HARMONOGRAM 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		108						179	17	55	16			7						16	29			4		21			2		21			2		21			2									
MODUŁ HUMANISTYCZNO-SPOŁECZNY	1	Humanistyczne	Humanistyczne I: 1.1/1 Podstawy kreatywności; 1.1/2 Socjologia	16	3	8						24	3	16	8			3																																
			Humanistyczne II: 1.2/1 Ergonomia; 1.2/2 Org. pracy grupowej	16	2							16	2	16				2																																
	2	Języki obce: J.angielski; J.niemiecki; J.francuski; J.rosyjski				84	8					84	8												21			2		21			2		21			2		21			2									
	3	Ochrona własności intelektualnej		7	1							7	1	7				1																																
	4	Bezpieczeństwo i higiena pracy		16	1	8						24	1	16	8			1																																
	5	Podstawy ekonomii		16	2	8						24	2											16	8			2																						
	B	PODSTAWOWE		200		104		64		24		392	54,0	80	40		16	21	80	40	48	8	23	16	8	16		6										8	8			2	16	8			2					
MODUŁ MATEMATYCZNO-FIZYCZNY	1	Matematyka		32	9	32						64	9	16	16			5	16	16			4																												
	2	Statystyka inżynierska		16	2	8						24	2																														16	8			2					
	3	Podstawy fizyki		16	5	8		16	2			40	7	16	8			5			16		2																												
MODUŁ PRZYRODNICZO-CHEMICZNY	4	Chemia nieorganiczna, organiczna		32	6	24		16	4			72	10	16	16			5	16	8	16		5																												
	5	Biochemia		16	3	8		16	3			40	6											16	8	16		6																						
	6	Ekologia i ochrona środowiska		16	2							16	2	16				2																																
	7	Pozyskiwanie surowców	7/1 Podstawy produkcji surowców roślinnych; 7/2 Podstawy produkcji surowców zwierzęcych; 7/3 Pozyskiwanie surowców rybnych	16	4	8						24	4						16	8			4																												
MODUŁ TECHNOLOGICZNO-INFORMACYJNY	8	Technologie informacyjne		24	3	8		16	2			48	5						16		16		3															8	8			2									
	9	Grafika inżynierska		16	2					16	2	32	4	16			16	4																																
	10	Maszynoznawstwo ogólne		16	3	8				8	2	32	5						16	8		8	5																												
	C	KIERUNKOWE		328		56		224		64		672	91,0						16		16		5	64	16	48		18	80	16	80	16	26	72		64	16	20	24		16	8	6	40	16		24	10	32	8			6
MODUŁ CHEMICZNO-ŻYWNOŚCIOWY	1	Chemia żywności		16	3	8		16	2			40	5																16	8	16		5																	
	2	Analiza i ocena jakości żywności		16	3	8		16	2			40	5																16	8	16		5																	
	3	Towaroznawstwo produktów spożywczych		8	2	8				8	3	24	5																															8	8		8	5					
	4	Podstawy żywienia człowieka		16	4	8						24	4											16	8			4																						
MODUŁ TECHNOLOGICZNY	5	Ogólna technologia żywności		16	3			16	2	16	2	48	7											16		16		5				16	2																	
	6	Technologie specjalnościowe	6/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka	16	2			16	2			32	4																			16		4															
			6/2 Technologie produktów roślinnych	16	2			16	2			32	4																			16		4															
			6/3 Technologie gastronomiczne	8	1			8	2			16	3																			8		3															
			6/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego	8	1			8	1			16	2																			8		2															
			6/5 Projekt procesu techn. - wyb. branża							8	2	8	2																					2															
	7	Utrwalanie i przechowywanie	7/1 Podstawy przechowalnictwa; 7/2 Utrwalanie surowców i produktów spożywcz.	16	1,5					8	1,5	24	3																			16		3															
	8	Woda, odpady w przem. spoż.	8/1 Technologia wody i ścieków; 8/2 Gospodarka odpadami w przem. spożywcz.	8	1							8	1																																		8			1
	9	Trendy w przem. spożywczym	9/1 - Produkty; 9/2 - Technologie	8	2							8	2																																		8			2
MODUŁ MIKROBIOLOGICZNO - BIOTECHNOLO-GICZNY	10	Mikrobiologia ogólna		16	3			16	2			32	5						16		16		5																												
	11	Mikrobiologia żywności		16	2			16	2			32	4											16		16		4																						
	12	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności		16	2,5			16	1	8	1,5	40	5																					8		16		2	8			8	3							
	13	Biotechnologia	13/1 Podstawy biotechnologii; 13/2 Procesy biotechnologiczne w prod. żywności	16	3			16	2			32	5																16		16		5															
MODUŁ EKSPLOATACYJNO - PROJEKTOWY	14	Inżynieria procesowa		16	3	8		16	2			40	5											16	8	16		5																						
	15	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego		16	3			16	2			32	5																16		16		5															
	16	Opakowania do żywności		16	2			16	2			32	4																16		16		4															
	17	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego		16	1,5					16	1,5	32	3																														16			16	3					
	18	Technika chłodnicza	18/1 Podstawy chłodnictwa; 18/2 Instalacje chłodnicze	16	2			16	1			32	3																										16		16		3					
MODUŁ EKONOMICZNO-ORGANIZACYJNY	19	Podstawy organizacji i zarządzania	19/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym; 19/2 Marketing produktów żywnościowych	16	3	8						24	3																																		16	8			3
	20	Rachunkowość		16	2	8						24	2																														16	8			2					
	D	SPECJALNOŚCIOWE		96	18	24		48	8	24	7	192	33																					32		24		8	24	8	16		7	24		8	16	14	16	16		8	4
MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	E1	Praktyka specjalnościowa - 3 miesiące (sem. 2, 4, 6)											24					8																								8									
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki								8		8	6																																	8	6				
	F	Seminarium dyplomowe (proj.; inż.; egz. dypl.)								32		32	15																																	8	1			16	13
		Razem (A+B+C+D)		695		292		336		152		1475	240	135	56		16	28	96	40	64	8	36	96	53	64		28	80	37	80	16	36	104	21	88	16	30	56	16	32	8	26	80	24	8	40	33	48	24		24	23
				184 godz.* 8 zjazdów										207					208					213					213					229					112					152					96				
		Liczba egzaminów		20										3					3					3					3					3					1					3					1				

Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Senatu w dniu 23.09.2020 r.

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2020/2021

Legenda:

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