			
1.	Produkty tradycyjne i regionalne	1	1	3	30	15		15														15		15											
2.	Biopolimery	1	1	3	30	15		15												15		15													
3.	Organizacja i system zarządzania laboratorium w przemyśle spożywczym	1	1	3	30	15		15														15		15											
4.	Procesy rozdzielania w biotechnologii żywności	1	1	3	30	15		15																	15		15								
5.	Dodatki prozdrowotne w żywności z elementami kosmetologii	1	1	3	30	15		15												15		15													
RAZEM		5	5	15	150	75	0	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
										0				0				0				0				30		30		15		15		0	
										0				0				0				0				60		60		30		30		0	

