

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII**  
**kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka**  
**blok - technologia żywności**  
**studia niestacjonarne - stopień pierwszy**

rok akademicki 2019/20 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 24 kwietnia 2019 r. - obowiązuje w semestrze 1-8

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b> (l. zjazdów: 8)										
8	Chemia ogólna	7	E	45	18	9	18	0	2,3	3,4
13	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
14	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
15	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
27	Język obcy 1	2	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,3
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	42	18	9	15	0	2,3	3,0
57	Technologie informacyjne*	3	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,3
68	Akademicki savoir vivre*	1	Z	6	6	0	0	0	0,8	0,0
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>165</b>	<b>78</b>	<b>18</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 2</b> (l. zjazdów: 8)										
5	BHP z ergonomią*	1	Z	6	6	0	0	0	0,8	0,0
9	Chemia organiczna	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
17	Biofizyka	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
26	Inżynieria procesowa	8	E	54	18	12	24	0	2,3	4,5
28	Język obcy 2	3	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,9
51	Rachunkowość*	1	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
	<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>157</b>	<b>70</b>	<b>24</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 3</b> (l. zjazdów: 8)										
6	Biochemia	8	E	54	18	12	24	0	2,3	4,5
22	Grafika inżynierska	4	Z	30	8	0	22	0	1,0	2,8
29	Język obcy 3	3	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,9
33	Mikrobiologia 1	4	Z	36	15	15	30	0	1,9	2,6
35	Ogólna technologia żywności	8	E	54	27	9	18	0	3,4	3,4
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>189</b>	<b>68</b>	<b>36</b>	<b>109</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 4</b> (l. zjazdów: 8)										
1	Analiza żywności	4	Z	30	8	8	14	0	1,0	2,8
3	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	50	20	10	20	0	2,5	3,8
10	Chemia żywności i toksykologia	6	E	45	27	6	12	0	3,4	2,3
29	Język obcy 4	2	E	15	0	0	15	0	0,0	1,9
34	Mikrobiologia 2	5	E	38	10	10	18	0	1,3	3,5
39	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>178</b>	<b>65</b>	<b>34</b>	<b>79</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>105</b>	<b>12</b>	<b>689</b>	<b>281</b>	<b>112</b>	<b>320</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>40,8</b>	<b>16,3</b>	<b>46,4</b>	<b>0,0</b>		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 5</b>										(l. zjazdów: 8)
2	Analiza instrumentalna żywności	4	E	30	8	8	14	0	1,0	2,8
11	Dodatki do żywności	2	Z	18	9	3	6	0	1,1	1,1
16	Fizjologia człowieka	2	Z	18	9	9	0	0	1,1	1,1
23	Higiena żywności	4	E	40	16	8	16	0	2,0	3,0
58	Technologia mięsa	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
60	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>198</b>	<b>78</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 6</b>										(l. zjazdów: 8)
18	Technologia gastronomiczna	5	E	40	15	10	15	0	1,9	3,1
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	3	Z	23	9	5	9	0	1,1	1,8
59	Technologia mleka	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
61	Technologia zbóż	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
62	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>201</b>	<b>78</b>	<b>45</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 7</b>										(l. zjazdów: 8)
12	Ekologiczne uwarunkowania produkcji żywności*	2	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
37	Podstawy żywienia człowieka	5	Z	36	18	6	12	0	2,3	2,3
45	Produkty zielarskie	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
47	Projektowanie technologiczne	8	E	51	20	10	21	0	2,5	3,9
53	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	12	0	0	10	2	0,0	1,5
63	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	24	12	4	8	0	1,5	1,5
71	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>186</b>	<b>95</b>	<b>26</b>	<b>63</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 8</b>										(l. zjazdów: 7)
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	18	18	0	0	0	2,6	0,0
38	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
41	Procesy w przechowywalnictwie żywności	4	Z	27	12	5	10	0	1,7	2,1
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	46	18	10	18	0	2,6	4,0
54	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
55	Systemy zapewnienia jakości	5	E	40	15	10	15	0	2,1	3,6
69	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
70	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>166</b>	<b>83</b>	<b>25</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
	<b>Ogółem w semestrach 5-8</b>	<b>105</b>	<b>12</b>	<b>751</b>	<b>334</b>	<b>144</b>	<b>271</b>	<b>2</b>		
	<b>Ogółem w semestrach 1-8</b>	<b>210</b>	<b>24</b>	<b>1440</b>	<b>615</b>	<b>256</b>	<b>591</b>	<b>2</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>42,7</b>	<b>17,8</b>	<b>41,0</b>	<b>0</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Przedmiot do wyboru 1
14	Etyka
14	Propedeutyka nauki o żywności

ID	Przedmiot do wyboru 2
15	Historia ziołolecznictwa
15	Historia przemysłu spożywczego

ID	Elektyw kierunkowy 1 i 2 (dwa różne)
69,70	Analiza sensoryczna
69,70	Filmy i powłoki jadalne
69,70	Grzyby jadalne
69,70	Normy ISO i standardy CAC w przetwórstwie żywności
69,70	Prawo żywnościowe
69,70	Ryby i owoce morza
69,70	Zasady żywienia w ontogenezie
69,70	Zboża niechlebne i ich przetwory