

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

PROFIL KSZTAŁCENIA: PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI  
 POZIOM STUDIÓW: STUDIA DRUGIEGO STOPNIA (1,5-roczone magisterskie)  
 FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE

PLAN STUDIÓW NR II

Obowiązuje od roku akademickiego: **2012/2013**

Pozycja planu	SEMESTR I (10 tygodni)	W	Ćw	L	P	ECTS
A.1	Współczesne problemy chemii nieorganicznej	15	-	30	-	5
A.2	Fizykochemia procesów i reakcji chemicznych	15	-	30	-	5
A.3	Wybrane zagadnienia chemii organicznej	15	-	-	-	1
A.4	Angielska terminologia techniczna	-	-	30	-	4
B.2	Zjawiska powierzchniowe i kataliza przemysłowa	45	-	-	-	4
B.3	Modelowanie procesów technologicznych	-	-	30	-	3
B.4	Podstawy biotechnologii	45	-	-	-	4
B.5	Ochrona środowiska w technologii chemicznej	30	-	-	-	4
	<b>suma</b>					<b>30</b>

SPECJALNOŚĆ: **ANALITYKA CHEMICZNA I SPOŻYWCZA**

Pozycja planu	SEMESTR II	W	Ćw	L	P	ECTS
A.3	Wybrane zagadnienia chemii organicznej	15	-	30	-	4
B.1	Inżynieria reaktorów chemicznych	15	30	-	-	3
B.6	Fizykochemiczne metody badania związków	-	-	30	-	3
C.1.1	Ocena i kontrola jakości wyników analitycznych	-	15	-	-	2
C.1.2	Wybrane zagadnienia technologii żywności	15	-	15	-	2
C.1.3	Oznaczanie zanieczyszczeń w próbkach środowiskowych i żywności	15	-	30		2
C.1.4	Nowoczesne instrumentalne metody analityczne	15	-	30	-	4
C.1.5	Planowanie i optymalizacja procedur analitycznych	15	15	-	-	2
C.1.8	Przedmioty obieralne	...		90		6
C.1.9	Procedury pobierania i przygotowania materiału do badań	15	-	15	-	2
	<b>suma</b>					<b>30</b>
	<b>SEMESTR III</b>					
C.1.6	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	-	150	-	20
C.1.7	Seminarium dyplomowe	-	-	-	15	2
C.1.8	Przedmioty obieralne	...		60		8
	<b>suma</b>					<b>30</b>

 - egzamin