

Plan studiów stacjonarnych I stopnia kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* Do wyboru po 4 semestrze *blok technologia żywności pochodzenia roślinnego*

Zatwierdzono na R. W. 25.04.2012 roku *dotyczy I roku w roku akademickim 2012/2013*

Lp.	Przedmiot	ECTS	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		
					aud.	lab.			15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		
									w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.			
1.	Język angielski	8	120			120	4																
2.	Język wybrany	3	60			60		2		2	2												
3.	Przedmiot humanistyczny ¹	3	30	30				1	2														
4.	Przedmiot humanistyczny ¹	3	30	30				1	2														
5.	Wychowanie fizyczne	2	60		60			2		2	2												
6.	Matematyka z elementami statystyki	10	75	30	45		1		2	3													
7.	Chemia	12	135	60	15	60	2		2	3	2	2											
8.	Ekologia i ochrona środowiska	2	30	30			1		2														
9.	Technologia informacyjna	2	45	15		30		2			1	2											
10.	Fizyka	8	60	30	10	20	2				2	2											
11.	Rachunkowość	4	15	15				2			1												
12.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	15	15					2		1												
13.	Mikrobiologia	11	120	45	30	45	4						2	3	1	2							
14.	Inżynieria procesowa	7	75	30	10	35	3						2	3									
15.	Biochemia	6	90	30	20	40	3						2	4									
16.	Higiena żywności	4	45	15	10	20		3					1	2									
17.	Fizjologia człowieka	2	30	15	15			3					1	1									
18.	Ogólna technologia żywności	6	90	45	15	30	4								3	3							
19.	Chemia i toksykologia żywności	6	75	45	10	20	4								3	2							
20.	Analiza i ocena jakości żywności	8	90	30	15	45	4						2	2		2							
21.	Aparatura przemysłu spożywczego	6	75	30	15	30	4								2	3							
22.	Genetyka	2	15	15				4							1								
23.	Automatyka przemysłu spożywczego	2	15	15				4							1								
24.	Dodatki do żywności	2	15	15				4							1								
25.	Praktyki	4	4 tygodnie				4																
26.	Technologia młynarstwa i kaszarstwa	5	90	45	15	30	5										3	3					
27.	Produkty mleczarskie	7	60	30	10	20	5										2	2					
28.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	75	30	15	30	5										2	3					
29.	Podstawy żywienia człowieka	5	60	30	10	20		5									2	2					
30.	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	75	30	15	30	5										2	3					
31.	Gastronomia	5	60	15	15	30		5									1	3					
32.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	30	30				6											2				
33.	Produkty zielarskie	2	30	30			6												2				
34.	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	90	45	15	30	6										3	3					
35.	Produkty mięsne	7	60	30	10	20	6										2	2					
36.	Projektowanie technologiczne	7	75	30	15	30	6										2	3					
37.	Przechowywanie i opakowanie żywności	4	60	30	10	20		6									2	2					
38.	Systemy zapewnienia jakości	4	60	30	10	20	7														2	2	
39.	Gospodarka wodno-ściekowa	1	15	15				7													1		
40.	Organizacja i zarządzanie	2	30	30				7													2		
41.	Projektowanie środków spożywczych	4	45	15	10	20		7													1	2	
42.	Elektyw do wyboru*	2	15	15				7													1		
43.	Seminarium dyplomowe	4	60			60		6,7											2			2	
44.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																				
Suma		218	2400	1065	420	915	22	22	10	12	7	12	10	17	12	14	12	16	13	12	7	6	
									330	285		405	390	420	375							195	

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

* Elektwy do wyboru: 1. Analiza sensoryczna żywności; 2. Nowoczesne metody utrwalania żywności; 3. Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej; 4. Żywność wygodna; 5. Przetwórstwo białek zbóż; 6. Przetwórstwo nasion roślin strączkowych; 7. Zapewnienie bezpieczeństwa żywności, 8. Właściwości lecznicze roślin uprawnych;