

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii

**Kierunek Technologia Żywności i Żywność Człowieka, blok: żywność człowieka studia niestacjonarne pierwszego stopnia.
Rok akademicki 2013/2014, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2013 r., obowiązuje w semestrze I-VIII**

7 zjazdów

nr modułu

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I									
1 J. obcy 1	2	z	21	0	0	21		0	3
2 Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	z	14	14	0	0		2	0
3 Matematyka z elementami statystyki 1	3	z	35	14	21	0		2	3
4 Chemia ogólna	6	z	49	21	7	21		2	3
5 Technologia informacyjna	4	z	21	14	0	7		2	1
6 Bezpieczeństwo i ergonomia	2	z	14	14	0	0		2	0
7 Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	3	z	14	14	0	0		2	0
8 Ekologia i ochrona środowiska	3	e	14	14	0	0		2	0
Σ	26	1	182	105	28	49	0	14	7
SEMESTR II									
1 J. obcy 2	2	z	21	0	0	21		0	3
9 Historia wsi i rolnictwa / Historia zołolecznictwa	3	z	14	0	0	14		2	0
3 Matematyka z elementami statystyki 2	4	e	42	21	21	0		3	3
10 Chemia organiczna	7	e	49	21	7	21		2	3
11 Fizyka	8	e	35	14	7	14		2	3
12 Grafika inżynierska	4	z	28	14	7	7		2	2
Σ	28	3	189	70	42	77	0	11	14
SEMESTR III									
1 J. obcy 3	2	z	21	0	0	21		0	3
13 Ogólna technologia żywności	6	e	56	21	14	21		3	5
14 Inżynieria Procesowa	7	e	42	21	7	14		3	3
15 Biochemia	8	e	49	21	7	21		3	4
16 Analiza ogólna	4	z	28	14	7	7		2	2
Σ	27	4	196	77	35	84		11	17
SEMESTR IV									
1 J. obcy 4	2	z	21	0	0	21		0	3
17 Analiza żywności	4	e	28	7	7	14		1	3
18 Mikrobiologia żywności	9	e	56	21	14	21		3	5
19 Higiena żywności	4	z	21	7	7	7		1	2
20 Fizjologia człowieka	3	z	14	7	7	0		1	1
21 Chemia żywności i toksykologia	6	e	49	21	7	21		3	4
22 Praktyki (4 tygodnie)	2	e							
Σ	30	5	189	63	42	84	0	9	18
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 zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR V									
1 J. obcy 5	2	z	21	0	0	21		0	3
23 Produkty zbożowe w żywieniu	5	e	54	21	14	19		3	5
24 Produkty mleczarskie w żywieniu	7	e	54	21	14	19		3	5
25 technologie węglowodanów i tłuszczów	6	e	42	21	7	14		3	3
26 genetyka	2	z	14	14	0	0		2	0
27 aparatura przemysłu spożywczego	6	e	42	14	7	21		2	4
Σ	28	4	227	91	42	94	0	13	20
SEMESTR VI									
1 J. obcy 6	2	e	14	0	0	14		0	2
28 rośliny zielarskie w żywieniu	2	e	21	7	7	7		1	2
29 żywienie człowieka	5	z	35	14	7	14		2	3
30 przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	e	56	21	14	21		3	5
31 produkty mięsne w żywieniu	6	e	54	21	14	19		3	5
32 rachunkowość	1	z	14	14	0	0		2	0
Σ	22	4	194	77	42	75	0	11	17
SEMESTR VII									
33 projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	7	e	39	21	4	14		2	4
34 biotechnologia żywności	6	e	42	21	7	14		3	3
35 przechowywanie i opakowania żywności	2	z	35	14	7	14		2	3
36 gospodarka wodno-ściekowa	2	z	14	14	0	0		2	0
37 gastronomia w żywieniu zbiorowym	5	z	28	14	7	7		2	2
38 seminarium dyplomowe 1	3	z	7	0	0	7		0	1
39 projektowanie środków spożywczych	4	z	28	14	7	7		2	2
Σ	29	2	193	98	32	63	0	13	15
SEMESTR VIII									
40 organizacja i zarządzanie	2	z	14	14	0	0		2	0
41 dodatki do żywności	2	z	14	14	0	0		2	0
42 automatyka przemysłu spożywczego	2	z	14	14	0	0		2	0
43 systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	4	e	14	7	0	7		1	1
38 seminarium dyplomowe 2	4	z	14	0	0	14		0	2
44 praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15								
Σ	29	2	70	49	0	21	0	7	3
Ogółem godzin w semestrach 1-8	219		1440	630	263	526	0		
Udział procentowy w całości godzin				43,8	18,3	36,5	0,0		