WNoŻiR

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa
Nazwa kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
Dziedziny nauki: **dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe: **technologia żywności i żywienia (100%)**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **niestacjonarna**
Poziom kształcenia: **pierwszy**
Specjalność/specjalizacja: **technologia i żywienie**
Rok akademicki: **2023/2024**
Obowiązuje od: **2023-10-01**
Uchwała Senatu nr **72 z dn. 2023-04-24**
Kod planu studiów: **TŻ_1A_N_2023_2024_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Plan studiów	Semestr bzik	Semestr bzik (dla planów z bzikiem)	Semestr grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Punkty ECTS	Punkty ECTS (dla planów z bzikiem)	Suma godzin	Suma godzin (dla planów z bzikiem)	Suma godzin kontaktowych	Suma godzin kontaktowych (dla planów z bzikiem)	Godziny wykładów	Godziny ćwiczeń	Godziny laboratoriów	Godziny projektów	Godziny seminariów	Godziny praktyk	Godziny praktyk zawodowych	Godziny lektoratów	Godziny wychowania fizycznego	Godziny wykładów online	Godziny ćwiczeń online	Godziny laboratoriów online	Godziny projektów online	Godziny seminariów online	Godziny praktyk online	Godziny praktyk zawodowych online	Godziny lektoratów online	Godziny wychowania fizycznego online	ECTS	ECTS w semestrze
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A1	Technologia informacyjna	0	2	27	0	0	0	0	18	0	0	0	0.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A11	Ekonomia z elementami prawa	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.7												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1		Blok ulearnlny 1	1	2	100	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0.0	0.0	4.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1		Blok ulearnlny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A5	Ochrona własności intelektualnej	0	1	6	6	0	0	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.2	0.2											1.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A7	Człowiek w procesie pracy	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.0												1.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A8	Seminarium dyplomowe	0	1	15	0	0	15	15	0	0	0	0	0.0	0.0	0.6												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A9	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15.0	15.0	0.0												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	1	10	194	96	0	15	15	100	0	0	0	36.0	36.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B1	Matematyka	1	1	30	15	15	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	1.5	15.0		15.0									5.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B2	Chemia ogólna i nieorganiczna	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	2.0	3.0	1.5	15.0											2.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B3	Fizyka z elementami biofizyki	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	4.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B4	Statystyka	1	1	27	9	18	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	1.1	9.0		18.0									5.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B5	Chemia organiczna	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	5.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B6	Ekologia i ochrona środowiska	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	2.0	0.0	0.7												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B8	Biochemia	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	4.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego					Razem	6	7	210	108	36	0	0	72	0	0	0	30.0	8.0	8.0	45.0	0.0	33.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	11.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C1	Mikrobiologia przemysłu spożywczego	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	4.0	2.0	1.5	15.0											2.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C10	Microbiologia żywności	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	4.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C11	Opakowania do żywności i systemy pakujące	0	2	27	15	0	0	0	12	0	0	0	3.0	1.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C12	Reologia żywności	1	1	15	9	0	0	0	6	0	0	0	2.0	1.0	0.6												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C2	Towaroznawstwo żywności z elementami prawa żywnościowego	0	2	27	18	0	0	0	9	0	0	0	3.0	1.0	1.1	18.0											0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C3	Higiena i toksykologia żywności	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.8	18.0											0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C5	Chemia żywności	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	3.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C6	Inżynieria procesowa	1	1	30	15	15	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C9	Microbiologia ogólna	1	1	30	9	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C9	Analiza i ocena jakości żywności	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	6.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C7	Cyfrowa technologia żywności	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	3.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C8	Podstawy genetyki człowieka z elementami nutrigenomiki	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	6.0	3.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego	5	1			Blok ulearnlny 5	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego	6	1			Blok ulearnlny 6	0	2	15	9	0	0	0	6	0	0	0	2.0	1.0	0.6												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego					Razem	10	16	426	189	15	0	0	216	0	0	0	53.0	25.0	17.8	54.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D8	Podstawy fizjologii żywienia	1	1	45	27	0	0	0	18	0	0	0	5.0	2.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D10b	Dietetyka i przechowalnictwo	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	4.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D11b	Surowce rybne	0	2	15	9	0	0	0	6	0	0	0	2.0	1.0	0.6												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D12b	Technologia rybna	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D13b	Podstawy żywienia człowieka	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	5.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D14b	Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	5.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D15b	Technologia produktów obszernych	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	5.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D16b	Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym	0	1	15	0	15	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	0.7												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D17b	Surowce roślinne	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	4.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D20c	Technologia mięsa	1	1	54	27	0	0	0	27	0	0	0	5.0	2.0	2.0												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D22c	Przetwórstwo surowców drobiowych	1	1	45	27	0	0	0	18	0	0	0	4.0	2.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D6c	Biotechnologia żywności	1	1	27	18	0	0	0	9	0	0	0	3.0	1.0	1.0												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D9c	Technologia mleczarska	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D10c	Technologia gastronomiczna	0	2	45	18	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D7c	Technologia roślinna	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	6.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D8c	Technologia produktów zbożowych	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	6.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe				D5c	Technologia spożywczych produktów tematycznych	1	1	30	18	0	0	0	18	0	0	0	6.0	3.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe	6	1			Blok ulearnlny 9	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe	7	1			Blok ulearnlny 7	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe	8	1			Blok ulearnlny 8	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty specjalnościowe					Razem	14	29	711	342	30	0	0	330	0	0	0	85.0	37.0	29.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	1	1		A2-1	Język angielski	1	2	100	0	0	0	0	100	0	0	0	8.0	0.0	4.1												0.0
				A2-2	Język niemiecki	1	2	100	0	0	0	0	100	0	0	0	8.0	0.0	4.2												0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	2	1		A3-1	Etyka	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	1.1												0.0
				A3-2	Psychologia	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	1.1												0.0
				A3-3	Filozofia	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	1.1												0.0
				A3-4	Socjologia	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	0	3.0	0.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	5	1		P01-1	Zielarstwo żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P01-2	Analiza sensoryczna	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.8												0.0
				P01-3	Bezpieczeństwo w żywności	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.8												0.0
				P01-4	Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w skali międzynarodowej	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P01-5	Systemy dystrybucji żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	6	1		P02-1	Analiza instrumentalna związków toksycznych	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.8												0.0
				P02-2	Monitoring bezpieczeństwa toksykologicznego żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P02-3	Toksyny roślin i zwierząt	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	8	1		P03-1	Logistyka w przechowalnictwie i transporcie żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P03-4b	Projektowanie nowych produktów mięsnych	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P04-2b	Zarządzanie surowcem mlecznym w zakładzie	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P04-3b	Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności roślinnej	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	7	1		P03-1b	Projektowanie miejsc w gospodarstwach agroturystycznych	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P03-2b	Nowe technologie i techniki produkcji dodatków do żywności funkcjonalnej	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P03-3b	Zoonozowe promocja zdrowia	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P03-4b	Właściwości funkcjonalne surowców i produktów rodzimych	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Moduł/Przedmioty ulearnie	8	1		P04-1b	Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców tłuszczowych	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P04-2b	Metody instrumentalne w analizie żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P04-3b	Zagrożenia mikrobiologiczne	0	2	18	9	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.8												0.0
				P04-4b	Enzymofile w żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
				P04-5b	Reometria żywności	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9												0.0
Praktyki zawodowe				PR	Praktyka zawodowa	0	1	180	0	0	0	0	0	0	0	180	6.0	0.0	6.0												0.0
Praktyki zawodowe					Razem	0	1	180	0	0	0	0	0	0	0	180	6.0	0.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Przedmioty jednoroczne				S2-1	Szkolenie BHP	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0												0.0
Przedmioty jednoroczne				S2-2	Szkolenie biblioteczne	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0												0.0
Przedmioty jednoroczne				S2-3	Szkolenie - Biuro Karier	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0												0.0
Przedmioty jednoroczne				S2-4	Podstawy informacji naukowej	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0												0.0
Przedmioty jednoroczne				S2-5	Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0												0.0
Przedmioty jednoroczne					Razem	0	5	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
				SUMA		31	86	1961	719	96	0	15	842	100	0	0	210.0	102.0	84.0	119.0	36.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	11.0

Plan studiów	Semestr bzik	Semestr bzik (dla planów z bzikiem)	Semestr grupa	Kod modułu / przedmiotu	Moduł / przedmiot	Punkty ECTS	Punkty ECTS (dla planów z bzikiem)	Suma godzin	Suma godzin (dla planów z bzikiem)	Suma godzin kontaktowych	Suma godzin kontaktowych (dla planów z bzikiem)	Godziny wykładów	Godziny ćwiczeń	Godziny laboratoriów	Godziny projektów	Godziny seminariów	Godziny praktyk	Godziny praktyk zawodowych	Godziny lektoratów	Godziny wychowania fizycznego	Godziny wykładów online	Godziny ćwiczeń online	Godziny laboratoriów online	Godziny projektów online	Godziny seminariów online	Godziny praktyk online	Godziny praktyk zawodowych online	Godziny lektoratów online	Godziny wychowania fizycznego online	ECTS	ECTS w semestrze
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A1	Technologia informacyjna	0	2	27	9	0	0	0	18	0	0	0	0.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A11	Ekonomia z elementami prawa	0	1	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.7												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego	1	1		Blok ulearnlny 1	1	2	100	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0.0	0.0	4.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego	2	1		Blok ulearnlny 2	0	1	27	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A5	Ochrona własności intelektualnej	0	1	6	6	0	0	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.2	0.2											1.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A7	Człowiek w procesie pracy	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.0	0.0	0.0												1.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A8	Seminarium dyplomowe	0	1	15	0	0	15	15	0	0	0	0	0.0	0.0	0.6												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego				A9	Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15.0	15.0	0.0												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia ogólnego					Razem	1	10	194	96	0	15	15	100	0	0	0	36.0	36.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B1	Matematyka	1	1	30	15	15	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	1.5	15.0		15.0									5.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B2	Chemia ogólna i nieorganiczna	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	2.0	3.0	1.5	15.0											2.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B3	Fizyka z elementami biofizyki	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	4.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B4	Statystyka	1	1	27	9	18	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	1.1	9.0		18.0									5.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B5	Chemia organiczna	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	5.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B6	Ekologia i ochrona środowiska	0	1	15	15	0	0	0	0	0	0	0	2.0	0.0	0.7												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego				B8	Biochemia	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	4.0	2.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia podstawowego					Razem	6	7	210	108	36	0	0	72	0	0	0	30.0	8.0	8.0	45.0	0.0	33.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	11.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C1	Mikrobiologia przemysłu spożywczego	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	4.0	2.0	1.5	15.0											2.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C10	Microbiologia żywności	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	4.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C11	Opakowania do żywności i systemy pakujące	0	2	27	15	0	0	0	12	0	0	0	3.0	1.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C12	Reologia żywności	1	1	15	9	0	0	0	6	0	0	0	2.0	1.0	0.6												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C2	Towaroznawstwo żywności z elementami prawa żywnościowego	0	2	27	18	0	0	0	9	0	0	0	3.0	1.0	1.1	18.0											0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C3	Higiena i toksykologia żywności	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.8	18.0											0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C5	Chemia żywności	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	3.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C6	Inżynieria procesowa	1	1	30	15	15	0	0	0	0	0	0	5.0	0.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C9	Microbiologia ogólna	1	1	30	9	0	0	0	27	0	0	0	5.0	3.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C9	Analiza i ocena jakości żywności	1	1	45	18	0	0	0	27	0	0	0	6.0	3.0	1.8												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C7	Cyfrowa technologia żywności	1	1	27	9	0	0	0	18	0	0	0	3.0	2.0	1.1												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego				C8	Podstawy genetyki człowieka z elementami nutrigenomiki	1	1	30	15	0	0	0	15	0	0	0	6.0	3.0	1.5												0.0
Moduł/Przedmioty kształcenia kierunkowego	5	1			Blok ulearnlny 5	0	2	21	12	0	0	0	9	0	0	0	2.0	1.0	0.9			

WNoŻiR

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa
Nazwa kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**
Dziedziny nauki: **dziedzina nauk rolniczych**
Dyscypliny naukowe: **technologia żywności i żywienia (100%)**
Profil kształcenia: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **niestacjonarna**
Poziom kształcenia: **pierwszy**
Specjalność/specjalizacja: **technologia żywności pochodzenia wodnego**
Rok akademicki: **2023/2024**
Obowiązuje od: **2023-10-01**
Uchwała Senatu nr: **72 z dn. 2023-04-24**
Kod planu studiów: **TŻ_1A_N_2023_2024_Z**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

| Plan studiów | Obowiązek kolb | Obowiązek grupa | Kod modułu / przedmiotu | Moduł / przedmiot | Punkty ECTS | Forma zaliczenia wykład | Forma zaliczenia ćwiczenia | Forma zaliczenia laboratorium | Forma zaliczenia projekt | Forma zaliczenia seminarium | Forma zaliczenia inna | Forma zaliczenia praktyka zawodowa | Forma zaliczenia praktyka pedagogiczna | Forma zaliczenia praktyka wakacyjna | Forma zaliczenia praktyka | Forma zaliczenia egzamin | Forma zaliczenia egzamin w sesji poprawkowej | Forma zaliczenia egzamin w sesji poprawkowej | Forma zaliczenia egzamin w sesji poprawkowej