

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

łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych	2305 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)	107 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)	9 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS za zajęcia do wyboru (nie mniej niż 30% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	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> (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	- pkt. ECTS
zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne <u>wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu praktycznym</u> (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	156 pkt. ECTS

[illegible]

[illegible]

[illegible]

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ				PLAN STUDIÓW NR VII																				ZATWIERDZAM													
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 Inżynieria żywności																 pieczęć uczelni													
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ			Liczba		GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																											
						Razem	w tym				sem. I				sem. II				sem. III				sem. IV				sem. V				sem. VI				sem. VII		
				egzami-nów	zaliczeń		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	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T		
Liczba godzin w semestrze																																					
D. PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE																																					
1. Biotechnologia żywności																																					
2. Bezpieczeństwo produkcji żywności, systemy jakości																																					
3. Podstawy automatyki zakładów przemysłu spożywczego																																					
4. Polimery w przemyśle spożywczym ⁹																																					
5. Żywność funkcjonalna																																					
6. Opracowywanie nowych produktów żywnościowych																																					
7. Utrwalanie żywności i przechowywalność																																					
8. Nowoczesne metody pomiarów i kontroli w przemyśle spożywczym																																					
9. Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego																																					
10. Inżynieria procesowa																																					
11. Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego																																					
12. Przedmioty obieralne ¹⁰																																					
13. Seminarium specjalnościowe																																					
RAZEM																																					
PODSUMOWANIE ARKUSZA 1+2+3+4																																					
Liczba:																																					
egzaminów zaliczeń pkt. ECTS																																					
UWAGI:																																					
1. Studentów I roku obowiązują uczestnictwo we wszystkich formach zajęć																																					
2. Studentów II roku i lat wyższych obowiązują 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 VI przedmiot do wyboru: 1. Zasady żywienia zbiorowego 2. Podstawy dietetyki																																					
7. Studentów obowiązują przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu D.14 - 15 pkt. ECTS.																																					
8. Studentów obowiązują 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.12. Studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).																																					
Obowiązuje od roku akademickiego: 2019/2020																																					
Legenda:																																					
W - wykład																																					
Ć - ćwiczenia audytoryjne																																					
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych																																					
P - ćwiczenia projektowe																																					
S - seminarium																																					
T - zajęcia terenowe																																					
egzamin																																					
ARKUSZ 4																																					

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ					PLAN STUDIÓW NR VII																				ZATWIERDZAM															
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy IM. J. i J. ŚNIADECKICH w BYDGOSZCZY					PROFIL: POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie) FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE KIERUNEK: Technologia żywności i żywienie człowieka SPECJALNOŚĆ: Inżynieria żywności																				 pieczętka uczelni															
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ				Liczba		GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																													
							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	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T				
Liczba godzin w semestrze																																								
D. PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE																																								
1. Instrumentalne metody analizy żywności					1	1	3	30	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. Niekonwencjonalne i innowacyjne technologie 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	30	0	30	0	30	0	30	0	15	0	15	0		
									0				0				0				0				0				60				60				30			

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ					PLAN STUDIÓW NR VII																				ZATWIERDZAM																																							
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy IM. J. i J. ŚNIADECKICH w BYDGOSZCZY					PROFIL:		PROFIL PRAKTYCZNY																				 pieczętka uczelni																																					
					POZIOM STUDIÓW:		STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie, inżynierskie)																																																									
					FORMA STUDIÓW:		STUDIA STACJONARNE																																																									
					KIERUNEK:		Technologia żywności i żywienie człowieka																																																									
					SPECJALNOŚĆ:		Inżynieria żywności																																																									
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ				Liczba		GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																																																					
							w tym				sem. I				sem. II				sem. III				sem. IV				sem. V				sem. VI				sem. VII																													
					egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	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	W	Ć	L/P	S/T																												
																																					Liczba godzin w semestrze																											
D. PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE																																																																
1. Właściwości fizykochemiczne żywności					1	1	3	30	15		15																15		15																																			
2. Polimery biodegradowalne					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	30	0	30	0	30	0	30	0	15	0	15	0																								
									0				0				0				0				0				60				60				30																											

