

Załącznik Nr 2A. Plan studiów stacjonarnych od 2021- 2025

Kierunek: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Zajęcia w Uczelni – 2455 godz.

Semestr I

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2030-TZ-1S-1P-MAT	Matematyka	30e	30	-	-	6
2030-TZ-1S-1P-FIZ	Fizyka	30e	30	-	-	5
2030-TZ-1S-1P-GIGW	Rysunek techniczny	15	-	-	30	4
2070-TZ-1S-1P-CHN	Chemia nieorganiczna	30e	15			5
2050-TZ-1S-1A-TI	Technologia informacyjna	-	-	-	30	2
2070-TZ-1S-1K-SPS	Surowce przemysłu spożywczego	30		15	15	5
2050-TZ-1S-1P-CHOG	Chemia ogólna	-	-	15	-	1
2050-TZ-1S-1P-WPJ	Wykorzystanie promieniowania jonizującego w przemyśle spożywczym	-	-	15	-	1
1000-TZ-1S-1A-KOSV	Kultura osobista i savoir-vivre/Kultura języka polskiego	-	30	-	-	2
4020-TZ-1S-1A-WF	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	-
Ogółem w sem. I		135	135	46	75	30
		390				30

Semestr II

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2030-TZ-1S-2P-MAT	Matematyka	-	30	-	-	2
2030-TZ-1S-2K-IPPR	Informatyczne wspomaganie projektowania	15	-	-	45	5
2070-TZ-1S-2P-ANAL	Chemia analityczna	15	15	30	-	5
2070-TZ-1S-2P-CHO	Chemia organiczna	30e	15	-	-	5
2040-TZ-1S-2P-EKOL	Biologia i ekologia	15	30	-	-	4

2030-TZ-1S-2P-MAS	Maszynoznawstwo	15e	30	-	15	5
2070-TZ-1S-2K-OZEP	Organizacja, zarządzanie i ekonomika przedsiębiorstw przem. spożywczego	-	30	-	-	2
4090-TZ-1S-2A-ANG1	Język obcy	-	30	-	-	4
4020-TZ-1S-2A-WF	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	-
Ogółem w sem. II		90	210	30	60	30
		390				30

Semestr III

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1S-3P-CHO	Chemia organiczna	-	-	40	-	3
2030-TZ-1S-3K-IPR	Inżynieria procesowa	30e	15	30	-	6
2070-TZ-1S-3P-BE	Biochemia i enzymologia	30e	-	30	-	5
2070-TZ-1S-3S-APS	Aparatura i urządzenia przemysłu spożywczego	30e	15	-	30	5
2040-TZ-1S-3P-OCHS	Ochrona środowiska	15	15	-	-	2
2070-TZ-1S-3K-GWS	Gospodarka wodno-ściekowa w zakładach przemysłu spożywczego	15	15	-	-	2
1000-TZ-1S-3A-EKON	Ekonomia/ lub Podstawy zarządzania	15	15	-	-	2
2030-TZ-1S-3A-BHPE	Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	-	15	-	-	1
2030-TZ-1S-3A-OWIN	Ochrona własności intelektualnej	-	15	-	-	1
4090-TZ-1S-3A-ANG2	Język obcy	-	30	-	-	4
Ogółem w sem. III		135	135	100	30	30
		400				

Semestr IV

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1S-4S-CHAZ	Chemia i analiza żywności	15e	-	45	-	6
2070-TZ-1S-4S-OTZ	Ogólna technologia żywności	30e	-	30	-	6

2070-TZ-1S-4P-TGC	Termodynamika i gospodarka cieplna	15	15	15	-	5
2070-TZ-1S-4K-TG	Technologie gastronomiczne	15	-	15	-	2
2070-TZ-1S-4K-OZ	Opakowalnictwo żywności	15	-	-	-	1
2070-TZ-1S-4K-BOPS	Biokonwersja odpadów przemysłu spożywczego	15	-	-	15	2
2070-TZ-1S-4K-OB.(1)	Przedmiot obieralny (I) – student wybiera 1 z listy przedmiotów TZiZC	30	30	-	-	5
4090-TZ-1S-4A-ANG3	Język obcy	-	30	-	-	4
	Przedmiot ogólnouczelniany – wybierany z listy tych przedmiotów	15	-	-	-	1
Ogółem w semestrze IV		150	75	105	15	30
		345				30
2070-TZ-1S-4S-PRYD	Praktyka zawodowa_cz1 (np. 3 miesiące -wpis zaliczenia i ECTS w sem. VII)	--				

Semestr V

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2030-TZ-1S-5P-SOWB	Statystyczne opracowanie wyników badań	15	-	-	15	2
2070-TZ-1S-5S-TZPZ	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	30e	-	30	-	5
2070-TZ-1S-5K-SEZ	Sensoryczna ocena żywności	15	15	15 ^{*)}	-	3
2070-TZ-1S-5K-MZ	Mikrobiologia żywności	30e	-	45	-	6
2017-TZ-1S-5K-ZC	Żywienie człowieka	45e	-	-	30	6
2070-TZ-1S-5K-PZ	Prawo żywnościowe	-	15	-	-	1
4090-TZ-1S-5A-ANG4	Język obcy	-	30e	-	-	4
2070-TZ-1S-5S-OB.(II)	Przedmioty obieralne (II)	15	-	15	-	2
2070-TZ-1S-5S-OB.(IV)	Przedmioty obieralne (IV)	30	-	-	-	2
	Przedmiot ogólnouczelniany- wybierany	15	-	-	-	1
Ogółem w sem. V		195	60	105	45	30
		405				

^{*)} w przypadku braku dostępu do laboratorium oceny sensorycznej zajęcia mogą być realizowane w audytorium

Semestr VI

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1S-6S-TPOW	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw	30e	-	30	-	4
2070-TZ-1S-6S-TPPC	Technologia produktów piekarskich i cukierniczych	15	15	-	-	2
2070-TZ-1S-6S-TF	Technologia fermentacji	15	-	-	15	2
2070-TZ-1S-6S-BZ	Biotechnologia żywności	15	-	15	-	2
2070-TZ-1S-6S-TAK	Technologia i analiza koncentratów spożywczych	15	-	30	-	2
2070-TZ-1S-6S-CUPZ	Chłodnicze utrwalanie i przechowywalność żywności	30e	15	-	15	4
2070-TZ-1S-6K-BHPZ	Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności	15	15	-	-	2
2070-TZ-1S-6K-TOKŻ	Toksykologia żywności	15		15		2
2070-TZ-1S-6K-ZWGL	Żywienie wybranych grup ludności z elementami dietyki	30	-	-	15	2
2070-TZ-1S-6S-ZPPT	Zasady projektowania procesów technologicznych	-	15	-	15	2
2070-TZ-1S-6K-SJZBZ	Systemy jakości oraz zarządzanie bezpieczeństwem żywności	15e	15	-	-	2
1000-TZ-1S-1A-SOC	Socjologia lub Podstawy psychologii	15	-	-	-	1
2070-TZ-1S-5S-OB.(III)	Przedmioty obieralny (III)	15	-	-	-	1
2070-TZ-1S-5S-OB.(V)	Przedmioty obieralny (V)	30	-	-	-	2
Ogółem w sem. VI		255	75	90	60	30
		480				30
2070-TZ-1S-6S-PRYD	Praktyka zawodowa_cz2 (6 miesięcy-wpis zaliczenia i ECTS w sem. VII)		--			--

Semestr VII

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1S-7S-SEMD	Seminarium dyplomowe	-	-	-	30	2
2070-TZ-1S-7S-PRJD	Projekt dyplomowy	-	-	-	15	1
2070-TZ-1S-7S-PRAD	Praca dyplomowa	-	-	-		5
2070-TZ-1S-7S-PRYD	Praktyki zawodowe (1 i 2)	Zakłady przem. spoż. 6 miesięcy (sem. 4 - 7)				32
	Ogółem				45	40

LISTA PRZEDMIOTÓW OBIERALNYCH

Język obcy: 1- język angielski; 2- język niemiecki

Przedmiot obieralny I: 1- Woda w żywności i żywieniu 60 (30w + 30ć)
2. Suszarnictwo w przemyśle spożywczym 60 (30 w + 30ć)

Przedmiot obieralny II: 1- Żywność ekologiczna (15w +15 lab)
2- Bioaktywne składniki żywności (15w +15 lab)

Przedmiot obieralny III: 1- Dodatki funkcjonalne w produkcji żywności
2- Substancje antyżywnieniowe w surowcach i produktach spożywczych

Przedmiot obieralny IV: 1- Konfekcjonowanie i dystrybucja żywności
2- Aspekty psychologiczne żywienia

Przedmiot obieralny V: 1- Wybrane aspekty systemów zarządzania jakością żywności
2. Wentylacja i klimatyzacja w przemyśle spożywczym i gastronomii

