

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

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
Żywnienie człowieka	4	Z	35	14	7	14	0	1,8	2,6	26
Gastronomia w żywieniu zbiorowym	4	Z	28	14	7	7	0	1,8	1,8	27
Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	28
Produkty mięsne w żywieniu	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
Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	31
Produkty mleczarskie w żywieniu	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)										
Biotechnologia żywności	6	E	42	21	7	14	0	2,6	2,6	35
Rośliny zielarskie w żywieniu	2	Z	21	7	7	7	0	0,9	1,8	36
Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	E	42	14	14	14	0	1,8	3,5	37
Przechowywanie i opakowania 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 w żywieniu zbiorowym	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 cieplnej	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 8	
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