**PLAN STUDIÓW DLA KIERUNKU:** Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, I stopień, niestacjonarne, 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 | $P_{EW}$ | 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 | $P_E$ | 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 | | | 71 | | 88 | | | | | | 159 | 17 | 7 | 2 | | | 7 | | | | | | 2 | 3 | | | 4 | | 2 | | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | | 2 | | | | | | | | | |
| MODUŁ HUMANISTYCZNO-SPOŁECZNY | 1 | Humanistyczne | Humanistyczne I | 1.1/1 Podstawy kreartwności<br>1.1/2 Socjologia | 16 | 3 | 8 | | | | | | 24 | 3 | 2 | 1 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Humanistyczne II | 1.2/1 Ergonomia<br>1.2/2 Org. pracy grupowej | 16 | 2 | | | | | | | 16 | 2 | 2 | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | Języki obce: J.angielski; J.niemiecki; J.francuski; J.rosyjski | | | | | 64 | 8 | | | | | 64 | 8 | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 2 | | | 2 | | 2 | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | Ochrona własności intelektualnej | | | 7 | 1 | | | | | | | 7 | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | Bezpieczeństwo i higiena pracy | | | 16 | 1 | 8 | | | | | | 24 | 1 | 2 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | Podstawy ekonomii | | | 16 | 2 | 8 | | | | | | 24 | 2 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | B | PODSTAWOWE | | | 200 | | 104 | | 64 | | 24 | | 392 | 54,0 | 10 | 5 | | 2 | 21 | 10 | 5 | 6 | 1 | 23 | 2 | 1 | 2 | | 6 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 2 | 2 | 1 | | | 2 | | | | | |
| MODUŁ MATEMATYCZNO-FIZYCZNY | 1 | Matematyka | | | 32 | 9 | 32 | | | | | | 64 | 9 | 2 | 2 | | | 5 | 2 | 2 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | Statystyka inżynierska | | | 16 | 2 | 8 | | | | | | 24 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | | | 2 | | | | | |
| | 3 | Podstawy fizyki | | | 16 | 5 | 8 | | 16 | 2 | | | 40 | 7 | 2 | 1 | | | 5 | | | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODUŁ PRZYRODNICZO-CHEMICZNY | 4 | Chemia nieorganiczna, organiczna | | | 32 | 6 | 24 | | 16 | 4 | | | 72 | 10 | 2 | 2 | | | 5 | 2 | 1 | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | Biochemia | | | 16 | 3 | 8 | | 16 | 3 | | | 40 | 6 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 2 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | Ekologia i ochrona środowiska | | | 16 | 2 | | | | | | | 16 | 2 | 2 | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | Pozyskiwanie surowców | 7/1 Podstawy produkcji surowców roślinnych<br>7/2 Podstawy produkcji surowców zwierzęcych<br>7/3 Pozyskiwanie surowców rybnych | | 16 | 4 | 8 | | | | | | 24 | 4 | | | | | | 2 | 1 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODUŁ TECHNOLOGICZNO-INFORMACYJNY | 8 | Technologie informacyjne | | | 24 | 3 | 8 | | 16 | 2 | | | 48 | 5 | | | | | | 2 | | 2 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 2 | | | | | | | | | |
| | 9 | Grafika inżynierska | | | 16 | 2 | | | | | 16 | 2 | 32 | 4 | 2 | | | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 10 | Maszynoznawstwo ogólne | | | 16 | 3 | 8 | | | | 8 | 2 | 32 | 5 | | | | | | 2 | 1 | | 1 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | C | KIERUNKOWE | | | 328 | | 56 | | 224 | | 64 | | 672 | 91,0 | | | | | | 2 | | 2 | | 5 | 8 | 2 | 6 | | 18 | 10 | 2 | 10 | 2 | 26 | 9 | | 8 | 2 | 20 | 3 | | | 2 | 1 | 6 | 5 | 2 | | 3 | 10 | 4 | 1 | | | 6 |
| MODUŁ CHEMICZNO-ŻYWNOŚCIOWY | 1 | Chemia żywności | | | 16 | 3 | 8 | | 16 | 2 | | | 40 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | Analiza i ocena jakości żywności | | | 16 | 3 | 8 | | 16 | 2 | | | 40 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | Towaroznawstwo produktów spożywczych | | | 8 | 2 | 8 | | | | 8 | 3 | 24 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | 5 | | | | |
| | 4 | Podstawy żywienia człowieka | | | 16 | 4 | 8 | | | | | | 24 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODUŁ TECHNOLOGICZNY | 5 | Ogólna technologia żywności | | | 16 | 3 | | | 16 | 2 | 16 | 2 | 48 | 7 | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 5 | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | Technologie specjalnościowe | 6/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka | | 16 | 2 | | | 16 | 2 | | | 32 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 6/2 Technologie produktów roślinnych | | 16 | 2 | | | 16 | 2 | | | 32 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 6/3 Technologie gastronomiczne | | 8 | 1 | | | 8 | 2 | | | 16 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 6/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego | | 8 | 1 | | | 8 | 1 | | | 16 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 6/5 Projekt procesu techn. - wyb. branża | | | | | | | | 8 | 2 | 8 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | Utrwalanie i przechowywanie | 7/1 Podstawy przechowalnictwa<br>7/2 Utrwalanie surowców i produktów spożywcz. | | 16 | 1,5 | | | | | 8 | 1,5 | 24 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | Woda, odpady w przem. spoż. | 8/1 Technologia wody i ścieków<br>8/2 Gospodarka odpadami w przem. spożywcz. | | 8 | 1 | | | | | | | 8 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 |
| | 9 | Trendy w przem. spożywczym | 9/1 - Produkty<br>9/2 - Technologie | | 8 | 2 | | | | | | | 8 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | 2 |
| MODUŁ MIKROBIOLOGICZNO - BIOTECHNOLOGICZNY | 10 | Mikrobiologia ogólna | | | 16 | 3 | | | 16 | 2 | | | 32 | 5 | | | | | | 2 | | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11 | Mikrobiologia żywności | | | 16 | 2 | | | 16 | 2 | | | 32 | 4 | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 12 | Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności | | | 16 | 2,5 | | | 16 | 1 | 8 | 1,5 | 40 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 2 | | 2 | 1 | | | 1 | 3 | | | | | | | |
| | 13 | Biotechnologia | 13/1 Podstawy biotechnologii<br>13/2 Procesy biotechnologiczne w prod. żywności | | 16 | 3 | | | 16 | 2 | | | 32 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODUŁ EKSPLOATACYJNO - PROJEKTOWY | 14 | Inżynieria procesowa | | | 16 | 3 | 8 | | 16 | 2 | | | 40 | 5 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 15 | Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego | | | 16 | 3 | | | 16 | 2 | | | 32 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 16 | Opakowania do żywności | | | 16 | 2 | | | 16 | 2 | | | 32 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 17 | Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego | | | 16 | 1,5 | | | | | 16 | 1,5 | 32 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | 3 | | | | |
| | 18 | Technika chłodnicza | 18/1 Podstawy chłodnictwa<br>18/2 Instalacje chłodnicze | | 16 | 2 | | | 16 | 1 | | | 32 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 3 | | | | |
| MODUŁ EKONOMICZNO-ORGANIZACYJNY | 19 | Podstawy organizacji i zarządzania | 19/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym<br>19/2 Marketing produktów żywnościowych | | 16 | 3 | 8 | | | | | | 24 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | | | 3 |
| | 20 | Rachunkowość | | | 16 | 2 | 8 | | | | | | 24 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | | | 2 |
| | D | SPECJALNOŚCIOWE | | | 96 | | 32 | | 32 | | 32 | | 192 | 33 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ | E1 | Praktyka specjalnościowa - 3 miesiące (sem. 2, 4, 6) | | | | | | | | | | | | 24 | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | E2 | Seminarium zaliczenia praktyki | | | | | | | | | 8 | | 8 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 6 | | | |
| | F | Seminarium dyplomowe (proj.; inż.; egz. dypl.) | | | | | | | | | 32 | | 32 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 2 | 13 |
| | | Razem (A+B+C+D) | | | 695 | | 280 | | 320 | | 160 | | 1455 | 240 | 17 | 7 | | 2 | 28 | 12 | 5 | 8 | 1 | 36 | 12 | 6 | 8 | | 28 | 10 | 4 | 10 | 2 | 36 | 13 | 3 | 12 | 2 | 34 | 7 | 3 | 2 | 2 | 28 | 11 | 4 | | 7 | 27 | 5 | 1 | | 3 | 23 |
| | | | | | 179 godz. x 15 tygodni | | | | | | | | | | 26 | | | | | 26 | | | | | 26 | | | | | 26 | | | | | 30 | | | | | 14 | | | | | 22 | | | | | 9 | | | | |
| | | Liczba egzaminów | | | 22 | | | | | | | | | | 3 | | | | | 3 | | | | | 3 | | | | | 3 | | | | | 3 | | | | | 3 | | | | | 1 | | | | | | | | |

Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Rady Wydziału w dniu 28.05.2019r.

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2019/2020

**Legenda:**

- 2 zajęcia kończące się egzaminem
- 1 zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
- 2 zajęcia do wyboru
- 2 zajęcia kończące się zaliczeniem egzaminem