

**WYDZIAŁ Nauk o Żywności i Biotechnologii**  
**kierunek - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**  
**blok - Żywnienie człowieka**  
**studia stacjonarne pierwszego stopnia**

rok akademicki 2014/2015, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn. 2 kwietnia 2014 r., obowiązuje w semestrze 1-7

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytorijne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b>										
1	J. obcy 1	2	z	30	0	0	30	0	0	2
2	Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	z	30	30	0	0	0	2	0
3	Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa	3	z	30	30	0	0	0	2	0
4	Wychowanie fizyczne 1	1	z	30	0	30	0	0	0	2
5	Matematyka z elementami statystyki	7	e	75	30	45	0	0	2	3
6	Chemia ogólna	7	z	75	30	15	30	0	2	3
7	Ekologia i ochrona środowiska	3	e	30	30	0	0	0	2	0
8	Technologia informacyjna	4	z	45	15	0	30	0	1	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>345</b>	<b>165</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
1	J. obcy 2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
4	Wychowanie fizyczne 2	1	z	30	0	30	0	0	0	2
9	Grafika inżynierska	4	z	45	15	10	20	0	1	2
10	Chemia organiczna	7	e	60	30	10	20	0	2	2
11	Fizyka	7	e	60	30	10	20	0	2	2
12	Rachunkowość	2	z	15	15	0	0	0	1	0
13	Bezpieczeństwo i ergonomia	2	z	15	15	0	0	0	1	0
14	Mikrobiologia 1	5	z	75	30	15	30	0	2	3
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>330</b>	<b>135</b>	<b>75</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
1	J. obcy 3	2	z	30	0	0	30	0	0	2
14	Mikrobiologia 2	3	e	45	15	10	20	0	1	2
16	Inżynieria procesowa	7	e	75	30	15	30	0	2	3
17	Biochemia	7	e	90	30	20	40	0	2	4
18	Higiena żywności	4	z	45	15	10	20	0	1	2
19	Fizjologia człowieka	3	z	30	15	5	10	0	1	1
20	Analiza żywności	4	z	45	15	10	20	0	1	2
	<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>										
1	J. obcy 4	2	e	30	0	0	30	0	0	2
21	Analiza instrumentalna żywności	4	e	45	15	10	20	0	1	2
22	Ogólna technologia żywności	6	e	90	45	15	30	0	3	3
23	Chemia żywności i toksykologia	5	e	75	45	10	20	0	3	2
24	Aparatura przemysłu spożywczego	5	e	75	30	15	30	0	2	3
25	Genetyka	1	z	15	15	0	0	0	1	0
26	Automatyka przemysłu spożywczego	1	z	15	15	0	0	0	1	0
27	Dodatki do żywności	1	z	30	15	5	10	0	1	1
28	Praktyki (4 tygodnie)	5	e	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>375</b>	<b>180</b>	<b>55</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>120</b>	<b>13</b>	<b>1410</b>	<b>600</b>	<b>290</b>	<b>520</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>42,6</b>	<b>20,6</b>	<b>36,8</b>	<b>0,0</b>		

Numer modułu	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 5</b>										
29	Produkty zbożowe w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
30	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
31	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	e	75	30	15	30	0	2	3
32	Żywnie człowieka	4	z	60	30	10	20	0	2	2
33	Biotechnologia żywności	6	e	75	30	15	30	0	2	3
35	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	z	30	30	0	0	0	2	0
	<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>										
34	Gastronomia w żywieniu zbiorowym	4	z	60	30	10	20	0	2	2
37	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
38	Produkty mięsne w żywieniu	6	e	75	30	15	30	0	2	3
39	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	e	75	30	15	30	0	2	3
43	Gospodarka wodno-ściekowa	2	z	15	15	0	0	0	1	0
41	Seminarium dyplomowe 1	3	z	30	0	0	30	0	0	2
36	Rośliny zielarskie w żywieniu	3	e	30	30	0	0	0	2	0
	<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>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 7</b>										
41	Seminarium dyplomowe 2	3	z	30	0	0	30	0	0	2
42	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	4	e	60	30	10	20	0	2	2
40	Przechowalnictwo i opakowania żywności	5	z	60	30	10	20	0	2	2
44	Organizacja i zarządzanie	2	z	30	30	0	0	0	2	0
45	Projektowanie środków spożywczych	4	z	45	15	10	20	0	1	2
46	Elektyw	2	z	15	15	0	0	0	1	0
48	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10		0	0	0	0	0	0	0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
	<b>Ogółem w semestrach 5-7</b>	<b>90</b>	<b>9</b>	<b>990</b>	<b>465</b>	<b>155</b>	<b>370</b>	<b>0</b>		
	<b>Ogółem w semestrach 1-7</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>2400</b>	<b>1065</b>	<b>445</b>	<b>890</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział procentowy w całości godzin</b>				<b>44,4</b>	<b>18,5</b>	<b>37,1</b>	<b>0,0</b>		

Numer modułu	Elektyw	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 7</b>										
46	Analiza ryzyka w bezpieczeństwie żywności	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Analiza sensoryczna	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Białka serwatkowe	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Innowacje w przetwórstwie owocowo-warzywnym	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Przetwórstwo białek zbóż	2	z	15	15	0	0	0	1	0
46	Żywność ekologiczna	2	z	15	15	0	0	0	1	0