HARMONOGRAM 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_{SW}	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 kreatywności 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**			315	37	165		75	8	45	6	600	51,0	9	4	1	1	20	8	4	2	1	20	2	1	2		5						1	1				1	1			2				1	2					
MODUŁ MATEMATYCZNO-FIZYCZNY	1	Matematyka			60	9	45						105	9	2	2			5	2	1			4																										
	2	Statystyka inżynierska			15	2	15				15	2	45	4																																				
	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	2			75	5											2	1	2		5																				
	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			15	2	15						30	2																					1	1			2										
	9	Grafika inżynierska			15	1					15	2	30	3	1			1	3																																
	10	Maszynoznawstwo ogólne			30	3	15				15	2	60	5						2	1		1	5																										
	C	**KIERUNKOWE**			645	53	105		420	30	120	11	1290	94,0	1				1	4		3		8	10	2	5		21	10	2	13	2	28	7		5	2	15						5		2	3	10	6	3		1	11
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	2	45	4																																	1	1		1	4
	4	Podstawy żywienia człowieka			45	5	15						60	5						1				1	2	1			4																				
MODUŁ TECHNOLOGICZNY	5	Surowce przetwórstwa spożywczego			15	1			15	1			30	2						1		1		2																										
	6	Branże przetwórstwa spożywczego			15	1							15	1	1				1																														
	7	Ogólna technologia żywności			30	3			30	2	30	2	90	7											2		2		5				2	2																
	8	Technologie specjalnościowe	8/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka		30	2			30	2			60	4																					2		2		4										
			8/2 Technologie produktów roślinnych		30	2			30	2			60	4																					2		2		4										
			8/3 Technologie gastronomiczne		15	1			30	2			45	3																1		2		3															
			8/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego		15	1			30	2			45	3																1		2		3															
			8/5 Projekt procesu techn. - wyb. branża								15	2	15	2																							1	2												
	9	Utrwalanie i przechowywanie	9/1 Podstawy przechowalnictwa 9/2 Utrwalanie surowców i produktów spożywcz.		30	1,5					15	1,5	45	3																							2		1	3									
	10	Woda, odpady w przem. spoż.	10/1 Technologia wody i ścieków 10/2 Gospodarka odpadami w przem. spożywcz.		15	1							15	1																															1			1
	11	Trendy w przem. spożywczym	11/1 Produkty 11/2 Technologie		15	1							15	1																															1			1
MODUŁ MIKROBIOLOGICZNO - BIOTECHNOLO-GICZNY	12	Mikrobiologia ogólna			30	3			30	2			60	5						2		2		5																										
	13	Mikrobiologia żywności			30	2			15	2			45	4											2		1		4																				
	14	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności			30	2			15	1	15	2	60	5																					1		1		2					1			1	3					
	15	Biotechnologia	15/1 Podstawy biotechnologii 15/2 Procesy biotechnologiczne w prod. żywności		30	2			30	2			60	4																2		2		4															
MODUŁ EKSPLOATACYJNO - PROJEKTOWY	16	Inżynieria procesowa			30	3	15		30	3			75	6											2	1	2		6																				
	17	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego			30	3			30	2			60	5																2		2		5															
	18	Opakowania do żywności			30	2			30	2			60	4																										2		2		4						
	19	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego			30	1,5					30	1,5	60	3																										2			2	3						
	20	Technika chłodnicza	20/1 Podstawy chłodnictwa 20/2 Instalacje chłodnicze		30	2			15	1			45	3											2				2			1		1															
MODUŁ EKONOMICZNO-ORGANIZACYJNY	21	Podstawy organizacji i zarządzania	21/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym 21/2 Marketing produktów żywnościowych		30	3	15						45	3																														2	1			3
	22	Rachunkowość			15	2	15						30	2																														1	1			2
	D	**SPECJALNOŚCIOWE**			180	18	45		90	8	45	7	360	33																					6		5		12					4	1	1	2	17	2	2		1	4
MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	E1	Praktyka specjalnościowa - 3 miesiące w sem. VI (480 godzin)												24																													24								
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki									15	6	15	6																																				
	F	Seminarium dyplomowe (proj.; prac. inż.; egz. dypl.)									60	15	60	15																							1	1									1	1			2	13
		Razem (A+B+C+D)			1215	117	525	8	585	46	285	45	2610	240	14	9	1	1	30	12	8	5	1	30	13	6	7		30	10	4	13	2	30	14	1	10	3	30				1	30	10	2	3	6	30	8	5		5	30
					174 godz. x 15 tygodni										25					26					26					29					28					1					21					18				
		Liczba egzaminów			20										3					3					3					3					3										2					3				

Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Senatu nr 19/2021 w dniu 24 marca 2021

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2021/2022

praktyka 480 godzin

Legenda:

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

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

SPECJALNOŚĆ: **Moduły obieralne tworzące specjalność** **Obowiązuje od roku akademickiego: 2021/2022**

Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS										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
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	15	1	15		0		0		30	1												1	1			1
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	15	2,5	0		0		15	2,5	30	5							1			1	5					
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/BŻ-2	Zafałszowania żywności	15	1	0		15	1	0		30	2	1		1		2											
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	15	1	15		0		0		30	1												1	1			1
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	15	2,5	0		0		15	2,5	30	5							1			1	5					
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych	0		0		0		15	2	15	2															1	2
(M4)Moduł analityczny	D/A-1	Instr. metody oceny jakości żywności	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/A-2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/A-3	Analiza sensoryczna i ocena konsumencka żywności	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/A-4	Projekt z bioanalizy żywności	0		0		0		15	2	15	2															1	2
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Fizjologia żywienia człowieka	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/Ż-2	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/Ż-3	Żywienie człowieka-działy wybrane	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką	0		0		0		15	2	15	2															1	2
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	30	2	0		15	2	0		45	4	2		1		4											
	D/IŻ-2	Właściwości fizyczne żywności	15	2	0		15	2	0		30	4							1		1		4					
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	15	3	15		0		0		30	3							1	1			3					
	D/IŻ-4	Zastosowanie informatyki w przemyśle spożywczym	0		0		0		15	2	15	2															1	2
		Razem	180	18	45	0	90	8	45	7	360	33	6	0	5	0	12		4	1	1	2	17	2	2	0	1	4
			24 godz. * 15 tygodni										11						8					5				
		Liczba egzaminów	3										1						2					0				

Praktyka

Specjalności:
Biotechnologia żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł analityczny)
Bezpieczeństwo żywności i żywienie człowieka (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł żywienia człowieka)
Inżynieria żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł inżynierii żywności)
Technologia przetwórstwa ryb (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, przetwórstwa rybnego)