

PLAN STUDIÓW DLA KIERUNKU: **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, I stopień, niestacjonarne**
 SPECJALNOŚĆ: **Inżynieria żywności**

Lp	D/I - 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	W	Ć	L	P	P _E			
Moduł	D/I-1	Higiena przemysłowa	16	3	8				8	3	32	6						2	1			1	6											
techniczno	D/I-2	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	8	2	8						16	2												1	1						2			
procesowy	D/I-3	Linie technologiczne przemysłu spożywczego	16	3					16	4	32	7												1			1	3	1			1	4	
D/I-2-3-4	D/I-4	Kontrola procesów przetwarzania żywności	16	2					8	2	24	4						1				1	1	1			1	3						
Moduł	D/I-5	Instr. metody oceny jakości żywności	8	1				8	2		16	3	1		1																			
analityczno	D/I-6	Analiza sensoryczna żywności	8	1				16	3		24	4	1		2																			
technologiczny	D/I-7	Technologie fermentacyjne w żywności	8	2	8			8	2		24	4	1		1																			
D/I-5,6,7,8	D/I-8	Zastosowanie informatyki w przemyśle spożywczym	16	3	8						24	3	1				1	1	1				2											
Razem			96		32			32		32	192	33	4	1	4		12	4	2		1	9	3	1		2		8	1			1	4	
			24 godz. x 15 tygodni										9					7					6					2						
Liczba egzaminów			4											1					1					1					1					