

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

rok akademicki 2015/16 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 kwietnia 2015 r. - obowiązuje w semestrze 1-8

| Nazwa przedmiotu / modułu | ECTS | Forma zaliczenia | Godziny ogółem | Wykłady | Ćwiczenia audytoryjne | Ćwiczenia laboratoryjne | Ćwiczenia terenowe | Wykładów tygodniowo | Ćwiczeń tygodniowo | Nr |
|---|------------|------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----|
| SEMESTR 1 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| J. obcy 1 | 2 | Z | 16 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0,0 | 2,0 | 1 |
| Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa | 3 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0,0 | 2 |
| Matematyka z elementami statystyki | 6 | E | 35 | 12 | 23 | 0 | 0 | 1,5 | 2,9 | 3 |
| Chemia ogólna | 7 | E | 49 | 21 | 7 | 21 | 0 | 2,6 | 3,5 | 4 |
| Technologie informacyjne | 2 | Z | 18 | 6 | 0 | 12 | 0 | 0,8 | 1,5 | 5 |
| Fizyka | 6 | E | 35 | 14 | 7 | 14 | 0 | 1,8 | 2,6 | 6 |
| Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych | 2 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0,0 | 7 |
| Σ | 28 | 3 | 181 | 81 | 37 | 63 | 0 | 10 | 13 | |
| SEMESTR 2 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| J. obcy 2 | 2 | Z | 16 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0,0 | 2,0 | 1 |
| Etyka / Historia przemysłu spożywczego | 3 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0,0 | 8 |
| Grafika inżynierska | 4 | Z | 28 | 14 | 7 | 7 | 0 | 1,8 | 1,8 | 9 |
| Chemia organiczna | 7 | E | 49 | 21 | 7 | 21 | 0 | 2,6 | 3,5 | 10 |
| Rachunkowość | 1 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0,0 | 11 |
| Inżynieria procesowa | 7 | E | 58 | 22 | 12 | 24 | 0 | 2,8 | 4,5 | 12 |
| Wychowanie fizyczne | 2 | Z | 12 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0,0 | 1,5 | 13 |
| Σ | 26 | 2 | 191 | 85 | 38 | 68 | 0 | 11 | 13 | |
| SEMESTR 3 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| J. obcy 3 | 2 | Z | 16 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0,0 | 2,0 | 1 |
| Mikrobiologia | 9 | E | 56 | 21 | 14 | 21 | 0 | 2,6 | 4,4 | 14 |
| Biochemia | 7 | E | 49 | 21 | 7 | 21 | 0 | 2,6 | 3,5 | 15 |
| Fizjologia człowieka | 3 | Z | 14 | 7 | 7 | 0 | 0 | 0,9 | 0,9 | 16 |
| Ogólna technologia żywności | 7 | E | 56 | 21 | 14 | 21 | 0 | 2,6 | 4,4 | 17 |
| Σ | 28 | 3 | 191 | 70 | 42 | 79 | 0 | 9 | 15 | |
| SEMESTR 4 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| J. obcy 4 | 2 | E | 16 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0,0 | 2,0 | 1 |
| Ekologia i ochrona środowiska | 3 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0,0 | 18 |
| Analiza i ocena jakości żywności | 3 | Z | 28 | 7 | 7 | 14 | 0 | 0,9 | 2,6 | 19 |
| Chemia żywności i toksykologia | 6 | E | 49 | 21 | 7 | 21 | 0 | 2,6 | 3,5 | 20 |
| Aparatura przemysłu spożywczego | 5 | E | 49 | 21 | 7 | 21 | 0 | 2,6 | 3,5 | 21 |
| Genetyka | 1 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 1,8 | 0,0 | 22 |
| Dodatki do żywności | 2 | Z | 18 | 9 | 9 | 0 | 0 | 1,1 | 1,1 | 23 |
| Praktyki (4 tygodnie) | 5 | E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 24 |
| Σ | 27 | 4 | 188 | 86 | 30 | 72 | 0 | 11 | 13 | |
| Ogółem w semestrach 1-4 | 109 | 12 | 751 | 322 | 147 | 282 | 0 | | | |
| Udział w całości godzin w semestrach 1-4, % | | | | 42,9 | 19,6 | 37,5 | 0,0 | | | |

| Nazwa przedmiotu / modułu | ECTS | Forma zaliczenia | Godziny ogółem | Wykłady | Ćwiczenia audytoryjne | Ćwiczenia laboratoryjne | Ćwiczenia terenowe | Wykładów tygodniowo | Ćwiczeń tygodniowo | |
|--|------------|------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----|
| SEMESTR 5 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| Analiza instrumentalna żywności | 4 | E | 28 | 7 | 7 | 14 | 0 | 0,9 | 2,6 | 25 |
| Podstawy żywienia człowieka | 4 | Z | 35 | 14 | 7 | 14 | 0 | 1,8 | 2,6 | 26 |
| Gastronomia | 4 | Z | 28 | 14 | 7 | 7 | 0 | 1,8 | 1,8 | 27 |
| Technologia owoców warzyw i grzybów | 6 | E | 56 | 21 | 14 | 21 | 0 | 2,6 | 4,4 | 28 |
| Technologia mięsa | 6 | E | 56 | 21 | 14 | 21 | 0 | 2,6 | 4,4 | 29 |
| Σ | 24 | 3 | 203 | 77 | 49 | 77 | 0 | 10 | 16 | |
| SEMESTR 6 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| Higiena żywności | 3 | Z | 26 | 8 | 8 | 10 | 0 | 1,0 | 2,3 | 30 |
| Technologia zbóż | 6 | E | 56 | 21 | 14 | 21 | 0 | 2,6 | 4,4 | 31 |
| Technologia mleka | 6 | E | 56 | 21 | 14 | 21 | 0 | 2,6 | 4,4 | 32 |
| Technologie węglowodanów i tłuszczów | 6 | E | 42 | 21 | 7 | 14 | 0 | 2,6 | 2,6 | 33 |
| Zajęcia ogólnouczelniane | 1 | Z | 9 | 9 | 0 | 0 | 0 | 1,1 | 0,0 | 34 |
| Σ | 22 | 3 | 189 | 80 | 43 | 66 | 0 | 10 | 14 | |
| SEMESTR 7 (l. zjazdów: 8) | | | | | | | | | | |
| Procesy biotechnologiczne w technologii żywności | 6 | E | 42 | 21 | 7 | 14 | 0 | 2,6 | 2,6 | 35 |
| Produkty zielarskie | 2 | Z | 21 | 7 | 7 | 7 | 0 | 0,9 | 1,8 | 36 |
| Projektowanie technologiczne | 6 | E | 42 | 14 | 14 | 14 | 0 | 1,8 | 3,5 | 37 |
| Procesy w przechowywaniu żywności | 6 | E | 35 | 14 | 7 | 14 | 0 | 1,8 | 2,6 | 38 |
| Seminarium dyplomowe 1 | 3 | Z | 20 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0,0 | 2,5 | 39 |
| Systemy zapewnienia jakości | 4 | E | 14 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0,9 | 0,9 | 40 |
| Elektyw | 1 | Z | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 1,3 | 0,0 | 41 |
| Σ | 28 | 4 | 184 | 73 | 35 | 76 | 0 | 9 | 14 | |
| SEMESTR 8 (l. zjazdów: 6) | | | | | | | | | | |
| BHP z ergonomią | 1 | Z | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 1,7 | 0,0 | 42 |
| Automatyka przemysłu spożywczego | 1 | Z | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 1,7 | 0,0 | 43 |
| Seminarium dyplomowe 2 | 4 | Z | 20 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0,0 | 3,3 | 39 |
| Gospodarka wodno-ściekowa | 1 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 2,3 | 0,0 | 44 |
| Organizacja i zarządzanie | 2 | Z | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 2,3 | 0,0 | 45 |
| Projektowanie środków spożywczych | 6 | Z | 28 | 14 | 7 | 7 | 0 | 2,3 | 2,3 | 46 |
| Trendy w technice ciepłej | 2 | Z | 17 | 8 | 3 | 6 | 0 | 1,3 | 1,5 | 47 |
| Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy | 10 | E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 48 |
| Σ | 27 | 1 | 113 | 70 | 10 | 33 | 0 | 12 | 7 | |
| Ogółem w semestrach 5-8 | 101 | 11 | 689 | 300 | 137 | 252 | 0 | | | |
| Ogółem w semestrach 1-8 | 210 | 23 | 1440 | 622 | 284 | 534 | 0 | | | |
| Udział w całości godzin, % | | | | 43,2 | 19,7 | 37,1 | 0 | | | |

| Elektyw (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy) | |
|---|-----|
| SEMESTR 7 | |
| Zasady żywienia w ontogenezie | 41a |
| Grzyby jadalne | 41b |
| Analiza sensoryczna | 41c |
| Filmy i powłoki jadalne | 41d |
| Ryby i owoce morza | 41e |
| Zboża niechlebne i ich przetwory | 41f |