

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek Technologia Żywności i Żywność Człowieka, blok: technologia żywności studia niestacjonarne pierwsz stopnia.

Rok akademicki 2013/2014, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2013 r., obowiązuje w semestrze I-IV

VII zjazdów

nr modułu

Przedmiot	ECTS	Forma zai.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo
SEMESTR I								
1 J. obcy 1	2	z	21	0	0	21		0
2 Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	z	14	14	0	0		2
3 Matematyka z elementami stat. 1	3	z	35	14	21	0		2
4 Chemia ogólna	6	z	49	21	7	21		2
5 Technologia informacyjna	4	z	21	14	0	7		2
6 Bezpieczeństwo i ergonomia	2	z	14	14	0	0		2
7 Ekonomia przedsiębiorstw żywnościowych	3	z	14	14	0	0		2
8 Ekologia i ochrona środowiska	3	e	14	14	0	0		2
Σ	26	1	182	105	28	49	0	14
SEMESTR II								
1 J. obcy 2	2	z	21	0	0	21		0
9 Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa	3	z	14	0	0	14		2
3 Matematyka z elementami stat. 2	4	e	42	21	21	0		3
10 Chemia organiczna	7	e	49	21	7	21		2
11 Fizyka	8	e	35	14	7	14		2
12 Grafika inżynierska	4	z	28	14	7	7		2
Σ	28	3	189	70	42	77	0	11
SEMESTR III								
1 J. obcy 3	2	z	21	0	0	21		0
13 Ogólna technologia żywności	6	e	56	21	14	21		3
14 Inżynieria Procesowa	7	e	42	21	7	14		3
15 Biochemia	8	e	49	21	7	21		3
16 Analiza ogólna	4	z	28	14	7	7		2
Σ	27	4	196	77	35	84		11
SEMESTR IV								
1 J. obcy 4	2	z	21	0	0	21		0
17 Analiza żywności	4	e	28	7	7	14		1
18 Mikrobiologia	9	e	56	21	14	21		3
19 Higiena żywności	4	z	21	7	7	7		1
20 Fizjologia człowieka	3	z	14	7	7	0		1
21 Chemia żywności i toksykologia	6	e	49	21	7	21		3
22 Praktyki (4 tygodnie)	2	e						
Σ	30	5	189	63	42	84	0	9
Ogółem godzin w semestrach 1 - 4	111		756	315	147	294	0	
Udział procentowy [%]				41,7	19,4	38,9	0,0	

Wybór bloku kształcenia po IV semestrze

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowy		
SEMESTR V										
1 J. obcy 5	2	z	21	0	0	21		0		
23 technologie zbóż	5	e	54	21	14	19		3		
24 technologia mleka	7	e	54	21	14	19		3		
25 technologie węglowodanów i tłuszczów	6	e	42	21	7	14		3		
26 genetyka	2	z	14	14	0	0		2		
27 aparatura przemysłu spożywczego	6	e	42	14	7	21		2		
	Σ		28	4	227	91	42	94	0	13
SEMESTR VI										
1 J. obcy 6	2	e	14	0	0	14		0		
28 produkty zielarskie	2	e	21	7	7	7		1		
29 podstawy żywienia człowieka	5	z	35	14	7	14		2		
30 technologia owoców warzyw i grzybów	6	e	56	21	14	21		3		
31 technologia mięsa	6	e	54	21	14	19		3		
32 rachunkowość	1	z	14	14	0	0		2		
	Σ		22	4	194	77	42	75	0	11
SEMESTR VII										
33 projektowanie technologiczne	7	e	42	14	14	14		2		
34 procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	e	39	21	4	14		3		
35 przechowywanie i opakowania żywności	2	z	35	14	7	14		2		
36 gospodarka wodno-ściekowa	2	z	14	14	0	0		2		
37 gastronomia	5	z	28	14	7	7		2		
38 seminarium dyplomowe 1	3	z	7	0	0	7		0		
39 projektowanie środków spożywczych	4	z	28	14	7	7		2		
	Σ		29	2	193	91	39	63	0	13
SEMESTR VIII										
40 organizacja i zarządzanie	2	z	14	14	0	0		2		
41 dodatki do żywności	2	z	14	14	0	0		2		
42 automatyka w produkcji żywności	2	z	14	14	0	0		2		
43 systemy zapewnienia jakości	4	e	14	7	0	7		1		
38 seminarium dyplomowe 2	4	z	14	0	0	14		0		
44 praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15									
	Σ		29	2	70	49	0	21	0	7
Ogółem godzin w semestrach 1-8	219		1440	623	270	526	0			
Udział procentowy w całości godzin				43,3	18,8	36,5	0,0			

zego

/III

Ćwiczeń tygodniowo
3
0
3
3
1
0
0
0
7
3
0
3
3
3
2
14
3
5
3
4
2
17
3
3
5
2
1
4
18

Ćwiczeń tygodniowe

3
5
5
3
0
4
20

2
2
3
5
5
0
17

4
3
3
0
2
1
2
15

0
0
0
1
2

3