

**Plan studiów niestacjonarnych I stopnia kierunek: *technologia żywności i żywienie człowieka* Do wyboru po 4 semestrze  
 blok *technologia żywności pochodzenia roślinnego*, zatwierdzono na RW 25.04.2012 roku *dotyczy I roku w roku akademickim 2012/2013***

	Przedmiot	ETCS	Godziny - ogółem				Po sem.		I rok				II rok				III rok				IV rok			
			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	8	120			120	6			3	3			3	3			3	2(3)					
2.	Przedmiot humanistyczny <sup>1</sup>	3	30	30				2	2(3)		2(3)													
3.	Przedmiot humanistyczny <sup>1</sup>	3	30	30				2	2(3)		2(3)													
4.	Matematyka z elementami statystyki	9	75	35	40		2		2	3	3	3(1)												
5.	Chemia	13	98	42	14	42	2		3	4	3	4												
6.	Ekologia i ochrona środowiska	2	15	15			1		2(3)															
7.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	14	14				1	2															
8.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	14	14				1																
9.	Technologia informacyjna	2	28	14		14		2			2	2												
10.	Fizyka	8	45	15	10	20	2				2(3)	4(6)												
11.	Ogólna technologia żywności	6	56	21	14	21	3						3	5										
12.	Inżynieria procesowa	6	42	21	7	14	3						3	3										
13.	Biochemia	6	56	21	14	21	3						3	5										
14.	Fizjologia człowieka	3	14	7	7			4							1	1								
15.	Higiena żywności	4	21	7	7	7		4							1	2								
16.	Mikrobiologia	9	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	8	56	21	14	21	4						2	2	1	3								
19.	Praktyka	4				4 tygodnie	4																	
20.	Technologia młynarstwa i kaszarstwa	5	56	21	14	21	5										3	5						
21.	Produkty mleczarskie	7	35	14	7	14	5										2	3						
22.	Genetyka	2	14	14				5									2							
23.	Aparatura przemysłu spożywczego	6	42	14	7	21	5										2	4						
24.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	42	21	7	14	5										3	3						
25.	Podstawy żywienia człowieka	6	35	14	7	14		6												2	3			
26.	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	56	21	14	21	6													3	5			
27.	Produkty mięsne	6	35	14	7	14	6													2	3			
28.	Produkty zielarskie	2	21	7	7	7	6													1	2			
29.	Rachunkowość	1	14	14				6												2				
30.	Projektowanie technologiczne	7	42	14	14	14	7														2	4		
31.	Biotechnologia żywności	6	42	21	7	14	7														3	3		
32.	Przechowalnictwo i opakowania żywności	2	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	4	28	14	7	7		7													2	2		
36.	Organizacja i zarządzanie	2	14	14				8															2	
37.	Dodatki do żywności	2	14	14				8															2	
38.	Automatyka w produkcji żywności	2	14	14				8															2	
39.	Systemy zapewnienia jakości	4	14	7		7	8															1	1	
40.	Seminarium dyplomowe	4	21			21		8														1	2	
41.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																					
	<b>Suma</b>	<b>205</b>	<b>1442</b>	<b>643</b>	<b>260</b>	<b>539</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>108</b>	<b>70</b>	<b>101</b>	<b>112</b>	<b>77</b>	<b>126</b>	<b>63</b>	<b>133</b>	<b>84</b>	<b>126</b>	<b>70</b>	<b>106</b>	<b>91</b>	<b>105</b>	<b>49</b>	<b>21</b>

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