



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

Uchwała Nr 62 /2011

Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
z dnia 16.06.2011r.

w sprawie: zatwierdzenia zmian w planie studiów na Kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka na rok akademicki 2011/2012 studia: stacjonarne i niestacjonarne.

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 w związku z art. 6 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 27 lipca 2005r Prawo o szkolnictwie wyższym uchwala się co następuje:

§ 1

Senat Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży zatwierdza zmiany w planie studiów na Kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka na rok akademicki 2011/2012 studia stacjonarne i niestacjonarne – stanowiące załącznik nr 1 do niniejszej uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Uchwałę przyjęto w głosowaniu jawnym w stosunku głosów:

za 17

przeciw 0

wstrzymało się 0

Przewodniczący Senatu

REKTOR

dr hab. Robert Charnas, prof. PWSiP
* 1 *

PLAN STACJONARNYCH STUDIÓW INŻYNIERSKICH
KIERUNEK STUDIÓW: technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność: inżynieria żywności i organizacja produkcji

Zatwierdzenie do uchwały
Mr. 62/2011

Lp.	Nazwa przedmiotu	grupa przed m	Semestr	Liczba godzin					Łączna liczba godzin	Punkty ECTS
				W	C	L	P	S		
1.	Ekonomia (E)	INNE	I	30	15				45	6
2.	Matematyka (E)	P	I	30	45				75	9
3.	Chemia ogólna i nieorganiczna (E)	P	I	30		30			60	9
4.	Podstawy informatyki	INNE	I	30		30			60	2
5.	Język obcy I	INNE	I		60				60	1
6.	Przedmiot humanistyczny (Etyka inżynierska lub Socjologia lub Najnowsza historia Polski)	INNE/W	I	30	30				60	3
Razem				150	150	60			360	30
1.	Chemia organiczna (E)	P	II	30		30			60	8
2.	Chemia fizyczna (E)	P	II	30		30			60	7
3.	Fizyka (E)	P	II	30		30			60	7
4.	Rysunek techniczny z elementami maszyn	K	II	15			30		45	6
5.	Język obcy II	INNE	II		60				60	2
6.	Wychowanie fizyczne I	INNE	II		30				30	0
Razem				105	90	90	30		315	30
1.	Chemia żywności	K	III	30		30			60	6
2.	Biochemia (E)	P	III	30		30			60	5
3.	Maszynoznawstwo (E)	K	III	45	30				75	6
4.	Mikrobiologia żywności	K	III	30		30			60	5
5.	Ogólna technologia żywności (E)	K	III	30		45			75	6
6.	Język obcy III (E)	INNE	III		60				60	2
7.	Wychowanie fizyczne II	INNE	III		30				30	0
Razem				165	120	135			420	30
1.	Analiza i ocena jakości żywności (E)	K	IV	30		30			60	5
2.	Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (E)	K	IV	45	60				105	6
3.	Podstawy żywienia człowieka,	K	IV	30		15			45	4
4.	Organizacja i ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych (E)	K	IV	30	15				45	5
5.	Opakowania żywności	K	IV	30		15			45	4
6.	Toksykologia lub Dietetyka	K/W	IV	15	15				30	3
7.	Praktyka technologiczna – 4 tyg.		IV							3
Razem				180	90	60			330	30
1.	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności (E)	K	V	30		15			45	4
2.	Kierunkowe technologie żywności, w tym*:	K/W	V	155		125			280	26
2a.	technologia przemysłu fermentac. I	K	V	20		15			35	3
2b.	technologia gastronomiczna I	K	V	15		10			25	3
2c.	technologia zbóż I (E)	K	V	20		20			40	4
2d.	technologia mięsa I (E)	K	V	20		20			40	4
2e.	przechowywalność żywności	K/W	V	20		15			35	3
2f.	surowce roślinne w produkcji żywności	K/W	V	20		15			35	3
2g.	technologia koncentratów spożyw. I	K/W	V	20		15			35	3
2h.	technologia mleka I	K/W	V	20		15			35	3
2i.	technologia owoców i warzyw I	K/W	V	20		15			35	3
2j.	technologia tłuszczów I	K/W	V	20		15			35	3
2k.	technologia ziemniaka I	K/W	V	20		15			35	3
Razem				185	0	140			325	30

1.	Ekologia, gospodarka energią i ochrona środowiska	P	VI	30				30	2
2.	Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego (E)	K	VI	15		45		60	4
3.	Planowanie eksperymentu i statystyka	P	VI	30	15			45	3
4.	Technologia specjalizacyjna (E)**	K/W	VI	40		40		80	8
4a	technologia gastronomiczna II	K/W	VI	10		10		20	2
4b	technologia mięsa II	K/W	VI	10		10		20	2
4c	technologia mleka II	K/W	VI	10		10		20	2
4d	technologia owoców i warzyw II	K/W	VI	10		10		20	2
4e	technologia przemysłu fermentac. II	K/W	VI	10		10		20	2
4f	technologia tłuszczów II	K/W	VI	10		10		20	2
4g	technologia zbóż II	K/W	VI	10		10		20	2
4h	technologia ziemniaka II	K/W	VI	10		10		20	2
5.	Praktyka specjalizacyjna– 4 tyg.		VI						3
6.	Właściwości fizyczne produktów spożywczych lub Automatyzacja w przemyśle spożywczym	K/W	VI	15		15		30	2
7.	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym (E)	K	VI	30	30			60	3
8.	Ergonomia, bhp w przemyśle spożywczym	INNE	VI	15	15			30	1
9.	Przedmioty fakultatywne***	K/W	VI	60				60	3
10.	Ochrona własności intelektualnej	INNE	VI	15				15	1
Razem				250	60	55	45	410	30
1.	Technologia specjalizacyjna (E)****	K/W	VII	48		48		96	8
1a	technologia gastronomiczna III	K/W	VII	12		12		24	2
1b	technologia mięsa III	K/W	VII	12		12		24	2
1c	technologia mleka III	K/W	VII	12		12		24	2
1d	technologia owoców i warzyw III	K/W	VII	12		12		24	2
1e	technologia przemysłu fermentac. III	K/W	VII	12		12		24	2
1f	technologia tłuszczów III	K/W	VII	12		12		24	2
1g	technologia zbóż III	K/W	VII	12		12		24	2
1h	technologia ziemniaka III	K/W	VII	12		12		24	2
2.	Marketing żywności lub Autoprezentacja i sztuka negocjacji.	K/W	VII	30	15			45	1
3.	Rachunkowość przedsiębiorstw żywnościowych (E)	K	VII	30	15			45	2
4.	Prawo żywnościowe	K	VII	30				30	1
5.	Seminarium dyplomowe	K	VII				30	30	3
6.	Praca dyplomowa	K	VII					0	15
Razem				138	30	48	0	246	30

P - podstawowe

K - kierunkowe

W - do wyboru

RAZEM I stopień		1173	540	588	75	30	2406	210
Liczba godzin							Łączna liczba	Punkty ECTS
W	C	L	P	S				

* Student studiuje 8 technologii. Obowiązkowe są: technologie: przemysłu fermentacyjnego, gastronomiczna, zbóż i mięsa. Do dalszego wyboru pozostaje 7 technologii, z których student wybiera 4.

** Student po semestrze V wybiera 2 technologie podstawowe, w których będzie się specjalizował, i studiuje 2 dodatkowe.

*** Student wybiera 60 h wykładu z listy przedmiotów fakultatywnych

**** Student studiuje 2 technologie podstawowe - specjalizacyjne, które wybrał w semestrze VI, i kontynuuje dwie dodatkowo wybrane w semestrze VI, lub wybiera jedną lub dwie nowe technologie. W sumie studiuje 4 technologie.

PLAN NIESTACJONARNYCH STUDIÓW INŻYNIERSKICH
KIERUNEK STUDIÓW: technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność: inżynieria żywności i organizacja produkcji

Lp.	Nazwa przedmiotu	grupa przed	Sem.	Liczba godzin					Łączna liczba	Punkty ECTS
				W	C	L	P	S		
1.	Matematyka (E)	P	I	32	40				72	9
2.	Chemia ogólna i nieorganiczna (E)	P	I	32		24			56	9
3.	Podstawy informatyki	INNE	I	16		24			40	3
4.	Ekonomia (E)	INNE	I	24	16				40	9
Razem				104	56	48			208	30
1.	Chemia organiczna (E)	P	II	32		24			56	8
2.	Fizyka (E)	P	II	32		24			56	7
3.	Rysunek techniczny z elementami maszyn	K	II	16			16		32	7
4.	Statystyka	P	II	16	16				32	6
5.	Informatyka	INNE	II			24			24	2
Razem				96	16	72	16		200	30
1.	Biochemia (E)	P	III	24		24			48	8
2.	Chemia żywności (E)	P	III	16		16			32	7
3.	Chemia fizyczna	P	III	24		24			48	6
4.	Mikrobiologia żywności (E)	K	III	24		32			56	8
5.	Język obcy I	INNE	III		24				24	1
Razem				88	24	96			208	30
1.	Ogólna technologia żywności (E)	K	IV	24		32			56	8
2.	Analiza i ocena jakości żywności (E)	K	IV	24		32			56	6
3.	Maszynoznawstwo (E)	K	IV	24	24				48	6
4.	Język obcy II	INNE	IV		24				24	1
5.	Opakowania żywności	K	IV	16		16			32	3
6.	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	K	IV	8		16			24	3
7.	Praktyka technologiczna – 4 tygodnie		IV							3
Razem				96	48	96			240	30
1.	Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (E)	K		32	24				56	8
2.	Kierunkowe technologie żywności, w tym*:	K/W		48		96			144	21
2a.	technologia przemysłu fermentac. I	K	V	8		16			24	4
2b.	technologia gastronomiczna I	K	V	8		16			24	4
2c.	technologia zbóż I (E)	K	V	8		16			24	4
2d.	technologia mięsa I (E)	K	V	8		16			24	3
2e.	przechowywanie żywności	K/W	V	8		16			24	3
2f.	surowce roślinne w produkcji żywności	K/W	V	8		16			24	3
2g.	technologia mleka I	K/W	V	8		16			24	3
2h.	technologia owoców i warzyw I	K/W	V	8		16			24	3
2i.	technologia tłuszczów I	K/W	V	8		16			24	3
2j.	technologia ziemniaka I	K/W	V	8		16			24	3
3.	Język obcy III	INNE	V		24				24	1
Razem				80	48	96			224	30

1.	Ekologia, gospodarka energią i ochrona środowiska	P	VI	16				16	2
2.	Projektowanie zakładów przemysłu spoż. (E)	K	VI	16		16		32	3
3.	Ergonomia, bhp w przemyśle spożywczym	INNE	VI	16	8			24	3
4.	Technologia specjalizacyjna (E)**	K/W	VI	24		24		48	6
4a.	technologia gastronomiczna II	K/W	VI	8		8		16	2
4b.	technologia mięsa II	K/W	VI	8		8		16	2
4c.	technologia mleka II	K/W	VI	8		8		16	2
4d.	technologia owoców i warzyw II	K/W	VI	8		8		16	2
4e.	technologia przemysłu fermentac. II	K/W	VI	8		8		16	3
4f.	technologia tłuszczów II	K/W	VI	8		8		16	4
4g.	technologia zbóż II	K/W	VI	8		8		16	5
4h.	technologia ziemniaka II	K/W	VI	8		8		16	2
5.	Podstawy żywienia człowieka	K	VI	16		8		24	3
6.	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	K	VI	16	8			24	3
7.	Właściwości fizyczne produktów spożywczych lub Automatyzacja w przemyśle spożywczym	K/W	VI	16		8		24	3
8.	Ochrona własności intelektualnej	INNE	VI	16				16	2
9.	Język obcy IV (E)	INNE	VI		24			24	2
10.	Praktyka specjalizacyjna - 4 tyg.		VI					0	3
Razem				136	40	40	16	232	30
1.	Prawo żywnościowe	K	VII	16				16	1
2.	Przedmioty fakultatywne***	K/W	VII	48				48	2
3.	Marketing żywności lub Autoprezentacja i sztuka negocjacji	K/W	VII	24	8			32	1
4.	Rachunkowość przedsiębiorstw żywnościowych.(E)	K	VII	24	8			32	2
5.	Technologia specjalizacyjna (E)****: w tym:	K/W	VII	24		24		48	6
5a.	technologia gastronomiczna III	K/W	VII	8		8		16	2
5b.	technologia mięsa III	K/W	VII	8		8		16	2
5c.	technologia mleka III	K/W	VII	8		8		16	2
5d.	technologia owoców i warzyw III	K/W	VII	8		8		16	2
5e.	technologia przemysłu fermentac. III	K/W	VII	8		8		16	3
5f.	technologia tłuszczów III	K/W	VII	8		8		16	4
5g.	technologia zbóż III	K/W	VII	8		8		16	5
5h.	technologia ziemniaka III	K/W	VII	8		8		16	2
6.	Seminarium dyplomowe						24	24	3
7.	Praca dyplomowa								15
Razem				136	16	24	0	24	30

P - podstawowe

K - kierunkowe

W - do wyboru

RAZEM I stopień		736	248	472	32	24	1512	
Liczba godzin							Łączna liczba	Punkty ECTS
W	C	L	P	S				

* Student studiuje 6 technologii. Obowiązkowe są: technologie: przemysłu fermentacyjnego, gastronomiczna, zbóż i mięsa. Do dalszego wyboru pozostaje 6 technologii, z których student wybiera 2.

** Student po semestrze V wybiera 2 technologie podstawowe, w których będzie się specjalizował, i studiuje 1 dodatkową.

*** Student wybiera 48 h wykładu z listy przedmiotów fakultatywnych

**** Student studiuje 2 technologie podstawowe - specjalizacyjne, które wybrał w semestrze VI, i kontynuuje 1 dodatkowo wybraną w semestrze VI, lub wybiera jedną nową technologię. W sumie studiuje 3 technologie.

Uchwała nr 62 Senatu PWSiP z 16.VI.2011.

2019.06.10

REKTOR

dr hab. Robert Chojas, prof. PWSiP