

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

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
<b>SEMESTR 1</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>335</b>	<b>160</b>	<b>70</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>385</b>	<b>160</b>	<b>85</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>360</b>	<b>120</b>	<b>70</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR 4</b>										
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
7	Biotechnologia żywności	3	Z	35	14	7	14	0	0,9	1,4
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>310</b>	<b>121</b>	<b>48</b>	<b>141</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
	<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>	<b>120</b>	<b>14</b>	<b>1390</b>	<b>561</b>	<b>273</b>	<b>556</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>				<b>40,4</b>	<b>19,6</b>	<b>40,0</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>										
42	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
43	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
44	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
50	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>375</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 6</b>										
12	Ekologiczne uwarunkowania produkcji żywności*	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
19	Technologia i organizacja gastronomii	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
48	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	8	E	85	35	20	30	0	2,3	3,3
49	Przechowalność i opakowania żywności	4	Z	45	21	8	16	0	1,4	1,6
53	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	20	0	0	18	2	0,0	1,3
67	Żywnienie człowieka	5	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
71	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>345</b>	<b>161</b>	<b>58</b>	<b>124</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 7</b>										
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
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	75	30	15	30	0	2,0	3,0
52	Rośliny zielarskie w żywieniu	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
54	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	25	0	0	25	0	0,0	1,7
56	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>290</b>	<b>170</b>	<b>32</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
	<b>Ogółem w semestrach 5-7</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>1010</b>	<b>481</b>	<b>165</b>	<b>362</b>	<b>2</b>		
	<b>Ogółem w semestrach 1-7</b>	<b>210</b>	<b>24</b>	<b>2400</b>	<b>1042</b>	<b>438</b>	<b>918</b>	<b>2</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>43,4</b>	<b>18,3</b>	<b>38,3</b>	<b>0,1</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