

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

rok akademicki 2015/16 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 kwietnia 2015 r. - obowiązuje w semestrze 1-7

(l. tygodni: 15)

Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	Nr
<b>SEMESTR 1</b>										
J. obcy 1	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	1
Etyka / Historia ziołolecznictwa	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	2
Wychowanie fizyczne	2	Z	45	0	45	0	0	0,0	3,0	3
Matematyka z elementami statystyki	6	E	60	20	40	0	0	1,3	2,7	4
Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	5
Technologie informacyjne	2	Z	30	10	0	20	0	0,7	1,3	6
Fizyka	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	7
Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	8
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>360</b>	<b>150</b>	<b>110</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	
<b>SEMESTR 2</b>										
J. obcy 2	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	1
Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	9
Ekologia i ochrona środowiska	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	10
Grafika inżynierska	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	11
Chemia organiczna	7	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	12
Rachunkowość	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	13
Mikrobiologia 1	3	Z	75	30	15	30	0	2,0	3,0	14
Inżynieria procesowa	7	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0	15
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>375</b>	<b>180</b>	<b>55</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	
<b>SEMESTR 3</b>										
J. obcy 3	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	1
Mikrobiologia 2	6	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	14
Biochemia	7	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0	16
Fizjologia człowieka	3	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	17
Analiza i ocena jakości żywności	3	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	18
Ogólna technologia żywności	7	E	90	45	15	30	0	3,0	3,0	19
Dodatki do żywności	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	20
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>360</b>	<b>135</b>	<b>65</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	
<b>SEMESTR 4</b>										
J. obcy 4	2	E	15	0	0	15	0	0,0	1,0	1
Higiena żywności	3	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	21
Analiza instrumentalna żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	22
Chemia żywności i toksykologia	6	E	75	45	10	20	0	3,0	2,0	23
Aparatura przemysłu spożywczego	5	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	24
Genetyka	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	25
Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	26
Podstawy żywienia człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0	27
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>330</b>	<b>150</b>	<b>55</b>	<b>125</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>	<b>120</b>	<b>13</b>	<b>1425</b>	<b>615</b>	<b>285</b>	<b>525</b>	<b>0</b>			
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>				<b>43,2</b>	<b>20,0</b>	<b>36,8</b>	<b>0,0</b>			

Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
<b>SEMESTR 5</b>										
Automatyka przemysłu spożywczego	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	28
Technologia zbóż	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	29
Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	30
Gastronomia	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0	31
Technologia owoców warzyw i grzybów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	32
Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	33
Zajęcia ogólnouczelniane	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	34
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>390</b>	<b>180</b>	<b>70</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	
<b>SEMESTR 6</b>										
Technologia mleka	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	35
Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	36
Produkty zielarskie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	37
Projektowanie technologiczne	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	38
Procesy w przechowywaniu żywności	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	39
Seminarium dyplomowe 1	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	40
Gospodarka wodno-ściekowa	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	41
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>360</b>	<b>165</b>	<b>55</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	
<b>SEMESTR 7</b>										
BHP z ergonomią	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	42
Seminarium dyplomowe 2	4	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	40
Systemy zapewnienia jakości	4	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	43
Organizacja i zarządzanie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	44
Projektowanie środków spożywczych	6	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	45
Elektyw	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	46
Trendy w technice cieplnej	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	47
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	48
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>225</b>	<b>120</b>	<b>25</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	
<b>Ogółem w semestrach 5-7</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>975</b>	<b>465</b>	<b>150</b>	<b>360</b>	<b>0</b>			
<b>Ogółem w semestrach 1-7</b>	<b>210</b>	<b>23</b>	<b>2400</b>	<b>1080</b>	<b>435</b>	<b>885</b>	<b>0</b>			
<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>45,0</b>	<b>18,1</b>	<b>36,9</b>	<b>0,0</b>			

<b>Elektyw (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy)</b>										
<b>SEMESTR 7</b>										
Zasady żywienia w ontogenezie										46a
Grzyby jadalne										46b
Analiza sensoryczna										46c
Filmy i powłoki jadalne										46d
Ryby i owoce morza										46e
Zboża niechlebne i ich przetwory										46f