

## Ogólna charakterystyka studiów

<b>Nazwa kierunku studiów</b>	<b>bezpieczeństwo i produkcja żywności</b>
<b>Specjalności w ramach kierunku studiów</b>	<b>Technologia żywności Technologia gastronomiczna Żywnienie człowieka z dietetyką</b>
<b>Poziom kształcenia</b> (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia)	<b>studia pierwszego stopnia</b>
<b>Profil</b>	praktyczny
<b>Forma studiów</b> stacjonarne/niestacjonarne	<b>stacjonarne</b>
<b>Przyporządkowanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych lub dziedzin sztuki oraz dyscyplin artystycznych, do których odnoszą się efekty uczenia się</b> (zgodnie z Rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1818)	<b>dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia</b>
Wskazanie dyscypliny wiodącej, % udział efektów uczenia się dla dyscypliny wiodącej	<b>technologia żywności i żywienia – 100%</b>
<b>Wskazanie tytułu zawodowego nadawanego absolwentom</b> (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. 2018 r. poz. 1861)	<b>inżynier</b>
<b>Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji</b>	<b>210</b>
<b>Liczba semestrów konieczna do uzyskania kwalifikacji</b>	<b>VII</b>
<b>Warunki ukończenia studiów</b>	1. Uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie. 2. Złożenie egzaminu dyplomowego. 3. Pozytywna ocena pracy dyplomowej.

**DYREKTOR**  
Instytutu Nauk Technicznych  
*dr inż. Wiesława Tomaszewska-Górecka*















Wspólne punkty		58	Wspólne godziny					849	
Semestr I									
L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
			W	C	P	L	K		
1	P 01	Matematyka	30	30				60	zal. z o., E
2	P 02	Chemia	30	15		45		90	zal. z o., E
3	P 03	Mikrobiologia ogólna	15			30		45	zal. z o.
4	K 01	Propedeutyka nauki o żywności	20					20	zal. z o.
5	K 02	Surowce roślinne	15			25		40	zal. z o.
6	K 03	Surowców zwierzęce	15			25		40	zal. z o.
7	K 04	Opakowania żywności	10	5	10			25	zal. z o.
8	K 05	Podstawy zarządzania dla inżynierów	15		15			30	zal z o
9	O 01	Wychowanie fizyczne		30				30	zal.
10	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.
11	O 04	Wiedza o Polsce/ Antropologia społeczna	15					15	zal. z o.
12	I 01	Obowiązkowe szkolenie BHP	4					4	zal.
13	I 02	Przysposobienie biblioteczne	5					5	zal.
14								0	
Razem:			174	110	25	125	0	434	
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								28,933	
			184	125	10	115	0	434	

### Semestr II

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
			W	C	P	L	K		
1	K 06	Biochemia	20			20		40	zal. z o.,
2	K 07	Chemia żywności	20			30		50	zal. z o., E
3	K 08	Towaroznawstwo żywności	15			25		40	zal. z o.
4	K 17	Żywnienie człowieka	25	20	20			65	zal (o) E
5	K 10	Materiały wspomagające przetwarzanie żywności	10			15		25	zal. z o.
6	K 11	Rośliny lecznicze i przyprawowe	10			15		25	zal. z o.



7	KW 01	Prawo żywnościowe/Prawo żywnościowe i kontrola żywności	20					20	zal. z o.
8	KW 07	Trendy w produkcji żywności II	10			15		25	zal. z o.
9	O 01	Wychowanie fizyczne		30				30	zal.
10	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.
11	O 03	Technologia informacyjna				30		30	zal. z o.
12	O 05	Komunikacja interpersonalna	15					15	zal.
13								0	
14								0	
Razem:			145	80	20	150	0	395	
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								26,333	

### Semestr III

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
			W	C	P	L	K		
1	K 13	Ogólna technologia żywności	35			35		70	zal. z o., E
2	K 14	Inżynieria procesowa	30		30			60	zal. z o., E
3	K 15	Analiza i ocena jakości żywności	30			45		75	zal. z o., E
4	K 16	Mikrobiologia żywności	20			30		50	zal. z o.
5	P05	Grafika inżynierska				15		15	zal (o)
6	K 18	Higiena produkcji żywności	10			15		25	zal. z o.
7	K 21	Przechowywanie i chłodnictwo żywności	15			20		35	zal. z o.
8	K05	Biotechnologia	15			15		30	zal. z o.
9	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.
10								0	
11								0	
12								0	
13								0	
14								0	
Razem:			155	30	30	175	0	390	
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								26	



### Semestr IV

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
			W	C	P	L	K		
1	K 20	Aparatura w produkcji żywności	30		20			50	zal. z o., E
3	K06	Analiza sensoryczna	10			15		25	zal. z o.
3	K 22	Technologia gastronomiczna	20		15	30		65	zal. z o., E
4	K 23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	20	20	20			60	zal. z o., E
5	K 24	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	10		15			25	zal. z o.
6	P 07	Statystyka	10	15				25	zal. z o.
5	K 09	Toksykologia /Toxicology	20	15		15		50	zal. z o.
8	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o., E
9	I 04	Praktyka kierunkowa I (2 m-ce; 330 godz.)						0	zal.
10								0	
11								0	
12								0	
13								0	
14								0	
15								0	
								0	
Razem:			120	80	70	60	0	330	
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								22	
								27,5	

### Semestr V

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
			W	C	P	L	K		
1	K 26	Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych	20			30		50	zal. z o., E
2	K 27	Technologia i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych	20			30		50	zal. z o., E
3	K 28	Audytywanie systemów	10		20			30	zal. z o.







13								0	
14								0	
15								0	
Razem:			75	55	45	65	30	270	
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								18	

### Semestr VII

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
			W	C	P	L	K		
1	K 30	Seminarium praktyki					10	10	zal. z o.
2	KW 08 TŻ/TG/ŻCz 2	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia	15		10	15		40	zal. z o.
3	KW 08 TŻ/TG/ŻCz 4	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia	10			20		30	zal. z o.
4	KW 08 TŻ/TG/ŻCz 8	Pracownia inżynierska				45	30	75	zal.
5	I 07	Pisanie pracy dyplomowej					10	10	zal.
6	I 06	Praktyka specjalnościowa III (2 m-ce; 300 godz.)						0	zal. z o.
7	I 08	Egzamin i obrona pracy dyplomowej						0	
8								0	
9								0	
10								0	
11								0	
12								0	
13								0	
14								0	
15								0	
Razem:			25	0	10	80	50	165	
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								11	
<b>Suma ogółem</b>								<b>2409</b>	



		Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia
		W	C	P	L	K		
	<b>Przedmioty wybieralne</b>							
	Prawo żywnościowe/Prawo żywnościowe i kontrola żywności	20					20	zal. z o.
	Toksykologia /Toxicology	20	15		15		50	zal. z o.
	Projektowanie procesu produkcji żywności/ Projektowanie zakładów gastronomicznych	15	15	20			50	zal. z o., E
	Produkcja żywności I	15		10	15		40	zal. z o.
	Produkcja żywności II	15		10	15		40	zal. z o.
	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności I	15			15		30	zal. z o.
	Edukacja żywieniowa I	15	10	15			40	zal. z o.
	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie	10	15				25	zal. z o.
	Projektowanie nowych produktów spożywczych/Projektowanie potraw	15		20	15		50	zal. z o.
	Trendy w produkcji żywności I	10			15		25	zal. z o.
	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie	15		10	15		40	zal. z o.
	żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie człowieka z dietetyką	15			20		35	zal. z o.
	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie	15	10	15			40	zal. z o.
	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie	10	15				25	zal. z o.
	Seminarium dyplomowe					30	30	zal. z o.
	Przedmiot w j. ang.	15					15	zal.
	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie	15		10	15		40	zal. z o.
	Przedmiot bloku Technologia żywności/Technologia gastronomiczna/Żywnienie	15			15		30	zal. z o.
	Pracownia inżynierska				45	30	75	zal.
	Pisanie pracy dyplomowej					10	10	zal.
	Praktyka specjalnościowa III (2 m-ce; 300 godz.)						0	zal. z o.
				63				

**DYREKTOR**  
 Instytutu Nauk Technicznych  
  
 dr inż. Wioletta Tomaszewska-Górecka