

Kierunek Technologia Żywności i Żywnie Człowieka, blok Żywnie Człowieka studia stacjonarne pierwszego stopnia.
Rok akademicki 2013/2014, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 24.04.2013 r., obowiązuje w semestrze I-VIII

nr modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	J. obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
2	Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	z	30	30	0	0		2	0
3	Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa	3	z	30	30	0	0		2	0
4	Wychowanie fizyczne	1	z	30	0	30	0		0	2
5	Matematyka z elementami statystyki	7	e	75	30	45	0		2	3
6	Chemia ogólna	7	z	75	30	15	30		2	3
7	Ekologia i ochrona środowiska	3	e	30	30	0	0		2	0
8	Technologia informacyjna	4	z	45	15	0	30		1	2
	Σ	30	2	345	165	90	90	0	11	12
SEMESTR II										
1	J. obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
9	Grafika inżynierska	4	z	45	15	10	20		1	2
4	Wychowanie fizyczne 2	1	z	30	0	30	0		0	2
10	Chemia organiczna	6	e	60	30	0	30		2	2
11	Fizyka	6	e	60	30	10	20		2	2
12	Rachunkowość	2	z	15	15	0	0		1	0
13	Bezpieczeństwo i ergonomia	2	z	15	15	0	0		1	0
14	Mikrobiologia ogólna	7	z	75	30	15	30		2	3
	Σ	30	2	330	135	65	130	0	9	13
SEMESTR III										
1	J. obcy 3	2	z	30			30			2
15	Mikrobiologia żywności	4	e	45	15		30		1	2
16	Inżynieria Procesowa	7	e	75	30	10	35		2	3
17	Biochemia	8	e	90	30	20	40		2	4
18	Higiena żywności	4	z	45	15	10	20		1	2
19	Fizjologia człowieka	3	z	30	15	15			1	1
20	Analiza ogólna żywności	4	z	45	15	10	20		1	2
	Σ	32	3	360	120	65	175		8	16
SEMESTR IV										
1	J. obcy 4	2	e	30	0	0	30		0	2
21	Analiza żywności	4	e	45	15	10	20		1	2
22	Ogólna technologia żywności	6	e	90	45	15	30		3	3
23	Chemia żywności i toksykologia	5	e	75	45	10	20		3	2
24	Aparatura przemysłu spożywczego	5	e	75	30	15	30		2	3
25	Genetyka	2	z	15	15	0	0		1	0
26	Automatyka przemysłu spożywczego	2	z	15	15	0	0		1	0
27	Dodatki do żywności	3	z	30	15	0	15		1	1
28	Praktyki (4 tygodnie)	2	e							
	Σ	31	6	375	180	50	145	0	12	13
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 4	123		1410	600	270	540	0		
	Udział procentowy [%]				42,6	19,1	38,3	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										
29	produkty zbożowe w żywieniu	6	e	75	30	15	30		2	3

30	produkty mleczarskie w żywieniu	6 e	75	30	15	30		2	3	
31	technologie węglowodanów i tłuszczów	6 e	75	30	15	30		2	3	
32	żywienie człowieka	4 z	60	30	10	20		2	2	
33	biotechnologia żywności	6 e	75	30	15	30		2	3	
34	gastronomia w żywieniu zbiorowym	4 z	60	30	10	20		1	3	
	Σ	32	4	420	180	80	160	0	11	17
SEMESTR VI										
35	ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	3 z	30	30	0	0		2	0	
36	rośliny zielarskie w żywieniu	3 e	30	30	0	0		2	0	
37	przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6 e	75	30	15	30		2	3	
38	produkty mięsne w żywieniu	6 e	75	30	15	30		2	3	
39	projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6 e	75	30	15	30		2	3	
40	przechowalnictwo i opakowania żywności	5 z	60	30	10	20		2	2	
41	seminarium dyplomowe 1	3 z	30	30	0	0		0	2	
	Σ	32	4	375	210	55	110	0	12	11
SEMESTR VII										
42	systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	4 e	60	30	10	20		2	2	
43	gospodarka wodno-ściekowa	2 z	15	15	0	0		1	0	
44	organizacja i zarządzanie	2 z	30	30	0	0		2	0	
45	projektowanie środków spożywczych	4 z	45	15	10	20		1	2	
46	elektyw do wyboru	2 z	15	15	0	0		1	0	
41	seminarium dyplomowe 2	3 z	30	30	0	0		0	2	
47	praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	0	0	0	0		0	0	
	Σ	32	1	195	135	20	40	0	7	4
Ogółem godzin w semestrach 5-7		96	9	990	525	155	310			
Ogółem godzin w semestrach 1-7		219		2400	1125	425	850	0		
Udział procentowy w całości godzin				46,9	17,7	35,4	0,0			

Elektyw do wyboru: Analiza ryzyka w bezpieczeństwie żywności, Żywność ekologiczna, Analiza sensoryczna, Przetwórstwo białek zbóż, Innowacje w przetwórstwie owocowo-warzywnym, Białka serwatkowe