

**Plan stacjonarnych studiów inżynierskich.**  
**Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka (nabór 2016/17)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Grupa przedm.	Semestr	Liczba godzin			Łączna liczba godzin	Punkty ECTS
				W	C	L		
1	Ekonomia (E)	KP	I	15	15		30	2
2	Matematyka (E)	KP	I	30	45		75	6
3	Chemia ogólna i nieorganiczna (E)	KP	I	30	30	15	75	7
4	Podstawy informatyki	O-ucz	I	15		30	45	4
5	Język obcy I	O-ucz/W	I		60		60	3
6	Przedmiot humanistyczny (Etyka inżynierska lub Socjologia lub Komunikacja z otoczeniem/sztuka pracy w zespole)	O-ucz/W	I	15	15		30	2
8	Ergonomia, bhp w przemyśle spożywczym	KP	I	15			15	1
9	Rysunek techniczny z elementami maszyn	KP	I	15	30		45	5
<b>Razem</b>				<b>135</b>	<b>195</b>	<b>45</b>	<b>375</b>	<b>30</b>
1	Chemia organiczna (E)	KP	II	30		45	75	6
2	Chemia fizyczna	KP	II	30		10	40	4
3	Fizyka (E)	KP	II	30		30	60	5
4	Język obcy II	O-ucz/W	II		60		60	3
5	Maszynoznawstwo z miernictwem (E)	KP	II	30		30	60	5
6	Surowce spożywcze	KS	II	30		30	60	4
7	Wychowanie fizyczne	O-ucz/W	II		30		30	1
8	Praktyka - 2 tygodnie	Prak /W	II				0	3
<b>Razem</b>				<b>150</b>	<b>90</b>	<b>145</b>	<b>385</b>	<b>31</b>
1	Technologia gastronomiczna	KS	III	30		30	60	5
2	Chemia żywności	KS	III	30		30	60	5
3	Biochemia	KP	III	15		30	45	5
4	Mikrobiologia żywności	KP	III	45		30	75	5
5	Ogólna technologia żywności (E)	KP	III	30		45	75	6
6	Język obcy III (E)	O-ucz/W	III		60		60	4
7	Produkcja żywności ekologicznej	KS	III	30			30	2
<b>Razem</b>				<b>180</b>	<b>60</b>	<b>165</b>	<b>405</b>	<b>32</b>

1	Analiza i ocena jakości żywności (E)	KS	IV	30		45	75	5
2	Podstawy żywienia człowieka	KP	IV	30		30	60	5
3	Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (E)	KP	IV	45		45	90	7
4	Opakowania żywności / Materiały do kontaktu z żywnością	KS	IV	20		15	35	2
5	Organizacja i ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych (E)	KP	IV	30	15		45	3
6	Marketing żywności lub Autoprezentacja i sztuka negocjacji	KS/W	IV	15	15		30	2
7	Fakultet ogólnouczelniany	O-ucz/W	IV	30			30	2
8	Praktyka technologiczna – 5 tyg.	Prak/W	IV				0	7
<b>Razem</b>				<b>200</b>	<b>30</b>	<b>135</b>	<b>365</b>	<b>33</b>
1	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	KS	V	30		15	=	4
2	Analiza sensoryczna	KP	V	15		30	45	3
3	Żywienie człowieka	KS	V	15		15	30	3
4	<b>Moduł podstaw technologii 5/8 (E):</b>	KS/W	V					
4a	Technologia przemysłu fermentacyjnego (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4b	Technologia zbóż (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4c	Technologia mięsa (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4d	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4e	Technologia mleka (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4f	Technologia owoców i warzyw (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4g	Trendy w żywieniu człowieka (E)	KS/W	V	24		24	48	4
4h	Nowe trendy w technologii i analizie żywności (E)	KS/W	V	24		24	48	4
5.	Logistyka	KP	V	15			15	1
6.	Fakultet ogólnouczelniany	O-ucz/W	V	30			30	2
<b>Razem</b>				<b>225</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>405</b>	<b>33</b>
1	Projektowanie zakładów łańcucha żywnościowego	KS	VI	15	45		60	5
2	Towaroznawstwo żywności	KS	VI	30		30	60	5
3	Automatyzacja w przemyśle spożywczym lub Właściwości fizyczne żywności	KS/W	VI	15		15	30	3
4	Seminarium dyplomowe	PD	VI		30		30	3
5	Statystyczne opracowanie wyników	KP	VI	15	30		45	3
6	Toksykologia żywności	KS	VI	30			30	3
7	Ochrona własności intelektualnej	O-ucz	VI	15			15	1
8	Praktyka specjalizacyjna – 5 tyg.	Prak/W	VI				0	7
<b>Razem</b>				<b>120</b>	<b>105</b>	<b>45</b>	<b>270</b>	<b>30</b>

1	Systemy zarządzania jakością	KS	VII	15			15	1
2	Podstawy dietetyki	KP	VI	30		30	60	5
3	Prawo żywnościowe	KS	VII	30			30	2
4	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	KP	VII	15			15	1
5	Rachunkowość przedsiębiorstw żywnościowych	KS	VII	15	15		30	3
6	Seminarium dyplomowe	PD	VII		30		30	3
7	Praca dyplomowa	PD/W	VII				0	15
<b>Razem</b>								
				<b>105</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>30</b>
<b>Razem w ciągu 7 semestrów</b>								
				<b>1115</b>	<b>525</b>	<b>745</b>	<b>2385</b>	<b>219</b>