

KIERUNEK: **TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**  
 SPECJALNOŚĆ: **ŻYWIENIE CZŁOWIEKA Z ELEMENTAMI DIETETYKI**

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
	<b>suma</b>	<b>135</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
	<b>SEMESTR II</b>					
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
	<b>suma</b>	<b>140</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
	<b>SEMESTR III</b>					
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
	<b>suma</b>	<b>165</b>	<b>30</b>	<b>210</b>	<b>5</b>	<b>30</b>
	<b>SEMESTR IV</b>					
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
	<b>suma</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>30</b>

<b>SEMESTR V</b>						
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.18	Inżynieria procesowa	30	-	30	-	4
C.13	Praktyczne podstawy sztuki kulinarnej	-	-	30	-	2
D.2.1	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	30	-	30	-	5
D.2.5	Żywność prozdrowotna	15	-	30	-	3
D.2.6	Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego	15	-	30	-	3
D.2.9	Metodologia oceny żywienia	15	-	15	-	2
D.2.11	Przedmioty obieralne	30	-	30	-	6
<b>suma</b>		<b>150</b>	<b>15</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTR VI</b>						
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
C.17	Opracowywanie nowych produktów żywnościowych	15	-	15	-	2
C.20	Praktyka zawodowa	7 tygodni				7
D.2.3	Aparatura gastronomiczna	15	-	30	-	3
D.2.4	Żywnienie zbiorowe	15	-	15	-	2
D.2.7	Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności w gastronomii	-	-	30	-	2
D.2.8	Podstawy dietetyki	30	-	30	-	3
D.2.10	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	-	-	15	-	1
D.2.11	Przedmioty obieralne	30	-	30	-	6
D.2.12	Seminarium specjalnościowe	-	-	-	30	2
<b>suma</b>		<b>105</b>	<b>0</b>	<b>195</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>SEMESTR VII</b>						
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.2.2	Dietoterapia	-	-	15	-	2
D.2.11	Przedmioty obieralne	15	-	15	-	3
<b>suma</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>70</b>	<b>45</b>	<b>30</b>

210

 - egzamin