

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii
kierunek - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
blok - Technologia żywności
studia niestacjonarne pierwszego stopnia

rok akademicki 2014/2015, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 2 kwietnia 2014 r., obowiązuje w semestrze 1-8

(7 zjazdów w semestrze)

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
1	J. obcy 1	2	z	21	0	0	21	0	0	3
2	Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	z	14	14	0	0	0	2	0
5	Matematyka z elementami statystyki 1	3	z	35	14	21	0	0	2	3
6	Chemia ogólna	7	z	49	21	7	21	0	3	4
7	Ekologia i ochrona środowiska	3	e	14	14	0	0	0	2	0
8	Technologia informacyjna	4	z	21	14	0	7	0	2	1
13	Bezpieczeństwo i ergonomia	2	z	14	14	0	0	0	2	0
35	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	z	14	14	0	0	0	2	0
	Σ	26	1	182	105	28	49	0	15	11
SEMESTR 2										
1	J. obcy 2	2	z	21	0	0	21	0	0	3
3	Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa	3	z	14	14	0	0	0	2	0
5	Matematyka z elementami statystyki 2	4	e	42	21	21	0	0	3	3
9	Grafika inżynierska	4	z	28	14	7	7	0	2	2
10	Chemia organiczna	7	e	49	21	7	21	0	3	4
11	Fizyka	7	e	35	14	7	14	0	2	3
	Σ	27	3	189	84	42	63	0	12	15
SEMESTR 3										
1	J. obcy 3	2	z	21	0	0	21	0	0	3
16	Inżynieria procesowa	7	e	42	21	7	14	0	3	3
17	Biochemia	7	e	49	21	7	21	0	3	4
20	Analiza żywności	4	z	28	14	7	7	0	2	2
22	Ogólna technologia żywności	6	e	56	21	14	21	0	3	5
	Σ	26	3	196	77	35	84	0	11	17
SEMESTR 4										
1	J. obcy 4	2	e	21	0	0	21	0	0	3
14	Mikrobiologia	8	e	56	21	14	21	0	3	5
18	Higiena żywności	4	z	21	7	7	7	0	1	2
19	Fizjologia człowieka	3	z	14	7	7	0	0	1	1
21	Analiza instrumentalna żywności	4	e	28	7	7	14	0	1	3
23	Chemia żywności i toksykologia	5	e	49	21	7	21	0	3	4
28	Praktyki (4 tygodnie)	5	e	0	0	0	0	0	0	0
	Σ	31	5	189	63	42	84	0	9	18
Ogółem w semestrach 1-4		110	12	756	329	147	280	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					43,6	19,4	37,0	0,0		

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
24	Aparatura przemysłu spożywczego	5	e	42	14	7	21	0	2	4
25	Genetyka	2	z	14	14	0	0	0	2	0
29	Technologia zbóż	6	e	56	21	14	21	0	3	5
30	Technologia mleka	6	e	56	21	14	21	0	3	5
31	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	e	42	21	7	14	0	3	3
	Σ	25	4	210	91	42	77	0	13	17
SEMESTR 6										
12	Rachunkowość	2	z	14	14	0	0	0	2	0
32	Podstawy żywienia człowieka	4	z	35	14	7	14	0	2	3
36	Produkty zielarskie	3	e	21	7	7	7	0	1	2
37	Technologia owoców warzyw i grzybów	6	e	56	21	14	21	0	3	5
38	Technologia mięsa	6	e	56	21	14	21	0	3	5
	Σ	21	3	182	77	42	63	0	11	15
SEMESTR 7										
33	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	e	42	21	7	14	0	3	3
34	Gastronomia	4	z	28	14	7	7	0	2	2
39	Projektowanie technologiczne	6	e	42	14	14	14	0	2	4
40	Procesy w przechowywaniu żywności	5	z	35	14	7	14	0	2	3
41	Seminarium dyplomowe 1	3	z	14	0	0	14	0	0	2
45	Projektowanie środków spożywczych	4	z	28	14	7	7	0	2	2
	Σ	28	2	189	77	42	70	0	11	16
SEMESTR 8										
26	Automatyka przemysłu spożywczego	1	z	14	14	0	0	0	2	0
27	Dodatki do żywności	1	z	14	14	0	0	0	2	0
41	Seminarium dyplomowe 2	3	z	14	0	0	14	0	0	2
42	Systemy zapewnienia jakości	4	e	14	7	0	7	0	1	1
43	Gospodarka wodno-ściekowa	2	z	14	14	0	0	0	2	0
44	Organizacja i zarządzanie	2	z	14	14	0	0	0	2	0
46	Elektyw	2	z	14	14	0	0	0	2	0
47	Kultura fizyczna	1	z	5	5	0	0	0	0,71	0
48	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10		0	0	0	0	0	0	0
	Σ	26	1	103	82	0	21	0	12	3
	Ogółem w semestrach 5-8	100	10	684	327	126	231	0		
	Ogółem w semestrach 1-8	210	22	1440	656	273	511	0		
	Udział w całości godzin, %				45,6	19,0	35,4	0,0		

Numer modułu	Elektyw	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 8										
46	Analiza ryzyka w bezpieczeństwie żywności	2	z	14	14	0	0	0	2	0
46	Analiza sensoryczna	2	z	14	14	0	0	0	2	0
46	Białka serwatkowe	2	z	14	14	0	0	0	2	0
46	Innowacje w przetwórstwie owocowo-warzywnym	2	z	14	14	0	0	0	2	0
46	Przetwórstwo białek zbóż	2	z	14	14	0	0	0	2	0
46	Żywność ekologiczna	2	z	14	14	0	0	0	2	0