

## Plan studiów niestacjonarnych I stopnia kier. technologia żywności i żywienie człowieka

**Do wyboru po 4 semestrze blok technologia żywności pochodzenia zwierzęcego III i IV rok w roku akademickim 2011-2012 (zatwierdzono na RW 25.02.2009 r.)**

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

Obowiązuje praktyka zawodowa 4 tygodnie po 4 semestrze

Lp.	Przedmiot	Godziny - ogółem						Po sem.		I rok				II rok				III rok				IV rok				
		ECTS	Razem	W	Ćwiczenia			Egz.	Zal.	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6		Sem. 7		Sem. 8		
					aud.	lab.	ter			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	5	120			120		6																		
2.	Przedmiot fakultatywny	2	30	30				2	2(3)		2(3)															
3.	Przedmiot fakultatywny	2	30	30				2	2(3)		2(3)															
4.	Matematyka z elementami statystyki	8	75	35	40			2	2	3	3	3(1)														
5.	Chemia	12	120	56	14	50		2	4	4	4	5(6)														
6.	Ekologia i ochrona środowiska	1	15	15				1	2(3)																	
7.	Technologia informacyjna	2	28	14		14		2			2	2														
8.	Fizyka	7	45	15	10	20		2			2(3)	4(6)														
9.	Mikrobiologia i higiena żywności	11	63	21	14	28		4						3	6											
10.	Inżynieria procesowa	7	42	21	7	14		3					3	3												
11.	Biochemia	10	56	21	14	21		3					3	5												
12.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	14	14					3				2													
13.	Towaroznawstwo żywności	2	14	14					3				2													
14.	Ogólna technologia żywności	10	56	21	14	21		4						2	3											
15.	Chemia żywności	5	35	14	7	14			4					3	5											
16.	Analiza i ocena jakości żywności	10	56	21	14	21		4					2	2	1	3										
17.	Aparatura przemysłu spożywczego	5	35	14	7	14		4						2	3											
18.	Genetyka	1	14	14					4					2												
19.	Toksykologia żywności	3	14	7		7		5									1	1								
20.	Biotechnologia żywności	7	42	21	7	14		6										3	3							
21.	Przetwórstwo zbóż	7	35	14	7	14		5									2	3								
22.	Przetwory owocowo-warzywne	7	35	14	7	14		5									2	3								
23.	Fizjologia człowieka	3	14	7	7	-			5								1	1								
24.	Podstawy żywienia człowieka	6	35	14	7	7			6										2	3						
25.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	42	21	7	14		5									3	3								
26.	Technologia mleka	10	56	21	14	21		6											3	5						
27.	Technologia mięsa	10	56	21	14	21		6											3	5						
28.	Technologia roślin przemysł. i zielarskich	6	35	14	7	14		6											2	3						
29.	Projektowanie technologiczne	7	42	14	14	14		7														2	4			
30.	Przechwalnictwo i opakowania żywności	5	35	14	7	14			7													2	3			
31.	Gospodarka wodno-ściekowa	1	14	14					7													2				
32.	Gastronomia	3	28	14	7	7			7													2	2			
33.	Projektowanie środków spożywczych	3	28	14	7	7			7													2	2			
34.	Organizacja i zarządzanie	2	14	14					8																2	
35.	Dodatki do żywności	1	14	14					8																2	
36.	Rachunkowość	1	14	14					8																2	
37.	Systemy zapewnienia jakości	3	14	7		7		8																1	1	
38.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	14	14					8															2		
39.	Seminarium dyplomowe	3	14			14																				2
40.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																							
		212	1443	657	253	533		21	17	87	70	108	120	84	91	91	161	77	126	77	120	70	77	63	21	