Załącznik nr 3 do uchwały nr 2/483 Senatu PBŚ z dnia 14 lipca 2023 r.

Informacje ogólne o programie studiów

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

łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych	2260 godz.
łączna liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia (w przypadku studiów stacjonarnych ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	106 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych (nie mniej niż 5 pkt. ECTS, nie dotyczy kierunków przyporządkowanych do dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych)	13 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS za zajęcia do wyboru (nie mniej niż 30% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	88 pkt. ECTS
zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie / dyscyplinach, do których przyporządkowano kierunek studiów wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu ogólnoakademickim (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	- pkt. ECTS
zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne wskazać wyłacznie dla kierunku o profilu praktycznym (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	161 pkt. ECTS

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**
POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **1. Inżynieria żywności**
2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	w tym Ć	w tym L	w tym P / S	sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
										ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze																									
A.	**PRZEDMIOTY OGÓLNE**																																				
1.	Przedmiot humanistyczno-społeczno-prawny[1]	0	1	1	15	15								15																							
2.	Sztuka studiowania	0	1	1	15	15				15																											
3.	Ergonomia, bezpieczeństwo i higiena pracy	0	1	2	15	15				15																											
4.	Wychowanie fizyczne	0	2	0	60		60				30				30																						
5.	Język obcy[2]	0	2	8	120			120				60				60																					
6.	Ochrona własności intelektualnej	0	1	2	20	10			10					10			10																				
7.	Komunikacja społeczna i praca zespołowa	0	1	2	15				15								15																				
8.	Ekologiczne i etyczne problemy ochrony środowiska	0	1	2	15	15								15																							
9.	Podstawy przedsiębiorczości	0	2	3	30	15	15							15	15																						
10.	Informatyka inżynierska	0	1	3	30			30								30																					
11.	Informacja naukowo-techniczna	0	1	1	10	5	5			5	5																										
	RAZEM	**0**	**14**	**25**	**345**	**90**	**80**	**150**	**25**	35	35	60	0	55	45	90	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
										130				215				0				0				0				0				0			

	egzaminów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L	P / S	sem. I	sem. II	sem. III	sem. IV	sem. V	sem. VI	sem. VII
PODSUMOWANIE ARKUSZA 1	**0**	**14**	**25**	**345**	**90**	**80**	**150**	**25**	**130**	**215**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Liczba: egzaminów									**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Liczba: zaliczeń									**5**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
Liczba: pkt. ECTS									**8**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

UWAGI:

1. Przedmiot humanistyczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: 1. Socjologia 2. Współczesne stosunki międzynarodowe 3. Etyka.
2. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego,j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
3. 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
4. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
5. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: w sem. IV 4 tygodnie za 3 ECTS, w sem. VI 16 tyg. za 17 ECTS , w VII sem. 4 tyg. za 4 ECTS
6. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu C.25 - 15 pkt. ECTS.
7. W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki
8. Przedmiot do wyboru: 1. Metody pozyskiwania substancji bioaktywnych z odpadów przemysłu rolno-spożywczego 2. Metody modyfikacji żywności
9. Przedmioty obieralne D.1.8.1 lub D.1.8.2 i D.2.8.1 lub D.2.8.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).

Obowiązuje od roku akademickiego: **2023/2024**

Legenda:

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

egzamin
zajęcia realizowane na odległość met. synchroniczną

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**
POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **1. Inżynieria żywności**
2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	Ć	L	P / S	ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze: sem. I W	Ć	L	P/S	sem. II W	Ć	L	P/S	sem. III W	Ć	L	P/S	sem. IV W	Ć	L	P/S	sem. V W	Ć	L	P/S	sem. VI W	Ć	L	P/S	sem. VII W	Ć	L	P/S
B.	**PRZEDMIOTY PODSTAWOWE**																																				
1.	Matematyka	1	1	5	60	30	30			30	30																										
2.	Statystyka	0	2	3	30	15		15						15		15																					
3.	Fizyka	1	1	6	60	30		30		30		30																									
4.	Podstawy chemii ogólnej i nieorganicznej	1	2	8	75	30	15	30		30	15	30																									
5.	Ćwiczenia rachunkowe z chemii	0	1	1	15		15								15																						
6.	Chemia organiczna- podstawy	1	1	6	60	30		30						30		30																					
7.	Chemia fizyczna	0	2	4	60	30		30										30		30																	
8.	Dobre praktyki laboratoryjne (GLP)	0	2	3	30	15		15						15		15																					
9.	Biochemia	1	1	4	60	30		30										30		30																	
10.	Rysunek techniczny	0	1	3	30				30				30																								
	RAZEM	**5**	**14**	**43**	**480**	**210**	**60**	**180**	**30**	90	45	60	30	60	15	60	0	60	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
										225				135				120				0				0				0				0			
		egzaminów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L	P / S	sem. I W	Ć	L	P/S	sem. II W	Ć	L	P/S	sem. III W	Ć	L	P/S	sem. IV W	Ć	L	P/S	sem. V W	Ć	L	P/S	sem. VI W	Ć	L	P/S	sem. VII W	Ć	L	P/S
		5	**28**	**68**	**825**	**300**	**140**	**330**	**55**	**125**	**80**	**120**	**30**	**115**	**60**	**150**	**25**	**60**	**0**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
										355				**350**				**120**				**0**				**0**				**0**				**0**			
	Liczba:				egzaminów					**3**				**1**				**1**				**0**				**0**				**0**				**0**			
					zaliczeń					**10**				**16**				**3**				**0**				**0**				**0**				**0**			
					pkt. ECTS					**30**				**30**				**8**				**0**				**0**				**0**				**0**			

UWAGI:

1. Przedmiot humanistyczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: 1. Socjologia 2. Współczesne stosunki międzynarodowe 3. Etyka.
2. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego,j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
3. 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
4. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
5. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: w sem. IV 4 tygodnie za 3 ECTS, w sem. VI 16 tyg. za 17 ECTS , w VII sem. 4 tyg. za 4 ECTS
6. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu C.25 - 15 pkt. ECTS.
7. W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki
8. Przedmiot do wyboru: 1. Metody pozyskiwania substancji bioaktywnych z odpadów przemysłu rolno-spożywczego 2. Metody modyfikacji żywności
9. Przedmioty obieralne D.1.8.1 lub D.1.8.2 i D.2.8.1 lub D.2.8.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).

Obowiązuje od roku akademickiego: 2023/2024

Legenda:

W - wykład
Ć - ćwiczenia audytoryjne
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
P - ćwiczenia projektowe
S - seminarium
T - zajęcia terenowe
egzamin
zajęcia realizowane na odległość met. synchroniczną

ARKUSZ 2

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**
POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **1. Inżynieria żywności**
2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	Ć	L	P / S	ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze: sem. I W	Ć	L	P/S	sem. II W	Ć	L	P/S	sem. III W	Ć	L	P/S	sem. IV W	Ć	L	P/S	sem. V W	Ć	L	P/S	sem. VI W	Ć	L	P/S	sem. VII W	Ć	L	P/S
C.	**PRZEDMIOTY KIERUNKOWE**																																				
1.	Chemia żywności	0	2	4	45	15		30										15		30																	
2.	Higiena i toksykologia żywności	0	2	2	30	15		15																		15		15									
3.	Język obcy specjalistyczny w technologii żywności	0	1	1	15		15																15														
4.	Ogólna technologia żywności	1	1	4	60	30		30										30		30																	
5.	Surowce roślinne w produkcji żywności	0	2	3	45	15	30											15	30																		
6.	Surowce zwierzęce w produkcji żywności	0	2	3	45	15	30											15	30																		
7.	Metody analizy żywności	0	2	4	60	30		30										30		30																	
8.	Mikrobiologia żywności	0	2	2	45	15		30														15		30													
9.	Technologie produktów zwierzęcych	2	2	8	105	45		60														30		30		15		30									
10.	Technologie produktów roślinnych	1	2	4	75	45		30														15				30		30									
11.	Ocena sensoryczna żywności	0	2	2	30	15		15																		15		15									
12.	Ochrona środowiska w przemyśle spożywczym[3]	1	1	4	45	15		30										15		30																	
13.	Praktyczne podstawy sztuki kulinarnej	0	1	1	15			15																15													
14.	Prawo żywnościowe	0	1	1	15				15																15												
15.	Żywienie człowieka	1	1	4	60	30		30														30		30													
16.	Dodatki funkcjonalne do żywności	0	2	4	60	30		30														30		30													
17.	Opracowywanie nowych produktów żywnościowych	0	2	3	30	15			15																					15			15				
18.	Inżynieria procesowa	1	1	4	60	30		30														30		30													
19.	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego	0	2	3	45	15			30																	15			30								
20.	Polimery w przemyśle spożywczym[4]	1	1	4	45	15		30														15		30													
21.	Profilaktyka i edukacja żywieniowa	0	1	2	30				30																												30
22.	Technologie fermentacyjne	0	2	2	30	10		20																		10		20									
23.	Seminarium dyplomowe	0	1	2	30				30																												30
24.	Praktyka zawodowa[5]	0	3	24	0																	4 tygodnie								16 tygodni				4 tygodnie			
25.	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego[6]	0	1	15	40			40																												40	
	RAZEM	**8**	**40**	**110**	**1060**	**400**	**75**	**465**	**120**	0	0	0	0	0	0	0	0	120	60	120	0	165	15	195	15	100	0	110	30	15	0	0	15	0	0	0	60
										0				0				300				390				240				30				60			
	PODSUMOWANIE ARKUSZA 1+2+3	egzaminów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L	P / S	sem. I W	Ć	L	P/S	sem. II W	Ć	L	P/S	sem. III W	Ć	L	P/S	sem. IV W	Ć	L	P/S	sem. V W	Ć	L	P/S	sem. VI W	Ć	L	P/S	sem. VII W	Ć	L	P/S
		13	**68**	**178**	**1885**	**700**	**215**	**795**	**175**	**125**	**80**	**120**	**30**	**115**	**60**	**150**	**25**	**180**	**60**	**180**	**0**	**165**	**15**	**195**	**15**	**100**	**0**	**110**	**30**	**15**	**0**	**0**	**15**	**0**	**0**	**0**	**60**
										355				**350**				**420**				**390**				**240**				**30**				**60**			
	Liczba:				egzaminów					**3**				**1**				**3**				**4**				**2**				**0**				**0**			
					zaliczeń					**10**				**16**				**13**				**13**				**10**				**3**				**4**			
					pkt. ECTS					**30**				**30**				**30**				**30**				**15**				**20**				**23**			

UWAGI:

1. Przedmiot humanistyczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: 1. Socjologia 2. Współczesne stosunki międzynarodowe 3. Etyka.
2. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego,j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
3. 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
4. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
5. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: w sem. IV 4 tygodnie za 3 ECTS, w sem. VI 16 tyg. za 17 ECTS , w VII sem. 4 tyg. za 4 ECTS
6. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu C.25 - 15 pkt. ECTS.
7. W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki
8. Przedmiot do wyboru: 1. Metody pozyskiwania substancji bioaktywnych z odpadów przemysłu rolno-spożywczego 2. Metody modyfikacji żywności
9. Przedmioty obieralne D.1.8.1 lub D.1.8.2 i D.2.8.1 lub D.2.8.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).

Obowiązuje od roku akademickiego: 2023/2024

Legenda:

W - wykład
Ć - ćwiczenia audytoryjne
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
P - ćwiczenia projektowe
S - seminarium
T - zajęcia terenowe
egzamin
zajęcia realizowane na odległość met. synchroniczną

ARKUSZ 3

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**
POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **1. Inżynieria żywności**

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	Ć	L	P / S	ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze: sem. I W	Ć	L	P/S	sem. II W	Ć	L	P/S	sem. III W	Ć	L	P/S	sem. IV W	Ć	L	P/S	sem. V W	Ć	L	P/S	sem. VI W	Ć	L	P/S	sem. VII W	Ć	L	P/S
D.1	**PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE**																																						
1.	Biotechnologia żywności	0	2	2	30	15			15																	15			15										
2.	Bezpieczeństwo produkcji żywności, systemy jakości	0	1	2	30				30																				30										
3.	Podstawy automatyki zakładów przemysłu spożywczego	0	2	2	30	15		15																		15		15											
4.	Żywność funkcjonalna	0	2	3	45	15		30																		15		30											
5.	Nowoczesne metody pomiarów i kontroli w przemyśle spożywczym	0	1	1	15			15																														15	
6.	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	0	2	4	45	15			30																					15			30						
7.	Wybrane zagadnienia żywienia człowieka [7]	0	2	3	30	15		15																						15		15							
8.	Przedmioty obieralne [9]	5	5	15	150	75		75																		30		30		15		15		30		30			
	RAZEM	**5**	**17**	**32**	**375**	**150**	**0**	**150**	**75**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	0	75	45	45	0	30	30	30	0	45	0		
										0				0				0				0				195				105				75					

	egzaminów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L	P / S	sem. I W	Ć	L	P/S	sem. II W	Ć	L	P/S	sem. III W	Ć	L	P/S	sem. IV W	Ć	L	P/S	sem. V W	Ć	L	P/S	sem. VI W	Ć	L	P/S	sem. VII W	Ć	L	P/S
PODSUMOWANIE ARKUSZA 1+2+3+4	**18**	**85**	**210**	**2260**	**850**	**215**	**945**	**250**	**125**	**80**	**120**	**30**	**115**	**60**	**150**	**25**	**180**	**60**	**180**	**0**	**165**	**15**	**195**	**15**	**175**	**0**	**185**	**75**	**60**	**0**	**30**	**45**	**30**	**0**	**45**	**60**
									355				**350**				**420**				**390**				**435**				**135**				**135**			
Liczba:				egzaminów					**3**				**1**				**3**				**4**				**4**				**1**				**2**			
				zaliczeń					**10**				**16**				**13**				**13**				**19**				**8**				**7**			
				pkt. ECTS					**30**				**30**				**30**				**30**				**30**				**30**				**30**			

UWAGI:

1. Przedmiot humanistyczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: 1. Socjologia 2. Współczesne stosunki międzynarodowe 3. Etyka.
2. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego,j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
3. 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
4. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
5. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: w sem. IV 4 tygodnie za 3 ECTS, w sem. VI 16 tyg. za 17 ECTS , w VII sem. 4 tyg. za 4 ECTS
6. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu C.25 - 15 pkt. ECTS.
7. W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki
8. Przedmiot do wyboru: 1. Metody pozyskiwania substancji bioaktywnych z odpadów przemysłu rolno-spożywczego 2. Metody modyfikacji żywności
9. Przedmioty obieralne D.1.8.1 lub D.1.8.2 i D.2.8.1 lub D.2.8.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).

Obowiązuje od roku akademickiego: 2023/2024

Legenda:

W - wykład
Ć - ćwiczenia audytoryjne
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
P - ćwiczenia projektowe
S - seminarium
T - zajęcia terenowe
egzamin
zajęcia realizowane na odległość met. synchroniczną

ARKUSZ 4

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**

POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki**

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	w tym Ć	w tym L	w tym P / S	sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
										ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze																											
D.2	**PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE**																																				
1.	Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	0	2	2	30	15		15																		15		15									
2.	Żywność prozdrowotna	0	2	2	45	15		30																		15		30									
3.	Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego	0	2	4	45	15			30																					15			30				
4.	Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w gastronomii	0	1	2	30				30																				30								
5.	Podstawy dietetyki	0	2	3	30	15		15																		15		15									
6.	Metodologia oceny żywienia	0	1	1	15			15																												15	
7.	Wybrane zagadnienia z technologii żywności [8]	0	2	3	30	15		15																						15		15					
8.	Przedmioty obieralne [9]	5	5	15	150	75		75																		30		30		15		15		30		30	
	RAZEM	**5**	**17**	**32**	**375**	**150**	**0**	**165**	**60**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	0	90	30	45	0	30	30	30	0	45	0
										0				0				0				0				195				105				75			
	PODSUMOWANIE ARKUSZA 1+2+3+4	egzaminów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L	P / S	sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
		18	**85**	**210**	**2260**	**850**	**215**	**960**	**235**	**125**	**80**	**120**	**30**	**115**	**60**	**150**	**25**	**180**	**60**	**180**	**0**	**165**	**15**	**195**	**15**	**175**	**0**	**200**	**60**	**60**	**0**	**30**	**45**	**30**	**0**	**45**	**60**
										355				**350**				**420**				**390**				**435**				**135**				**135**			
	Liczba:				egzaminów					**3**				**1**				**3**				**4**				**4**				**1**				**2**			
					zaliczeń					**10**				**16**				**13**				**13**				**19**				**8**				**7**			
					pkt. ECTS					**30**				**30**				**30**				**30**				**30**				**30**				**30**			

UWAGI:

1. Przedmiot humanistyczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: 1. Socjologia 2. Współczesne stosunki międzynarodowe 3. Etyka.
2. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego,j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
3. 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
4. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
5. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 6. miesięcznej praktyki zawodowej łącznie za 24 ECTS: w sem. IV 4 tygodnie za 3 ECTS, w sem. VI 16 tyg. za 17 ECTS , w VII sem. 4 tyg. za 4 ECTS
6. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu C.25 - 15 pkt. ECTS.
7. W semestrze V przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki
8. Przedmiot do wyboru: 1. Metody pozyskiwania substancji bioaktywnych z odpadów przemysłu rolno-spożywczego 2. Metody modyfikacji żywności
9. Przedmioty obieralne D.1.8.1 lub D.1.8.2 i D.2.8.1 lub D.2.8.2 studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).

Obowiązuje od roku akademickiego: 2023/2024

Legenda:

W - wykład
Ć - ćwiczenia audytoryjne
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
P - ćwiczenia projektowe
S - seminarium
T - zajęcia terenowe
egzamin
zajęcia realizowane na odległość met. synchroniczną

ARKUSZ 4

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**
POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **1. Inżynieria żywności**

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	w tym Ć	w tym L	w tym P / S	sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
										Liczba godzin w semestrze																											
D.1.8.1.	**PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE**																																				
1.	Zanieczyszczenia i zafałszowania 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.	Kulturowe uwarunkowania 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	30	0	30	0	15	0	15	0	30	0	30	0
										0				0				0				0				60				30				60			

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**
POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **1. Inżynieria żywności**

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	w tym Ć	w tym L	w tym P / S	sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
										Liczba godzin w semestrze																											
D.1.8.2.	**PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE**																																				
1.	Metodologia oceny żywienia	1	1	3	30	15		15																										15		15	
2.	Biopolimery i polimery biodegradowalne	1	1	3	30	15		15																		15		15									
3.	Gospodarka w obiegu zamkniętym w przemyśle spożywczym	1	1	3	30	15		15																						15		15					
4.	Technologie immobilizacji materiału biologicznego	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	30	0	30	0	15	0	15	0	30	0	30	0
										0				0				0				0				60				30				60			

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**

POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki**

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	w tym Ć	w tym L	w tym P / S	ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze: sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
D.2.8.1.	**PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE**																																				
1.	Zasady żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	1	1	3	30	15		15																						15		15					
2.	Organizacja i system zarządzania laboratorium w przemyśle spożywczym	1	1	3	30	15		15																		15		15									
3.	Biopolimery i materiały biodegradowalne	1	1	3	30	15		15																		15		15									
4.	Suplementy diety a bezpieczeństwo konsumenta	1	1	3	30	15		15																										15		15	
5.	Technologia grzybów jadalnych	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	30	0	30	0	15	0	15	0	30	0	30	0
										0				0				0				0				60				30				60			

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ

PLAN STUDIÓW NR IX

PROFIL: **PROFIL PRAKTYCZNY**

POZIOM STUDIÓW: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)**
FORMA STUDIÓW: **STUDIA STACJONARNE**
KIERUNEK: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
SPECJALNOŚĆ: **2. Żywienie człowieka z elementami dietetyki**

.....
pieczątka uczelni

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ	Liczba egzaminów	Liczba zaliczeń	Liczba pkt. ECTS	GODZINY Razem	w tym W	w tym Ć	w tym L	w tym P / S	ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE – Liczba godzin w semestrze: sem. I W	sem. I Ć	sem. I L	sem. I P/S	sem. II W	sem. II Ć	sem. II L	sem. II P/S	sem. III W	sem. III Ć	sem. III L	sem. III P/S	sem. IV W	sem. IV Ć	sem. IV L	sem. IV P/S	sem. V W	sem. V Ć	sem. V L	sem. V P/S	sem. VI W	sem. VI Ć	sem. VI L	sem. VI P/S	sem. VII W	sem. VII Ć	sem. VII L	sem. VII P/S
D.2.8.2.	**PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE**																																				
1.	Demografia i epidemiologia żywieniowa	1	1	3	30	15		15																		15		15									
2.	Zioła i przyprawy w dietetyce	1	1	3	30	15		15																		15		15									
3.	Produkty tradycyjne i regionalne	1	1	3	30	15		15																										15		15	
4.	Powłoki barierowe do opakowań na żywność	1	1	3	30	15		15																										15		15	
5.	Techniki chromatograficzne w analizie żywności	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	30	0	30	0	15	0	15	0	30	0	30	0
										0				0				0				0				60				30				60			