

Załącznik Nr 2B. Plan studiów niestacjonarnych od 2021-2025

Kierunek: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
Zajęcia w Uczelni 1301 godz.

Semestr I

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2030-TZ-1N-1P-MAT	Matematyka	10e	15	-		5
2030-TZ-1N-1P-FIZ	Fizyka	10e	15	-		5
2030-TZ-1N-1P-GIGW	Rysunek techniczny (grafika inż.)	8	-	-	16	4
2070-TZ-1N-1P-CHN	Chemia nieorganiczna	12e	10	-		5
2050-TZ-1N-1A-TI	Technologia informacyjna	-	-	-	20	2
2070-TZ-1N-1K-SPS	Surowce przemysłu spożywczego	15	-	10	10	5
2050-TZ-1N-1P-CHOG	Chemia ogólna	-	-	9	-	1
2050-TZ-1N-1P-WPJ	Wykorzystanie promieniowania jonizującego w przemyśle spożywczym	-	-	9	-	1
1000-TZ-1N-1A-KJP	Kultura osobista i savoir/Kultura j. polskiego	-	15	-	-	2
Ogółem		55	55	28	46	30
		184				

Semestr II

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2030-TZ-1N-2P-MAT	Matematyka		14			2
2030-TZ-1N-2K-IPPR	Informatyczne wspomaganie projektowania	10	-	-	30	5
2070-TZ-1N-2P-ANAL	Chemia analityczna	5	10	20	-	5
2070-TZ-1N-2P-CHO	Chemia organiczna	14e	8	-	-	5
2040-TZ-1N-2P-EKOL	Biologia i Ekologia	6	16	-	-	4
2030-TZ-1N-2P-MAS	Maszynoznawstwo	8e	14	-	10	5
2070-TZ-1N-2K-OZEP	Organizacja, zarządzanie i ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	-	10	-	-	2
4090-TZ-1N-2A-ANG1	Język obcy	-	18	-	-	2
Ogółem		43	90	20	40	30
		193				30

Semestr III

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1N-3P-CHO	Chemia organiczna	-	-	20	-	3
2030-TZ-1N-3K-IPR	Inżynieria procesowa	12e	8	16	-	6
2070-TZ-1N-3P-BE	Biochemia i enzymologia	16e		16		5
2070-TZ-1N-3S-AUPS	Aparatura i urządzenia przem. spożywczego	12e	10	-	18	6
2040-TZ-1N-3P-OCHS	Ochrona środowiska	10	7	-	-	2
2070-TZ-1N-3K-GWS	Gospodarka wodno-ściekowa w zakładach przemysłu spożywczego	6	8	-		2
1000-TZ-1N-3A-EKON	Ekonomia/ lub Podstawy zarządzania	8	10			2
2030-TZ-1N-3A-BHPE	Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	-	10	-	-	1
2030-TZ-1N-3A-OWIN	Ochrona własności intelektualnej	-	6	-	-	1
4090-TZ-1N-3A-ANG2	Język obcy	-	18	-	-	2
Ogółem		64	77	52	18	30
		211				

Semestr IV

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1N-4S-CHAZ	Chemia i analiza żywności	8e	--	30	-	6
2070-TZ-1N-4S-OTZ	Ogólna technologia żywności	14e	-	16	-	6
2070-TZ-1N-4P-TGC	Termodynamika i gospodarka cieplna	6	8	10		5
2070-TZ-1N-4K-TG	Technologie gastronomiczne	12	-	15	-	2
2070-TZ-1N-4K-OZ	Opakowalnictwo żywności	9	-	-	-	1
2070-TZ- 1N- 4K- BOPS	Biokonwersja odpadów przemysłu spożywczego	10	-	-	6	2
2070-TZ-1N-4K-PZ	Podstawy zarządzania	8	10	-	-	2
2070-TZ-1N-4K-OB(1	Przedmioty obieralny (I) – student wybiera 1 przedmiot z listy dostępnych	18	18	-	-	5
4090-TZ-1N-4A-ANG3	Język obcy	-	18			2

	Zajęcia ogólnouczelniane- student wybiera 1 przedmiot	9				1
Ogółem		86	44	71	6	30
		207				
2070-TZ-1N-4S-PRYD	Praktyka zawodowa 1 (3 miesiące- wpis zał. w s.VII)	--				

Semestr V

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2030-TZ-1N-5P-SOWB	Statystyczne opracowanie wyników badań	10	-		10	2
2070-TZ-1N-5S-TZPZ	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	14e	-	18		5
2070-TZ-1N-5K-SEZ	Sensoryczna ocena żywności	6	10	8		3
2070-TZ-1N-5K-MZ	Mikrobiologia żywności	14e	-	26		6
2070-TZ-1N-5K-ZC	Żywnienie człowieka	24e	-		18	6
2070-TZ-1N-5K-PZ	Prawo żywnościowe		8			1
4090-TZ-1N-5A-ANG	Język obcy		18e			2
2070-TZ-1N-5S-OB(2)	Przedmiot obieralny (II)	9	-	9		2
2070-TZ-1N-5S-OB(2)	Przedmiot obieralny (IV)	9	-	-		2
	Zajęcia ogólnouczelniane -student wybiera 1 z listy tych przedmiotów	9	-	-	-	1
Ogółem		96	36	61	28	30
		220				

Semestr VI

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1N-6S-TPOW	Technologia przetwórstwa owoców i warzyw	12e	-	18	-	4
2070-TZ-1N-6S-TPPC	Technologia produktów piekarskich i cukierniczych	8	-	9	-	2
2070-TZ-1N-6S-TF	Technologia fermentacji	8	-	-	8	2
2070-TZ-1N-6S-TAK	Technologia i analiza koncentratów spożywczych	8	-	15	-	2
2070-TZ-1N-6S-BZ	Biotechnologia żywności	8	-	8	-	2
2070-TZ-1N-6S-CUPZ	Chłodnicze utrwalanie, przechowywalność i transport żywności	8e	10	-	10	4
2070-TZ-1N-6K-BHPZ	Bezpieczeństwo i higiena produkcji żywności	5	9	-	-	2
2070-TZ-1N-6S-TOKŻ	Toksykologia żywności	8	-	10	-	2
2070-TZ-1N-6S-ZWGL	Żywnienie wybranych grup ludności z elementami dietytyki	12	-	-	14	2
2070-TZ-1N-6S-PLTZ	Zasady projektowania procesów technologicznych	-	10	-	6	2
2070-TZ-1N-6K-SZBZ	Systemy jakości oraz zarządzanie bezpieczeństwem żywności	8e	9	-	-	2
1000-TZ-1N-5A-SOC	Socjologia/Podstawy psychologii	8	-	-	-	1
2070-TZ-1N-6S-OB(2)	Przedmiot obieralny (III)	9	-	-	-	1
2070-TZ-1N-6S-OB(2)	Przedmiot obieralny (V)	18	-	-	-	2
Ogółem w sem. VI		120	47	51	38	30
		256				
2070-TZ-1N-6S-PRYD	Praktyka zawodowa -cz2 (łącznie 6 miesięcy - wpis zaliczenia i pkt. ECTS w sem. VII)	--				--

semestr VII

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	W	Ć	L	P	ECTS
2070-TZ-1N-7S-SEMD	Seminarium dyplomowe	-	-	-	20	2
2070-TZ-1N-7S-PRJD	Projekt dyplomowy	-	-	-	10	1
2070-TZ-1N-7S-PRAD	Praca dyplomowa	-	-	-	-	5
2070-TZ-1N-7S-PRYD	Praktyka zawodowa (1 i 2)	Zakłady przem. spoż. 6 miesięcy (sem. 4 - 7)				32
	Ogółem	-	-	-	30	40
		30				

LISTA PRZEDMIOTÓW OBIERALNYCH

Przedmiot obieralny I: 1- Woda w żywności i żywieniu
2- Suszarnictwo w przemyśle spożywczym

Przedmiot obieralny II: 1- Żywność ekologiczna
2- Bioaktywne składniki żywności

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- Wentylacja i klimatyzacja w przemyśle spożywczym i gastronomii
2- Wybrane aspekty systemów zarządzania jakością żywności