

WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii
kierunek - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
blok - Żywnienie człowieka
studia stacjonarne pierwszego stopnia

rok akademicki 2014/2015, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 2 kwietnia 2014 r., obowiązuje w semestrze 1-7

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytorijne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
1	J. obcy 1	2	z	30	0	0	30	0	0	2
2	Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	z	30	30	0	0	0	2	0
3	Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa	3	z	30	30	0	0	0	2	0
4	Wychowanie fizyczne 1	1	z	30	0	30	0	0	0	2
5	Matematyka z elementami statystyki	7	e	75	30	45	0	0	2	3
6	Chemia ogólna	7	z	75	30	15	30	0	2	3
7	Ekologia i ochrona środowiska	3	e	30	30	0	0	0	2	0
8	Technologia informacyjna	4	z	45	15	0	30	0	1	2
	Σ	30	2	345	165	90	90	0	11	12
SEMESTR 2										
1	J. obcy 2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
4	Wychowanie fizyczne 2	1	z	30	0	30	0	0	0	2
9	Grafika inżynierska	4	z	45	15	10	20	0	1	2
10	Chemia organiczna	7	e	60	30	10	20	0	2	2
11	Fizyka	7	e	60	30	10	20	0	2	2
12	Rachunkowość	2	z	15	15	0	0	0	1	0
13	Bezpieczeństwo i ergonomia	2	z	15	15	0	0	0	1	0
14	Mikrobiologia 1	5	z	75	30	15	30	0	2	3
	Σ	30	2	330	135	75	120	0	9	13
SEMESTR 3										
1	J. obcy 3	2	z	30	0	0	30	0	0	2
14	Mikrobiologia 2	3	e	45	15	10	20	0	1	2
16	Inżynieria procesowa	7	e	75	30	15	30	0	2	3
17	Biochemia	7	e	90	30	20	40	0	2	4
18	Higiena żywności	4	z	45	15	10	20	0	1	2
19	Fizjologia człowieka	3	z	30	15	5	10	0	1	1
20	Analiza żywności	4	z	45	15	10	20	0	1	2
	Σ	30	3	360	120	70	170	0	8	16
SEMESTR 4										
1	J. obcy 4	2	e	30	0	0	30	0	0	2
21	Analiza instrumentalna żywności	4	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Ogólna technologia żywności	6	e	90	45	15	30	0	3	3
23	Chemia żywności i toksykologia	5	e	75	45	10	20	0	3	2
24	Aparatura przemysłu spożywczego	5	e	75	30	15	30	0	2	3
25	Genetyka	1	z	15	15	0	0	0	1	0
26	Automatyka przemysłu spożywczego	1	z	15	15	0	0	0	1	0
27	Dodatki do żywności	1	z	30	15	5	10	0	1	1
28	Praktyki (4 tygodnie)	5	e	0	0	0	0	0	0	0
	Σ	30	6	375	180	55	140	0	12	13
Ogółem w semestrach 1-4		120	13	1410	600	290	520	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					42,6	20,6	36,8	0,0		

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
29	Produkty zbożowe w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
30	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
31	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	e	75	30	15	30	0	2	3
32	Żywnie człowieka	4	z	60	30	10	20	0	2	2
33	Biotechnologia żywności	6	e	75	30	15	30	0	2	3
35	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	z	30	30	0	0	0	2	0
	Σ	30	4	390	180	70	140	0	12	14
SEMESTR 6										
34	Gastronomia w żywieniu zbiorowym	4	z	60	30	10	20	0	2	2
37	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
38	Produkty mięsne w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
39	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	e	75	30	15	30	0	2	3
40	Przechowywanie i opakowania żywności	5	z	60	30	10	20	0	2	2
41	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30	0	0	2
	Σ	30	3	375	150	65	160	0	10	15
SEMESTR 7										
36	Rośliny zielarskie w żywieniu	3	e	30	30	0	0	0	2	0
41	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30	0	0	2
42	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	4	e	60	30	10	20	0	2	2
43	Gospodarka wodno-ściekowa	2	z	15	15	0	0	0	1	0
44	Organizacja i zarządzanie	2	z	30	30	0	0	0	2	0
45	Projektowanie środków spożywczych	4	z	45	15	10	20	0	1	2
46	Elektyw	2	z	15	15	0	0	0	1	0
48	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10		0	0	0	0	0	0	0
	Σ	30	2	225	135	20	70	0	9	6
	Ogółem w semestrach 5-7	90	9	990	465	155	370	0		
	Ogółem w semestrach 1-7	210	22	2400	1065	445	890	0		
	Udział procentowy w całości godzin				44,4	18,5	37,1	0,0		

Numer modułu	Elektyw	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 7										
46	Analiza ryzyka w bezpieczeństwie żywności	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Analiza sensoryczna	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Białka serwatkowe	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Innowacje w przetwórstwie owocowo-warzywnym	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Przetwórstwo białek zbóż	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Żywność ekologiczna	2	z	15	15	0	0	0	1	0