

**WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii**  
**kierunek - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**  
**blok - Żywnienie człowieka**  
**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
<b>SEMESTR 1</b>										
1	J. obcy 1	2	z	21	0	0	21	0	0	3
2	Étyka / 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
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>182</b>	<b>105</b>	<b>28</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>189</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>196</b>	<b>77</b>	<b>35</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR 4</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>189</b>	<b>63</b>	<b>42</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>110</b>	<b>12</b>	<b>756</b>	<b>329</b>	<b>147</b>	<b>280</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>43,6</b>	<b>19,4</b>	<b>37,0</b>	<b>0,0</b>		

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 5</b>										
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	Produkty zbożowe w żywieniu	6	e	56	21	14	21	0	3	5
30	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	e	56	21	14	21	0	3	5
31	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	e	42	21	7	14	0	3	3
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>210</b>	<b>91</b>	<b>42</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR 6</b>										
12	Rachunkowość	2	z	14	14	0	0	0	2	0
32	Żywnie człowieka	4	z	35	14	7	14	0	2	3
36	Rośliny zielarskie w żywieniu	3	e	21	7	7	7	0	1	2
37	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	e	56	21	14	21	0	3	5
38	Produkty mięsne w żywieniu	6	e	56	21	14	21	0	3	5
43	Gospodarka wodno-ściekowa	2	z	14	14	0	0	0	2	0
	<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>196</b>	<b>91</b>	<b>42</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 7</b>										
33	Biotechnologia żywności	6	e	42	21	7	14	0	3	3
34	Gastronomia w żywieniu zbiorowym	4	z	28	14	7	7	0	2	2
39	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	e	42	14	14	14	0	2	4
40	Przechowywanie i opakowania 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
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>189</b>	<b>77</b>	<b>42</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR 8</b>										
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 w żywieniu zbiorowym	4	e	14	7	0	7	0	1	1
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
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>89</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>3</b>
	<b>Ogółem w semestrach 5-8</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>684</b>	<b>327</b>	<b>126</b>	<b>231</b>	<b>0</b>		
	<b>Ogółem w semestrach 1-8</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>1440</b>	<b>656</b>	<b>273</b>	<b>511</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>45,6</b>	<b>19,0</b>	<b>35,4</b>	<b>0,0</b>		

Numer modułu	Elektyw	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 8</b>										
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