

KIERUNEK: **TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**
 SPECJALNOŚĆ: **INŻYNIERIA ŻYWNOŚCI**

PROFIL KSZTAŁCENIA: **PROFIL PRAKTYCZNY**
 POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie inżynierskie)**
 FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**

PLAN STUDIÓW NR VIII

Obowiązuje od roku akademickiego: **2020/2021**

KOD	SEMESTR I	w	ćw	l/p	s/t	ECTS
A.1.1	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny	15	-	-	-	2
A.5	Technologie informacyjne	15	-	15	-	3
A.6	Informatyka inżynierska	-	-	30	-	2
B.1	Matematyka	15	30	-	-	3
B.3	Fizyka	15	-	-	-	2
B.5	Chemia	30	-	30	-	5
B.6	Grafika inżynierska	-	-	15	-	2
C.5	Surowce roślinne i ich pozyskiwanie	15	30	-	-	5
C.6	Surowce zwierzęce i ich pozyskiwanie	30	30	-	-	6
	suma	135	90	90	0	30
	SEMESTR II					
A.1.2	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny	15	-	-	-	2
A.2	Organizacja, ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem	15	15	-	-	2
B.3	Fizyka	15	-	30	-	3
B.5	Chemia	30	-	30	-	4
C.1	Chemia żywności	-	15	-	-	1
C.4	Ogólna technologia żywności	15	-	15	-	2
C.8	Mikrobiologia żywności	30	-	30	-	4
C.12	Ochrona środowiska w przemyśle spożywczym	15	-	30	-	5
C.14	Prawo żywnościowe	5	-	15	-	2
C.20	Praktyka zawodowa	5 tygodni				5
	suma	140	30	150	0	30
	SEMESTR III					
A.3	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	0
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
B.4	Biochemia	30	-	30	-	4
B.5	Chemia	30	-	30	-	5
C.1	Chemia żywności	15	-	30	-	4
C.2	Higiena i toksykologia żywności	15	-	30	-	4
C.7	Metody analizy żywności	30	-	30	5	6
C.9	Technologie produktów zwierzęcych	30	-	30	-	4
C.10	Technologie produktów roślinnych	15	-	-	-	1
	suma	165	30	210	5	30
	SEMESTR IV					
A.3	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	0
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
A.7	Ochrona własności intelektualnej	15	-	-	-	1
B.2	Statystyka w doświadczałnictwie	-	-	30	-	2
C.9	Technologie produktów zwierzęcych	30	-	30	-	5
C.10	Technologie produktów roślinnych	30	-	30	-	5
C.15	Żywnienie człowieka	30	-	30	-	5
C.16	Dodatki funkcjonalne do żywności	30	-	30	-	3
C.20	Praktyka zawodowa	8 tygodni				7
	suma	135	30	180	0	30

SEMESTR V						
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
C.3	Język obcy specjalistyczny w technologii żywności	-	15	-	-	1
C.11	Ocena sensoryczna żywności	15	-	15	-	2
C.13	Praktyczne podstawy sztuki kulinarnej		-	30	-	2
C.18	Inżynieria procesowa	30		30	-	4
D.1.1	Biotechnologia żywności	15	-	15	-	2
D.1.3	Podstawy automatyki zakładów przemysłu spożywczego	15	-	15	-	2
D.1.5	Żywność funkcjonalna	15	-	30	-	3
D.1.8	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	15	-	30	-	3
D.1.10	Wybrane zagadnienia żywienia człowieka	15	-	15	-	3
D.1.11	Przedmioty obieralne	30	-	30	-	6
	suma	150	15	240	0	30
SEMESTR VI						
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
C.17	Opracowywanie nowych produktów żywnościowych	15	-	15	-	2
C.20	Praktyka zawodowa	7 tygodnie				7
D.1.2	Bezpieczeństwo produkcji żywności, systemy jakości	-	-	30	-	2
D.1.4	Polimery w przemyśle spożywczym	15	-	45	-	4
D.1.6	Utrwalanie żywności i przechowywalność	15	-	30	-	2
D.1.9	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego	15	-	30	-	3
D.1.11	Przedmioty obieralne	30	-	30	-	6
D.1.12	Seminarium specjalnościowe	-	-	-	30	2
	suma	90	0	210	30	30
SEMESTR VII						
A.8	Komunikacja społeczna	-	-	-	15	1
B.7	Rachunkowość w działalności gospodarczej	-	15	-	-	1
C.19	Seminarium dyplomowe	-	-	-	30	3
C.20	Praktyka zawodowa	4 tygodnie				5
C.21	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	-	40	-	15
D.1.7	Nowoczesne metody pomiarów i kontroli w przemyśle spożywczym	-	-	15	-	2
D.1.11	Przedmioty obieralne	15	-	15	-	3
	suma	15	15	70	45	30

 - egzamin