

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

**studia stacjonarne - stopień pierwszy**

**rok akademicki 2017/18 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 marca 2017 r. - obowiązuje w semestrze 1-7**

(l. tygodni: 15)

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b>										
8	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
13	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
15	Etyka / Historia przemysłu spożywczego	3	Z	25	25	0	0	0	1,7	0,0
17	Fizyka	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
27	Język obcy 1	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	60	20	40	0	0	1,3	2,7
57	Technologia informacyjna	3	Z	30	10	0	20	0	0,7	1,3
64	Wychowanie fizyczne 1	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
68	Akademicki savoir vivre	0	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>350</b>	<b>155</b>	<b>95</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
9	Chemia organiczna	7	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
12	Ekologia i ochrona środowiska	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
22	Grafika inżynierska	3	Z	45	15	0	30	0	1,0	2,0
25	Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa	3	Z	25	25	0	0	0	1,7	0,0
26	Inżynieria procesowa	7	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
28	Język obcy 2	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
33	Mikrobiologia 1	4	Z	75	30	15	30	0	2,0	3,0
51	Rachunkowość	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
65	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>400</b>	<b>175</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
1	Analiza żywności	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
4	Automatyka przemysłu spożywczego	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
6	Biochemia	8	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
16	Fizjologia człowieka	3	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
29	Język obcy 3	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
34	Mikrobiologia 2	5	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
35	Ogólna technologia żywności	7	E	90	45	15	30	0	3,0	3,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>345</b>	<b>135</b>	<b>60</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR 4</b>										
2	Analiza instrumentalna żywności	3	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
3	Aparatura przemysłu spożywczego	5	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
10	Chemia żywności i toksykologia	6	E	75	45	10	20	0	3,0	2,0
11	Dodatki do żywności	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
23	Higiena żywności	3	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
30	Język obcy 4	2	E	15	0	0	15	0	0,0	1,0
39	Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
67	Żywienie człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>345</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>120</b>	<b>13</b>	<b>1440</b>	<b>615</b>	<b>290</b>	<b>535</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>42,7</b>	<b>20,1</b>	<b>37,2</b>	<b>0,0</b>		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 5</b>										
42	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
43	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
44	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
50	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
62	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>375</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 6</b>										
7	Biotechnologia żywności	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
19	Gastronomia w żywieniu zbiorowym	5	0	60	30	10	20	0	2,0	2,0
20	Genetyka	1	0	15	15	0	0	0	1,0	0,0
21	Gospodarka wodno-ściekowa	1	0	15	15	0	0	0	1,0	0,0
48	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
49	Przechowywanie i opakowania żywności	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
52	Rośliny zielarskie w żywieniu	2	0	30	30	0	0	0	2,0	0,0
53	Seminarium dyplomowe 1	3	0	30	0	0	30	0	0,0	2,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>50</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 7</b>										
5	BHP z ergonomią	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
14	Elektyw	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
36	Organizacja i zarządzanie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
38	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
54	Seminarium dyplomowe 2	4	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
56	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	4	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
63	Trendy w technice ciepłej	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
	<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>960</b>	<b>450</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>1065</b>	<b>440</b>	<b>895</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział procentowy w całości godzin</b>				<b>44,4</b>	<b>18,3</b>	<b>37,3</b>	<b>0</b>		

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

ID	Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych
13	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych
15	Etyka / Historia przemysłu spożywczego
25	Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa
27	Język obcy