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_{DW}	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	W	Ć	L	P	P_E
	A	OGÓLNE		71		100						171	17	55	8			7						16	29			4		21			2		21			2					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		21			2										
	3	Ochrona własności intelektualnej		7	1							7	1	7				1																																									
	4	Bezpieczeństwo i higiena pracy		16	1							16	1	16				1																																									
	5	Podstawy ekonomii		16	2	8						24	2											16	8			2																																
	B	PODSTAWOWE		184		104		48		32		368	51,0	80	40		16	20	64	40	32	8	20	16	8	16		5																		8	8			2	16	8			2				8	2
MODUŁ MATEMATYCZNO-FIZYCZNY	1	Matematyka		32	9	32						64	9	16	16			5	16	16			4																																				
	2	Statystyka inżynierska		16	2	8				8	2	32	4																																					16	8			2				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	2			40	5											16	8	16		5																																
	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		8	2	8						16	2																																8	8			2										
	9	Grafika inżynierska		16	1					16	2	32	3	16			16	3																																									
	10	Maszynoznawstwo ogólne		16	3	8				8	2	32	5						16	8		8	5																																				
	C	KIERUNKOWE		360		56		256		64		736	94,0	8				1	32		32		8	64	16	48		19	64	16	64	16	21	80		80	8	19	24		16	16	8	32		16	16	7	56	24		8	11
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	2	24	4																																									8	8			8	4
	4	Podstawy żywienia człowieka		24	5	8						32	5						8			1		16	8			4																																
MODUŁ TECHNOLOGICZNY	5	Surowce przetwórstwa spożywczego		8	1			16	1			24	2						8		16		2																																				
	6	Branże przetwórstwa spożywczego		8	1							8	1	8				1																																									
	7	Ogólna technologia żywności		16	3			16	2	16	2	48	7											16		16		5				16	2																										
	8	Technologie specjalnościowe	8/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka	16	2			16	2			32	4																					16		16		4																						
			8/2 Technologie produktów roślinnych	16	2			16	2			32	4																					16		16		4																						
			8/3 Technologie gastronomiczne	8	1			16	2			24	3																					8		16		3																						
			8/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego	8	1			16	2			24	3																					8		16		3																						
			8/5 Projekt procesu techn. - wyb. branża							8	2	8	2																													8	2																
	9	Utrwalanie i przechowywanie	9/1 Podstawy przechowalnictwa; 9/2 Utrwalanie surowców i produktów spożywcz.	16	1,5					8	1,5	24	3																					16			8	3																						
	10	Woda, odpady w przem. spoż.	10/1 Technologia wody i ścieków; 10/2 Gospodarka odpadami w przem. spożywcz.	8	1							8	1																																									8				1
	11	Trendy w przem. spożywczym	11/1 Produkty; 11/2 Technologie	8	1							8	1																																									8				1
MODUŁ MIKROBIOLOGICZNO - BIOTECHNOLOGICZNY	12	Mikrobiologia ogólna		16	3			16	2			32	5						16		16		5																																				
	13	Mikrobiologia żywności		16	2			16	2			32	4											16		16		4																															
	14	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności		24	2			16	1	8	2	48	5																					16		16		2	8			8	3															
	15	Biotechnologia	15/1 Podstawy biotechnologii; 15/2 Procesy biotechnologiczne w prod. żywności	16	2			16	2			32	4																16		16		4																										
MODUŁ EKSPLOATACYJNO - PROJEKTOWY	16	Inżynieria procesowa		16	3	8		16	3			40	6											16	8	16		6																															
	17	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego		16	3			16	2			32	5																16		16		5																										
	18	Opakowania do żywności		16	2			16	2			32	4																																					16		16		4					
	19	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego		16	1,5					16	1,5	32	3																																					16			16	3					
	20	Technika chłodnicza	20/1 Podstawy chłodnictwa; 20/2 Instalacje chłodnicze	16	2			16	1			32	3																										16		16		3															
MODUŁ EKONOMICZNO - ORGANIZACYJNY	21	Podstawy organizacji i zarządzania	21/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym; 21/2 Marketing produktów żywnościowych	16	3	8						24	3																																									16	8			3
	22	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															8										
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki								8		8	6																																							8	6				
	F	Seminarium dyplomowe (proj.; inż.; egz. dypl.)								32		32	15																													8	1							8	1				16	13
		Razem (A+B+C+D)		711		284		352		160		1507	240	143	48		16	28	96	40	64	8	36	96	53	64		28	64	37	64	16	31	112	21	104	8	29	56	16	32	16	28	72	8	24	32	30	72	40		40	30
				188 godz.* 8 zjazdów										207					208					213					181					245					120					136					152				
		Liczba egzaminów		20										3					3					3					3					3					1					3					1				

Harmonogram studiów zatwierdzony Uchwałą Senatu nr 19/2021 w dniu 24 marca 2021 r.

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2021/2022

Legenda:

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

HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU: **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, I stopień, niestacjonarne, profil ogólnoakademicki**

SPECJALNOŚĆ: **Moduły obieralne tworzące specjalność**

Obowiązuje od roku akademickiego: 2021/2022

Nazwa modułu	Lp	Przedmioty specjalnościowe	Suma godzin / ECTS										Sem. V					Sem. VI					Sem. VII					Sem. VIII				
			W	P_{EW}	Ć	$Ć_{EC}$	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
(M1) Moduł biotechnologiczny	D/B-1	Biotechnologia dodatków do żywności	8	1	0		8	1	0		16	2	1		1		2															
	D/B-2	Techniki fermentacyjne	8	1	0		8	1	0		16	2						1		1		2										
	D/B-3	Biotechnologia składników żywności	8	1	8		0		0		16	1																1	1			1
	D/B-4	Operacje i procesy biotechnologiczne	8	2,5	0		0		8	2,5	16	5											1			1	5					
(M2) Moduł bezpieczeństwa żywności	D/BŻ-1	Higiena żywności i żywienia	8	1	0		8	1	0		16	2	1		1		2															
	D/BŻ-2	Zafałszowania żywności	8	1	0		8	1	0		16	2						1		1		2										
	D/BŻ-3	Procesy mycia w produkcji żywności	8	1	8		0		0		16	1																1	1			1
	D/BŻ-4	Podstawy prawa żywnościowego	8	2,5	0		0		8	2,5	16	5											1			1	5					
(M3) Moduł przetwórstwa rybnego	D/R-1	Przetwórstwo i zabezpieczenie surowców pochodzenia wodnego	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4															
	D/R-2	Towaroznawstwo produktów rybnych	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4					
	D/R-3	Linie technologiczne przetwórstwa ryb	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3										
	D/R-4	Projektowanie zakładów rybnych	0		0		0		8	2	8	2																			1	2
(M4)Moduł analityczny	D/A-1	Instr. metody oceny jakości żywności	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4															
	D/A-2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4					
	D/A-3	Analiza sensoryczna i ocena konsumencka żywności	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3										
	D/A-4	Projekt z bioanalizy żywności	0		0		0		8	2	8	2																			1	2
(M5) Moduł żywienia człowieka	D/Ż-1	Fizjologia żywienia człowieka	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4															
	D/Ż-2	Żywność funkcjonalna i specj. przeznaczenia	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4					
	D/Ż-3	Żywienie człowieka-działy wybrane	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3										
	D/Ż-4	Dietetyka z profilaktyką	0		0		0		8	2	8	2																			1	2
(M6) Moduł inżynierii żywności	D/IŻ-1	Eksploatacja w przemyśle spożywczym	16	2	0		8	2	0		24	4	2		1		4															
	D/IŻ-2	Właściwości fizyczne żywności	8	2	0		8	2	0		16	4											1		1		4					
	D/IŻ-3	Kontrola procesów przetwarzania żywności	8	3	8		0		0		16	3						1	1			3										
	D/IŻ-4	Zastosowanie informatyki w przemyśle spożywczym	0		0		0		8	2	8	2																			1	2
		Razem	96	18	24	0	48	8	24	7	192	33	4	0	3	0	8	3	1	2	0	7	3	0	1	2	14	2	2	0	1	4
			24 godz. * 8 zjazdów										7					6					6					5				
		Liczba egzaminów	3										1					0					2					0				

Specjalności:

Biotechnologia żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł analityczny)

Bezpieczeństwo żywności i żywienie człowieka (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł żywienia człowieka)

Inżynieria żywności (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, moduł inżynierii żywności)

Technologia przetwórstwa ryb (moduł biotechnologiczny, moduł bezpieczeństwa żywności, przetwórstwa rybnego)