

KIERUNEK: **ANALITYKA CHEMICZNA I SPOŻYWCZA**
 SPECJALNOŚĆ: **ANALITYKA ŻYWNOŚCI**

PROFIL KSZTAŁCENIA: PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI

POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie inżynierskie)

FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE

PLAN STUDIÓW NR I

Obowiązuje od roku akademickiego: **2014/2015**

Pozycja planu	SEMESTR I	W	Ćw	L	P	ECTS
A.1	Ekologiczne i etyczne problemy w produkcji chemicznej	15	-	-	-	2
A.5	Ergonomia, bezpieczeństwo i higiena pracy	20	-	-	-	2
A.6	Technologie informacyjne	-	-	30	-	4
B.1	Matematyka	30	30	-	-	7
B.3	Fizyka	30	15	15	-	7
B.4	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	15	30	-	8
	suma					30
	SEMESTR II					
B.2	Statystyka	30	-	-	-	3
B.4	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	15	-	-	4
B.5	Chemia fizyczna	45	30	45	-	8
B.7	Chemia analityczna	15	15	-	-	4
B.11	Informacja naukowo-techniczna	15	-	15	-	4
C.1	Jakościowa analiza chemiczna	-	-	60	-	4
C.5	Pobieranie i przygotowywanie próbek do analiz	15	-	30	-	3
	suma					30
	SEMESTR III					
A.2	Język obcy	-	-	30	-	2
A.4	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	1
A.8	Ochrona własności intelektualnej	15	-	-	-	2
B.6	Chemia organiczna	45	15	45	-	10
B.8	Podstawy technologii chemicznej	30	15	30	-	8
C.2	Ilościowa chemia analityczna	-	-	90	-	7
	suma					30
	SEMESTR IV					
A.2	Język obcy	-	-	30	-	2
A.3	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny {1.Zarządzanie i ekonomika w przedsiębiorstwie; 2.Filozofia; 3.	30	-	-	-	2
A.4	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	1
B.9	Materiałoznawstwo chemiczne i korozja	30	-	15	-	3
B.10	Inżynieria chemiczna i procesowa	45	-	15	-	6
B.12	Komputerowo wspomagane metody w analityce	15	-	-	15	4
C.4	Analiza instrumentalna	30	-	30	-	4
C.7	Metody oznaczania związków nieorganicznych	15	-	15	-	4
C.13	Metody enzymatyczne w analityce spożywczej i chemicznej	15	-	30	-	4
	suma					30

SPECJALNOŚĆ: ANALITYKA ŻYWNOŚCI

Pozycja planu	SEMESTR V	W	Ćw	L	P	ECTS
A.2	Język obcy	-	-	30	-	2
C.3	Nowoczesne techniki analityczne	15	-	30	-	3
C.6	Organizacja laboratorium i kontrola jakości wyników analitycznych	30	15	-	-	3
C.8	Metody oznaczania związków organicznych	30	-	30	-	6
D.2.1	Podstawy technologii żywności	45	-	30	-	7
D.2.2	Analiza surowców i ocena produktów przemysłu spożywczego	30	-	30	-	4
D.2.3	Chemia żywności	15	-	15	-	2
D.2.5	Mikrobiologia żywności	30	-	15	-	3
	suma					30
	SEMESTR VI					
A.9	Angielska terminologia techniczna	-	-	30	-	2
C.9	Spektroskopowe metody identyfikacji i oznaczania związków organicznych	15	-	15	-	2
C.10	Problemy analizy syntetycznych materiałów polimerowych	30	-	-	-	2
C.11	Oznaczanie metali ciężkich	15	-	30	-	2
C.12	Zastosowanie spektrometrii mas w analityce	30	-	-	-	2
D.2.4	Systemy zarządzania jakością		30	-	-	2
D.2.6	Podstawy analizy sensorycznej	30	-	30	-	4
D.2.9	Przedmioty obieralne	45	-	45		10
D.2.10	Praktyka zawodowa	4 tygodnie				4
	suma					30
	SEMESTR VII (10 tygodni)					
A.7	Mała przedsiębiorczość w chemii	15	-	-	-	2
D.2.7	Seminarium dyplomowe	-	-	-	30	3
D.2.8	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	-	105	-	15
D.2.9	Przedmioty obieralne	45	-	45		10
	suma					30

 - egzamin