

Plan studiów niestacjonarnych I stopnia kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka

Do wyboru po 4 semestrze blok Technologia żywności pochodzenia roślinnego II rok w roku akademickim 2011/2012 (zatwierdzono na RW 19.05.2010 r.)

	Przedmiot	Godziny - ogółem					Po sem.		I rok				II rok				III rok				IV rok				
		ECTS	Razem	W	Ćwiczenia		Egz.	Zal.	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6		Sem. 7		Sem. 8		
					aud.	lab.			7 zjazdów		7 zjazdów		7 zjazdów		7 zjazdów		7 zjazdów		7 zjazdów		7 zjazdów				
									w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.			
1.	Język angielski	5	120			120	6																		
2.	Przedmiot fakultatywny ¹	2	30	30				2	2(3)		2(3)														
3.	Przedmiot fakultatywny ¹	2	30	30				2	2(3)		2(3)														
4.	Matematyka z elementami statystyki	10	75	35	40		2		2	3	3	3(1)													
5.	Chemia	14	98	42	14	42	2		3	4	3	4													
6.	Ekologia i ochrona środowiska	2	15	15			1		2(3)																
7.	Dodatki do żywności	2	14	14				1	2																
8.	Bezpieczeństwo i ergonomia	2	14	14				1	2																
9.	Technologia informacyjna	3	28	14		14		2			2	2													
10.	Fizyka	8	45	15	10	20	2				2(3)	4(6)													
11.	Ogólna technologia żywności	9	56	21	14	21	3						3	5											
12.	Inżynieria procesowa	6	42	21	7	14	3						3	3											
13.	Biochemia	9	56	21	14	21	3						3	5											
14.	Fizjologia człowieka	3	14	7	7			4							1	1									
15.	Towaroznawstwo żywności	2	14	14				4							2										
16.	Mikrobiologia i higiena żywności	10	63	21	14	28	4								3	6									
17.	Chemia i toksykologia żywności	6	49	21	7	21	4								3	4									
18.	Analiza i ocena jakości żywności	9	56	21	14	21	4						2	2	1	3									
19.	Praktyka	3		4 tygodnie				4																	
20.	Technologia młynarstwa i kaszarstwa	8	56	21	14	21	5										3	5							
21.	Produkty mleczarskie	5	35	14	7	14	5										2	3							
22.	Genetyka	2	14	14				5									2								
23.	Aparatura przemysłu spożywczego	5	35	14	7	14	5										2	3							
24.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	42	21	7	14	5										3	3							
25.	Podstawy żywienia człowieka	5	35	14	7	14		6											2	3					
26.	Technologia owoców, warzyw i grzybów	8	56	21	14	21	6												3	5					
27.	Produkty mięsne	5	35	14	7	14	6												2	3					
28.	Technologia roślin przemysł. i zielarskich	5	35	14	7	14	6												2	3					
29.	Rachunkowość	2	14	14				6											2						
30.	Projektowanie technologiczne	6	42	14	14	14	7														2	4			
31.	Biotechnologia żywności	6	42	21	7	14	7														3	3			
32.	Przechowalnictwo i opakowania żywności	5	35	14	7	14		7													2	3			
33.	Gospodarka wodno-ściekowa	2	14	14				7													2				
34.	Gastronomia	5	28	14	7	7		7													2	2			
35.	Projektowanie środków spożywczych	5	28	14	7	7		7													2	2			
36.	Organizacja i zarządzanie	2	14	14				8															2		
37.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	14	14				8															2		
38.	Automatyka w produkcji żywności	2	14	14				8															2		
39.	Systemy zapewnienia jakości	3	14	7		7		8															1	1	
40.	Seminarium dyplomowe	4	21			21		8														1		2	
41.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																						
	Suma	212 + 3	1442	657	253	532	22	18	108	70	101	112	77	126	70	119	84	119	77	113	91	105	49	21	

* Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne: etyka, socjologia, historia wsi i rolnictwa