

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

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 |
|---|------------|------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----|
| SEMESTR 1 | | | | | | | | | | |
| 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 |
| Σ | 30 | 3 | 360 | 150 | 110 | 100 | 0 | 10 | 14 | |
| SEMESTR 2 | | | | | | | | | | |
| 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 |
| Σ | 30 | 2 | 375 | 180 | 55 | 140 | 0 | 12 | 13 | |
| SEMESTR 3 | | | | | | | | | | |
| 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 |
| Σ | 30 | 3 | 360 | 135 | 65 | 160 | 0 | 9 | 15 | |
| SEMESTR 4 | | | | | | | | | | |
| 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 |
| Żywienie człowieka | 4 | Z | 60 | 30 | 10 | 20 | 0 | 2,0 | 2,0 | 27 |
| Σ | 30 | 5 | 330 | 150 | 55 | 125 | 0 | 10 | 12 | |
| Ogółem w semestrach 1-4 | 120 | 13 | 1425 | 615 | 285 | 525 | 0 | | | |
| Udział w całości godzin w semestrach 1-4, % | | | | 43,2 | 20,0 | 36,8 | 0,0 | | | |

| Nazwa przedmiotu / modułu | ECTS | Forma zaliczenia | Godziny ogółem | Wykłady | Ćwiczenia audytoryjne | Ćwiczenia laboratoryjne | Ćwiczenia terenowe | Wykładów tygodniowo | Ćwiczeń tygodniowo | |
|---|------------|------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----|
| SEMESTR 5 | | | | | | | | | | |
| Automatyka przemysłu spożywczego | 1 | Z | 15 | 15 | 0 | 0 | 0 | 1,0 | 0,0 | 28 |
| Produkty zbożowe w żywieniu | 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 w żywieniu zbiorowym | 4 | Z | 60 | 30 | 10 | 20 | 0 | 2,0 | 2,0 | 31 |
| Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu | 6 | E | 75 | 30 | 15 | 30 | 0 | 2,0 | 3,0 | 32 |
| Produkty mięsne w żywieniu | 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 |
| Σ | 30 | 4 | 390 | 180 | 70 | 140 | 0 | 12 | 14 | |
| SEMESTR 6 | | | | | | | | | | |
| Produkty mleczarskie w żywieniu | 6 | E | 75 | 30 | 15 | 30 | 0 | 2,0 | 3,0 | 35 |
| Biotechnologia żywności | 6 | E | 75 | 30 | 15 | 30 | 0 | 2,0 | 3,0 | 36 |
| Rośliny zielarskie w żywieniu | 2 | Z | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 2,0 | 0,0 | 37 |
| Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym | 6 | E | 75 | 30 | 15 | 30 | 0 | 2,0 | 3,0 | 38 |
| Przechowalnictwo i opakowania 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 |
| Σ | 30 | 4 | 360 | 165 | 55 | 140 | 0 | 11 | 13 | |
| SEMESTR 7 | | | | | | | | | | |
| 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 w żywieniu zbiorowym | 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 |
| Σ | 30 | 2 | 225 | 120 | 25 | 80 | 0 | 8 | 7 | |
| Ogółem w semestrach 5-7 | 90 | 10 | 975 | 465 | 150 | 360 | 0 | | | |
| Ogółem w semestrach 1-7 | 210 | 23 | 2400 | 1080 | 435 | 885 | 0 | | | |
| Udział procentowy w całości godzin | | | | 45,0 | 18,1 | 36,9 | 0 | | | |

| Elektyw (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy) | |
|---|-----|
| SEMESTR 7 | |
| 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 |