

**Plan niestacjonarnych studiów inżynierskich.**

**Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka (nabór 2015/16)**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Grupa przedm	Semestr	Liczba godzin			Łączna liczba godzin	Punkty ECTS
				W	C	L		
1	Ekonomia (E)	KP	I	12	6		18	2
2	Matematyka (E)	KP	I	30	24		54	7
3	Chemia ogólna i nieorganiczna (E)	KP	I	18		18	36	7
4	Podstawy informatyki	O-ucz	I	12		24	36	5
5	Język obcy I	O-ucz/W	I		36		36	3
6	Ergonomia, bhp w przemyśle spożywczym	KP	I	12			12	1
7	Rysunek techniczny z elementami maszyn	KP	I	18	18		36	5
<b>Razem</b>				<b>102</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>228</b>	<b>30</b>
1	Chemia organiczna (E)	KP	II	30		24	54	6
2	Chemia fizyczna	KP	II	18		9	27	4
3	Fizyka (E)	KP	II	18		18	36	5
4	Język obcy II	O-ucz/W	II		36		36	3
5	Maszynoznawstwo z miernictwem (E)	KP	II	30		15	45	5
6	Surowce spożywcze	KS	II	18		18	36	4
7	Wychowanie fizyczne	O-ucz/W	II		10		10	1
8	Praktyka - 2 tygodnie	Prak/W	II				0	3
<b>Razem</b>				<b>114</b>	<b>46</b>	<b>84</b>	<b>244</b>	<b>31</b>
1	Technologia gastronomiczna	KS	III	18		18	36	5
2	Chemia żywności	KS	III	18		18	36	5
3	Biochemia	KP	III	18		18	36	5
4	Mikrobiologia żywności	KP	III	30		24	54	5
5	Ogólna technologia żywności (E)	KP	III	30		24	54	6
6	Język obcy III ( E )	O-ucz/W	III		36		36	4
7	Produkcja żywności ekologicznej	KS	III	18			18	2
<b>Razem</b>				<b>132</b>	<b>36</b>	<b>102</b>	<b>270</b>	<b>32</b>

1	Analiza i ocena jakości żywności (E)	KS	IV	24		30	54	5
2	Podstawy żywienia człowieka	KP	IV	18		18	36	5
3	Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego (E)	KP	IV	30		24	54	7
4	Opakowania żywności / Materiały do kontaktu z żywnością	KS	IV	12		9	21	2
5	Organizacja i ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych (E)	KP	IV	18	9		27	3
6	Marketing żywności lub Autoprezentacja i sztuka negocjacji	KS/W	IV	9	9		18	2
7	Fakultet ogólnouczelniany	O-ucz/W	IV	18			18	2
8	Praktyka technologiczna – 5 tyg.	Prak/W	IV				0	7
<b>Razem</b>				<b>129</b>	<b>18</b>	<b>81</b>	<b>228</b>	<b>33</b>
1	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	KS	V	18		9	27	4
2	Analiza sensoryczna	KP	V	9		18	27	3
3	Żywienie człowieka	KS	V	9		9	18	3
4	<b>Moduł podstaw technologii 5/8 (E):</b>	KS/W	V					
4a	Technologia przemysłu fermentacyjnego (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4b	Technologia zbóż (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4c	Technologia mięsa (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4d	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4e	Technologia mleka (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4f	Technologia owoców i warzyw (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4g	Trendy w żywieniu człowieka (E)	KS/W	V	14		14	28	4
4h	Nowe trendy w technologii i analizie żywności (E)	KS/W	V	14		14	28	4
5.	Logistyka	KP	V	9			9	1
6	Fakultet ogólnouczelniany	O-ucz/W	V	18			18	2
<b>Razem</b>				<b>133</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>239</b>	<b>33</b>

1	Projektowanie zakładów łańcucha żywnościowego	KS	VI	12	24		36	5
2	Towaroznawstwo żywności	KS	VI	18		18	36	5
4	Automatyzacja w przemyśle spożywczym lub Właściwości fizyczne żywności	KS/W	VI	9		9	18	3
5	Seminarium dyplomowe	PD	VI		18		18	3
6	Statystyczne opracowanie wyników	KP	VI	9	18		27	3
7	Toksykologia żywności	KS	VI	18			18	3
8	Ochrona własności intelektualnej	O-ucz	VI	9			9	1
9	Praktyka specjalizacyjna – 5 tyg.	Prak/W	VI				0	7
<b>Razem</b>				<b>75</b>	<b>60</b>	<b>27</b>	<b>162</b>	<b>30</b>
1	Systemy zarządzania jakością	KS	VII	12			12	1
3	Podstawy dietetyki	KP	VII	18		18	36	5
2	Prawo żywnościowe	KS	VII	18			18	2
3	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	KP	VII	12			12	1
4	Rachunkowość przedsiębiorstw żywnościowych	KS	VII	9	9		18	3
5	Seminarium dyplomowe	PD	VII		18		18	3
6	Praca dyplomowa	PD/W	VII				0	15
<b>Razem</b>				<b>69</b>	<b>27</b>	<b>18</b>	<b>114</b>	<b>30</b>
<b>Razem w ciągu 7 semestrów</b>				<b>748</b>	<b>277</b>	<b>460</b>	<b>1485</b>	<b>219</b>