

**PLAN STUDIÓW na kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE**

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

Forma kształcenia/poziom studiów: I stopnia

Uzyskane kwalifikacje: I stopnia

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

nowelizacja od r.ak. 2016/17

Nr katalogowy przedmiotu	Semestr	Przedmiot/moduł	Grupa treści: podstawowe lub kierunkowe	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin dydaktycznych w semestrze:				Liczba zjazdów	Liczba ECTS ogółem
					w tym zajęcia zorganizowane:		inne*	ogółem		
					wykłady	ćwiczenia				
TŻ I ns 1.1	sem 1	Ekonomia	P	O	16	16		32	8	3
TŻ I ns 1.2		Matematyka	P	O	24	24		48	8	6
TŻ I ns 1.3		Chemia ogólna i nieorganiczna	P	O	24	21		45	8/7	6
TŻ I ns 1.4		Podstawy informatyki	P	O	16	16		32	8	4
TŻ I ns 1.5		Przedmioty obieralne 1 (Socjologia, Najnowsza historia Polski, Historia filozofii)	P	O/F	21	0		21	7	3
RAZEM semestr 1					<b>101</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>178</b>		<b>22</b>
TŻ I ns 2.1	sem 2	Chemia organiczna	P	O	14	21		35	7	5
TŻ I ns 2.2		Fizyka	P	O	14	21		35	7	4
TŻ I ns 2.3		Statystyka	P	O	10	10		20	5	3
TŻ I ns 2.4		Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa	K	O	14	16		30	7/8	5
TŻ I ns 2.5		Informatyka II	P	O	0	21		21	7	3
RAZEM semestr 2					<b>52</b>	<b>99</b>	<b>0</b>	<b>151</b>		<b>20</b>
TŻ I ns 3.1	sem 3	Język obcy	P	O/F	0	24		24	8	2
TŻ I ns 3.2		Biochemia	P	O	21	21		42	7	5
TŻ I ns 3.3		Chemia żywności	K	O	16	21		37	8/7	4
TŻ I ns 3.4		Mikrobiologia żywności	K	O	21	28		49	8/7	8
TŻ I ns 3.5		Chemia fizyczna	P	O	16	15		31	8/5	4
RAZEM semestr 3					<b>74</b>	<b>109</b>	<b>0</b>	<b>183</b>		<b>23</b>
TŻ I ns 4.1	sem 4	Analiza i ocena jakości żywności	K	O	21	28		49	7	8
TŻ I ns 4.2		Ogólna technologia żywności aspekty surowcowe / Ogólna technologia żywności aspekty procesowe	K	O/F	24	28		52	8/7	9
TŻ I ns 4.3		Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	K	O	21	28		49	7	6
TŻ I ns 4.4		BHP i ergonomia	P	O	10	0		10	5	1
TŻ I ns 4.5		Język obcy	P	O/F	0	24		24	8	2
RAZEM semestr 4					<b>76</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>184</b>		<b>26</b>
TŻ I ns 5.1	sem 5	Technologia zbóż	K	O	18	18		36	6	5
TŻ I ns 5.2		Inżynieria procesowa	K	O	28	24		52	7/8	9
TŻ I ns 5.3		Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	K	O	21	21		42	7	5
TŻ I ns 5.4		Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	K	O	16	16		32	8	5
TŻ I ns 5.5		Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	14	15		29	7/5	4
TŻ I ns 5.6		Język obcy	P	O/F	0	24		24	8	3
RAZEM semestr 5					<b>97</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>215</b>		<b>31</b>
TŻ I ns 6.1	sem 6	Podstawy żywienia człowieka / Podstawy dietyki	K	O/F	21	14		35	7	4
TŻ I ns 6.2		Toksykologia żywności	K	O	21	0		21	7	3
TŻ I ns 6.3		Technologia owoców i warzyw	K	O	18	18		36	6	4
TŻ I ns 6.4		Technologia mięsa	K	O	24	21		45	8/7	8
TŻ I ns 6.5		Technologia przem. fermentacyjnego	K	O	14	15		29	7/5	3
TŻ I ns 6.6		Praktyka specjalizacyjna	K	O/F	0	0		0		4
RAZEM semestr 6					<b>98</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>166</b>		<b>26</b>
TŻ I ns 7.1	sem 7	Opakowania żywności	K	O	14	0		14	7	2
TŻ I ns 7.2		Właściwości fizyczne produktów spożywczych	K	O	7	21		28	7	5
TŻ I ns 7.3		Technologia mleka	K	O	21	21		42	7	5
TŻ I ns 7.4		Gospodarka energetyczna	K	O	14	0		14	7	2
TŻ I ns 7.5		Ekologia i ochrona środowiska	P	O	16	0		16	8	2
TŻ I ns 7.6		Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym	K	O	12	12		24	6	3
TŻ I ns 7.7		Przedmioty obieralne 2	K	O/F	30	0		30	8	3
TŻ I ns 7.8		Rachunkowość	P	O	10	10		20	5	3
RAZEM semestr 7					<b>124</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>188</b>		<b>25</b>
TŻ I ns 8.1	sem 8	Seminarium dyplomowe	K	O/F	0	24		24	8	4
TŻ I ns 8.2		Drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność	K	O	8	12		20	8	3
TŻ I ns 8.3		Ochrona własności intelektualnych	P	O	10	0		10	5	1
TŻ I ns 8.4		Prawo żywnościowe	K	O	14	0		14	7	2
TŻ I ns 8.5		Przedmioty obieralne 3	K	O/F	60	0		60	8	6
TŻ I ns 8.6		Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	K	O/F	16	21		37	8/7	6
TŻ I ns 8.7		Praca dyplomowa	K	O/F	0	0		0		15
RAZEM semestr 8					<b>108</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>165</b>		<b>37</b>
<b>RAZEM I STOPIEŃ</b>					<b>730</b>	<b>700</b>	<b>0</b>	<b>1430</b>		<b>210</b>