

**Semestralny harmonogram realizacji zajęć na kierunku
Bezpieczeństwo i produkcja żywności dla specjalności "żywność prozdrowotna"
Cykl kształcenia: 2022/2023**

Semestr I

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

Semestr II

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 06	Biochemia	20			20		40	zal. z o.,	4
2	K 07	Chemia żywności	20			30		50	zal. z o., E	5
3	K 08	Towaroznawstwo żywności	15			30		45	zal. z o.	4
4	K 17	Żywienie człowieka	25	25	20			70	zal (o) E	6

5	K 10	Materiały wspomagające przetwarzanie żywności	15			15		30	zal. z o.	2
6	K 11	Rośliny lecznicze i przyprawowe	15			15		30	zal. z o.	2
7	KW 01	Prawo żywnościowe/Prawo żywnościowe i kontrola żywności	20					20	zal. z o.	2
8	O 01	Wychowanie fizyczne		30				30	zal.	0
9	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.	2
10	O 03	Technologia informacyjna				30		30	zal. z o.	2
11	O 05	Komunikacja interpersonalna	15					15	zal.	1
Razem:			145	85	20	140	0	390		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								26		

Semestr III

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 13	Ogólna technologia żywności	35			35		70	zal. z o., E	6
2	K 14	Inżynieria procesowa	30		30			60	zal. z o., E	6
3	K 15	Analiza i ocena jakości żywności	30			45		75	zal. z o., E	5
4	K 16	Mikrobiologia żywności	20			30		50	zal. z o.	4
5	P04	Grafika inżynierska				15		15	zal (o)	1
6	K 18	Higiena produkcji żywności	10			15		25	zal. z o.	2
7	K 21	Przechowywalność i chłodnictwo żywności	15			20		35	zal. z o.	2
8	K12	Biotechnologia	15			15		30	zal. z o.	2
9	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o.	2
Razem:			155	30	30	175	0	390		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								26		

Semestr IV

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			

1	K 20	Aparatura w produkcji żywności	30		20			50	zal. z o., E	3
3	K25	Analiza sensoryczna	10			15		25	zal. z o.	1
3	K 22	Technologia gastronomiczna	20		15	30		65	zal. z o., E	3
4	K 23	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności	20	20	20			60	zal. z o., E	3
5	K 24	Zarządzanie przedsiębiorstwami przem. spoż.	10		15			25	zal. z o.	2
6	P 05	Statystyka	10	15				25	zal. z o.	1
5	K 09	Toksykologia /Toxicology	20	15		15		50	zal. z o.	3
8	O 02	Język obcy - (j. angielski)		30				30	zal. z o., E	3
9	I 04	Praktyka kierunkowa I (2 m-ce; 330 godz.)						0	zal.	11
Razem:			120	80	70	60	0	330		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								22		
								27,5		

Semestr V

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 26	Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych	20			30		50	zal. z o., E	3
2	K 27	Technologia i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych	20			30		50	zal. z o., E	3
3	K 28	Audytywanie systemów	10		20			30	zal. z o.	3
4	K 29	Zafałszowania żywności	10			15		25	zal. z o.	2
7	K 19	Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle				15		15	zal. z o.	1
6	KW 02	Projektowanie procesu produkcji żywności/ Projektowanie zakładów gastronomicznych	15	15	20			50	zal. z o., E	4
7	KW 04 1	Produkcja żywności I	15			25		40	zal. z o.	3
8	KW 04 2	Produkcja żywności II	15			25		40	zal. z o.	3
9	KW 05	Ocena jakości i bezpieczeństwa żywności I	10			20		30	zal. z o.	2
10	KW 06	Edukacja żywieniowa I	15	25				40	zal. z o.	2
11	KW 08 TŻ/ŻP/Ż Cz 1	Przedmiot modułu Technologia żywności/Żywność prozdrowotna/Żywnienie człowieka z dietetyką	10	15				25	zal. z o.	2
12	I 03	Przedmiot w j. ang.	15					15	zal.	1
13	O 07	Ochrona własności intelektualnej	15					15	zal.	1

Razem:	170	55	40	160	0	425		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta						28,333		

Semestr VI

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	KW 03	Projektowanie nowych produktów spożywczych/Projektowanie potraw	15		20	15		50	zal. z o.	4
2	KW 08 TŻ/ŻP/Ż Cz 2	Przedmiot modułu Technologia żywności/Żywność prozdorotwna/Żywność człowieka z dietetyką	10			15		25	zal. z o.	2
3	KW 08 TŻ/ŻP/ŻC z 3	Przedmiot modułu Technologia żywności/Żywność prozdorotwna/Żywność człowieka z dietetyką	15			25		40	zal. z o.	3
4	KW 08 TŻ/ŻP/ŻC z 4	Przedmiot modułu Technologia żywności/Żywność prozdorotwna/Żywność człowieka z dietetyką	10			20		30	zal. z o.	2
5	KW 08 TŻ/ŻP/ŻC z 5	Przedmiot modułu Technologia żywności/Żywność prozdorotwna/Żywność człowieka z dietetyką	15	25				40	zal. z o.	2
6	KW 08 TŻ/ŻP/Ż Cz 6	Przedmiot modułu Technologia żywności/Żywność prozdorotwna/Żywność człowieka z dietetyką	10			15		25	zal. z o.	2
7	KW 09	Seminarium dyplomowe					30	30	zal. z o.	2
8	O 06	Podstawy przedsiębiorczości		30				30	zal. z o.	2
9	I 05	Praktyka kierunkowa II (2 m-ce; 330 godz.)						0	zal.	11
Razem:			75	55	20	90	30	270		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta							18			

Semestr VII

L.p.	Kod	Nazwa zajęć	Struktura godzin					Godz.	Forma zaliczenia	Liczba ECTS
			W	C	P	L	K			
1	K 30	Seminarium praktyki					10	10	zal. z o.	1

2	KW 08 TŻ/ŻP/Ż Cz 7	Przedmiot modułu Technologia żywności/Zywność prozdorowotna/Zywność człowieka z dietetyką	15			25		40	zal. z o.	3
3	KW 08 TŻ/ŻP/Ż Cz 8	Przedmiot modułu Technologia żywności/Zywność prozdorowotna/Zywność człowieka z dietetyką	15			25		40	zal. z o.	3
4	KW 08 TŻ/ŻP/ŻCz 9	Pracownia inżynierska				45	30	75	zal.	3
5	I 07	Pisanie pracy dyplomowej					10	10	zal.	10
6	I 06	Praktyka specjalnościowa III (2 m-ce; 300 godz.)						0	zal. z o.	10
7	I 08	Egzamin i obrona pracy dyplomowej						0		
Razem:			30	0	0	95	50	175		30
Tygodniowe obciążenie godz. studenta								11,667		
Suma ogółem								2414		210
		Praktyka kierunkowa I (2 m-ce; 330 godz.)						330		
		Praktyka kierunkowa I (2 m-ce; 330 godz.)						330		
		Praktyka specjalnościowa III (2 m-ce; 300 godz.)						300		
Razem								3374		

| |