

**Plan studiów stacjonarnych I stopnia kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* Do wyboru po 4 semestrze *blok technologia żywności pochodzenia zwierzęcego*  
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.	w.	ćw.	w.	ćw.				
1.	Język angielski	8	120			120	4																	
9	Język wybrany	3	60			60				2	2													
3.	Przedmiot humanistyczny <sup>1</sup>	3	30	30				1	2															
4.	Przedmiot humanistyczny <sup>1</sup>	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								1									
26.	Przetwórstwo zbóż	5	60	30	10	20	5									2	2							
27.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	7	75	30	15	30	5									2	3							
28.	Technologia mleka	6	90	45	15	30	5									3	3							
29.	Podstawy żywienia człowieka	5	60	30	10	20		5								2	2							
30.	Biotechnologia 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.	Rośliny zielarskie	2	30	30				6													2			
34.	Przetwory owocowo-warzywne	6	60	30	10	20	6														2	2		
35.	Technologia mięsa	7	90	45	15	30	6														3	3		
36.	Projektowanie technologiczne	7	75	30	15	30	6														2	3		
37.	Przechowywanie i opakowania 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																					
<b>Suma</b>			<b>218</b>	<b>2400</b>	<b>1065</b>	<b>420</b>	<b>915</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	
										<b>330</b>		<b>285</b>		<b>405</b>		<b>390</b>		<b>420</b>		<b>375</b>		<b>195</b>		

<sup>1</sup> Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne: etyka, socjologia, historia wsi i rolnictwa; Obowiązuje praktyka zawodowa 4 tygodnie po semestrze 4

\* Elektyw 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;