

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII
kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka
blok - technologia żywności

studia stacjonarne - stopień pierwszy

rok akademicki 2019/20 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 24 kwietnia 2019 r. - obowiązuje w semestrze 1-7

(l. tygodni: 15)

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
08	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
13	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
14	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
15	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
17	Biofizyka	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	70	30	15	25	0	2,0	2,7
57	Technologie informacyjne*	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
64	Wychowanie fizyczne 1	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
68	Akademicki savoir vivre*	1	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
	Σ	30	3	335	160	70	105	0	11	12
SEMESTR 2										
5	BHP z ergonomią*	1	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
9	Chemia organiczna	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
26	Inżynieria procesowa	8	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
27	Język obcy 1	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
33	Mikrobiologia 1	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
35	Ogólna technologia żywności	8	E	90	45	15	30	0	3,0	3,0
51	Rachunkowość*	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
65	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	Σ	30	3	385	160	85	140	0	11	15
SEMESTR 3										
1	Analiza żywności	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
6	Biochemia	8	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
16	Fizjologia człowieka	2	Z	30	15	15	0	0	1,0	1,0
22	Grafika inżynierska	4	Z	45	15	0	30	0	1,0	2,0
23	Higiena żywności	4	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
28	Język obcy 2	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
34	Mikrobiologia 2	5	E	60	15	15	30	0	1,0	3,0
	Σ	30	3	360	120	70	170	0	8	16
SEMESTR 4										
2	Analiza instrumentalna żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
3	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	80	32	16	32	0	2,1	3,2
10	Chemia żywności i toksykologia	6	E	75	45	10	20	0	3,0	2,0
11	Dodatki do żywności	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
29	Język obcy 3	4	E	45	0	0	45	0	0,0	3,0
39	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	3	Z	35	14	7	14	0	0,9	1,4
	Σ	30	5	310	121	48	141	0	8	13
Ogółem w semestrach 1-4		120	14	1390	561	273	556	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					40,4	19,6	40,0	0,0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
58	Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
59	Technologia mleka	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
60	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
61	Technologia zbóż	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
62	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
	Σ	30	5	375	150	75	150	0	10	15
SEMESTR 6										
12	Ekologiczne uwarunkowania produkcji żywności*	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
18	Technologia gastronomiczna	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
37	Podstawy żywienia człowieka	5	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
41	Procesy w przechowywalnictwie żywności	4	Z	45	21	8	16	0	1,4	1,6
47	Projektowanie technologiczne	8	E	85	35	20	30	0	2,3	3,3
53	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	20	0	0	18	2	0,0	1,3
71	Browarstwo, winiarstwo i gorzelnictwo	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
	Σ	30	3	345	161	58	124	2	11	12
SEMESTR 7										
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
38	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
45	Produkty zielarskie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	75	30	15	30	0	2,0	3,0
54	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	25	0	0	25	0	0,0	1,7
55	Systemy zapewnienia jakości	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
63	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	40	20	7	13	0	1,3	1,3
69	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
70	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
	Σ	30	2	290	170	32	88	0	11	8
	Ogółem w semestrach 5-7	90	10	1010	481	165	362	2		
	Ogółem w semestrach 1-7	210	24	2400	1042	438	918	2		
	Udział w całości godzin, %				43,4	18,3	38,3	0,1		

* 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