

KIERUNEK: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZLOWIEKA
SPECIALNOŚĆ: INŻYNIERIA ŻYWNOSCI

PROFIL KSZTAŁCENIA: PROFIL PRAKTYCZNY
POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie inżynierskie)
FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE

PLAN STUDIÓW NR V

Obowiązuje od roku akademickiego: 2017/2018

KOD	SEMESTR I	w	ćw	l/p	s/t	ECTS
A.1.1	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny		-	-	-	2
A.5	Technologie informacyjne	15	-	15	-	3
B.1	Matematyka	30	30	-	-	5
B.3	Fizyka	15	-	-	-	3
B.5	Chemia nieorganiczna	30	-	45	-	7
B.9	Grafika inżynierska	-	-	30	-	2
C.5	Surowce roślinne i ich pozyskiwanie	15	30	-	-	4
C.6	Surowce zwierzęce i ich pozyskiwanie	15	30	-	-	4
	suma	120	90	90	0	30
	SEMESTR II					
A.1.2	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny	15	-	-	-	2
A2	Organizacja, ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem	15	15	-	-	2
A.6	Informatyka inżynierska	-	-	30	-	2
C.17	Prawo żywnościowe	5	-	10	-	2
B.2	Statystyka	15	-	15	-	3
B.3	Fizyka	15	-	30	-	4
B.6	Chemia analityczna	15	15	15	-	4
B.8	Chemia organiczna	30	-	30	-	4
B.10	Wybrane problemy w ekologii i ochronie środowiska	10	-	15	-	3
C.11	Mikrobiologia żywności	30	-	30	-	4
	suma	150	30	175	0	30
	SEMESTR III					
A.3	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	1
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
B.4	Biochemia	30	-	30	-	5
C.1	Chemia żywności	15	-	30	-	3
C.2	Higiena i toksykologia żywności	15	-	30	-	4
C.4	Ogólna technologia żywności	15	-	30	-	4
C.7	Inżynieria procesowa	30	15	30	-	6
C.8	Analiza i ocena jakości żywności	30	-	30	-	5
	suma	135	45	210	0	30
	SEMESTR IV					
A.3	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	1
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
A.7	Ochrona własności intelektualnej	15	-	-	-	1
C.3	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego	15	-	30	-	3
C.9	Technologie przetwórstwa owoców i warzyw	20	-	-	10	3
C.10	Technologie produktów drobiowych	15	-	30	5	4
C.13	Technologie produktów zbożowych	15	-	30	-	3
C.15	Technologie mleczarskie	30	-	15	5	4
C.16	Podstawy automatyki zakładów przemysłu spożywczego	15	-	15	-	2
C.18	Technologie produktów fermentowanych	15	-	15	5	3
D.16	Praktyka zawodowa			4 tygodnie		4
	suma	140	30	165	25	30
	SEMESTR V					
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
B.7	Chemia fizyczna	30	15	30	-	5
C.12	Technologie produktów mięsnych	15	-	30	5	4
D.1	Biotechnologia żywności	15	-	15	-	2
D.2	Ocena sensoryczna żywności	15	-	-	-	1
D.3	Bezpieczeństwo produkcji żywności, systemy jakości	-	-	30	-	2
D.7	Żywność funkcjonalna	15	-	30	-	3
D.11	Technologia węglowodanów	15	-	-	5	2
D.12	Wybrane zagadnienia przetwórstwa zbożowego	-	-	15	10	3
D.15	Przedmioty obieralne	30	-	30	-	6
	suma	135	45	180	20	30
	SEMESTR VI					
A.4	Język obcy	-	-	30	-	2
C.14	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	15	-	30	-	2
D.4	Żywność człowieka	30	-	30	-	4
D.5	Polimery w przemyśle spożywczym	15	-	30	10	5
D.6	Technologia gastronomiczna	15	-	30	-	2
D.8	Opracowywanie nowych produktów żywnościowych	15	-	15	-	2
D.9	Utrwalanie żywności i przechowalność	15	-	15	5	3
D.15	Przedmioty obieralne	30	-	30	-	6
D.16	Praktyka zawodowa			4 tygodnie		4
	suma	135	0	210	15	30
	SEMESTR VII (10 tygodni)					
A.8	Komunikacja społeczna	-	-	-	15	1
C.19	Rachunkowość w działalności gospodarczej	-	15	-	-	1
D.10	Nowoczesne metody pomiarów i kontroli w przemyśle spożywczym	-	-	15	-	1
D.13	Seminarium dyplomowe	-	-	-	30	4
D.14	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	-	40	-	15
D.15	Przedmioty obieralne	15	-	15	-	3
D.16	Praktyka zawodowa			4 tygodnie		5
	suma	15	15	70	45	30

- egzamin