PLAN STUDIÓW DLA KIERUNKU: Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, I stopień, stacjonarne, profil ogólnoakademicki

Nazwa Modułu	Lp	ZAJĘCIA			Suma godzin / ECTS										Sem. I					Sem. II					Sem. III					Sem. IV					Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					Sem.VIII				
					W	P_{EW}	Ć	P_{EC}	L	P_{EL}	P	P_{EP}	Σ	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E	W	Ć	L	P	P_E
	A	**OGÓLNE**			75	9	210	8					285	17	4	5			9		4			2	1	3			4		2			2																				
MODUŁ HUMANISTYCZNO-SPOŁECZNY	1	Humanistyczne	Humanistyczne I	1.1/1 Podstawy kreartwności 1.1/2 Socjologia	15	3	15						30	3	1	1			3																																
			Humanistyczne II	1.2/1 Ergonomia 1.2/2 Org. pracy grupowej	15	2							15	2	1				2																																
	2	Języki obce: J.angielski; J.niemiecki; J.francuski; J.rosyjski					120	8					120	8		2			2		2			2		2			2		2			2																		
	3	Ochrona własności intelektualnej			15	1							15	1	1				1																																
	4	Bezpieczeństwo i higiena pracy			15	1							15	1	1				1																																
	5	Podstawy ekonomii			15	2	15						30	2											1	1			2																						
	6	WF					60						60			2					2																														
	B	**PODSTAWOWE**			345	39	165		105	11	30	4	645	54,0	9	4	1	1	21	10	4	4	1	23	2	1	2		6						1	1			2		1	1			2								
MODUŁ MATEMATYCZNO-FIZYCZNY	1	Matematyka			60	9	45						105	9	2	2			5	2	1			4																												
	2	Statystyka inżynierska			15	2	15						30	2																					1	1			2												
	3	Podstawy fizyki			30	5	15		15	2			60	7	2	1			5			1		2																												
MODUŁ PRZYRODNICZO-CHEMICZNY	4	Chemia nieorganiczna, organiczna			60	6	30		30	4			120	10	2	1	1		5	2	1	1		5																												
	5	Biochemia			30	3	15		30	3			75	6											2	1	2		6																						
	6	Ekologia i ochrona środowiska			30	2							30	2	2				2																																
	7	Pozyskiwanie surowców	7/1 Podstawy produkcji surowców roślinnych 7/2 Podstawy produkcji surowców zwierzęcych 7/3 Pozyskiwanie surowców rybnych		30	4	15						45	4						2	1			4																												
MODUŁ TECHNOLOGICZNO-INFORMACYJNY	8	Technologie informacyjne			45	3	15		30	2			90	5						2		2		3																			1	1			2								
	9	Grafika inżynierska			15	2					15	2	30	4	1			1	4																																
	10	Maszynoznawstwo ogólne			30	3	15				15	2	60	5						2	1		1	5																												
	C	**KIERUNKOWE**			600	52,5	120		375	27	90	11,5	1185	91,0						2		2		5	10	2	5		20	10	3	11	1	28	7		5	2	15		5		2	2	10	6	3		1	13
MODUŁ CHEMICZNO-ŻYWNOŚCIOWY	1	Chemia żywności			30	3	15		30	2			75	5																2	1	2		5																	
	2	Analiza i ocena jakości żywności			30	3	15		30	2			75	5																2	1	2		5																	
	3	Towaroznawstwo produktów spożywczych			15	2	15				15	3	45	5																																		1	1		1	5
	4	Podstawy żywienia człowieka			30	4	15						45	4											2	1			4																						
MODUŁ TECHNOLOGICZNY	5	Ogólna technologia żywności			30	3			30	2	15	2	75	7											2		2		5				1	2																	
	6	Technologie specjalnościowe	6/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka		30	2			30	2			60	4																					2		2		4											
			6/2 Technologie produktów roślinnych		30	2			30	2			60	4																					2		2		4											
			6/3 Technologie gastronomiczne		15	1			15	2			30	3																																			
			6/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego		15	1			15	1			30	2																																			
			6/5 Projekt procesu techn. - wyb. branża								15	2	15	2																																			
	7	Utrwalanie i przechowywanie	7/1 Podstawy przechowalnictwa 7/2 Utrwalanie surowców i produktów spożywcz.		30	1,5					15	1,5	45	3																					2				1	3											
	8	Woda, odpady w przem. spoż.	8/1 Technologia wody i ścieków 8/2 Gospodarka odpadami w przem. spożywcz.		15	1							15	1																																	1			1
	9	Trendy w przem. spożywczym	9/1 - Produkty 9/2 - Technologie		15	2							15	2																																	1			2
MODUŁ MIKROBIOLOGICZNO - BIOTECHNOLO-GICZNY	10	Mikrobiologia ogólna			30	3			30	2			60	5						2		2		5																												
	11	Mikrobiologia żywności			30	2			15	2			45	4											2		1		4																						
	12	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności			30	2,5			15	1	15	1,5	60	5																					1		1		2		1			1	3						
	13	Biotechnologia	13/1 Podstawy biotechnologii 13/2 Procesy biotechnologiczne w prod. żywności		30	3			30	2			60	5																2		2		5																	
MODUŁ EKSPLOATACYJNO - PROJEKTOWY	14	Inżynieria procesowa			30	3	15		30	2			75	5											2	1	2		5																						
	15	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego			30	3	15		30	2			75	5																2	1	2		5																	
	16	Opakowania do żywności			30	2			30	2			60	4																																	2		2		4
	17	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego			30	1,5					15	1,5	45	3																															2		1	3	
	18	Technika chłodnicza	18/1 Podstawy chłodnictwa 18/2 Instalacje chłodnicze		30	2			15	1			45	3											2				2			1		1																	
MODUŁ EKONOMICZNO-ORGANIZACYJNY	19	Podstawy organizacji i zarządzania	19/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym 19/2 Marketing produktów żywnościowych		30	3	15						45	3																															2	1			3
	20	Rachunkowość			15	2	15						30	2																															1	1			2
	D	**SPECJALNOŚCIOWE**			180	21	60		60	4,5	60	7,5	360	33																					4	1	4		12					7	3		3	17	1			1	4
MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	E1	Praktyka specjalnościowa - 3 miesiące w sem. VI												24																																					
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki									15	6	15	6																																				
	F	Seminarium dyplomowe (proj.; inż.; egz. dypl.)									60	15	60	15																																	2	1	1	2	13
		Razem (A+B+C+D)			1200	121,5	555	8	540	42,5	255	44	2550	240	13	9	1	1	30	12	8	6	1	30	13	6	7		30	10	5	11	1	30	12	2	9	3	30					30	13	4	2	6	30	7	3		4	30
					170 godz. x 15 tygodni										24					27					26					27					26					1					25					14				
		Liczba egzaminów			21										3					3					3					3					3										3					3				

praktyka 480 godzin

Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Rady Wydziału w dniu 28.05.2019r.

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Legenda:

- 2 — zajęcia kończące się egzaminem
- 2 — zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
- 2 — zajęcia do wyboru
- 2 — zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną