

Plan studiów niestacjonarnych I stopnia kierunku. Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Do wyboru po 4 semestrze blok Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego 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		7 zjazdów		
								w.	ćw.	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	4																
20.	Przetwórstwo zbóż	5	35	14	7	14	5										2	3						
21.	Technologia mleka	8	56	21	14	21	5										3	5						
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.	Przetwory owocowo-warzywne	5	35	14	7	14	6												2	3				
27.	Technologia mięsa	8	56	21	14	21	6												3	5				
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	
40.	Seminarium dyplomowe	4	21			21		8															1	
41.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																				2	
	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