

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

**studia niestacjonarne - stopień pierwszy**

**rok akademicki 2017/18 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 marca 2017 r. - obowiązuje w semestrze 1-8**

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b>										(l. zjazdów: 8)
8	Chemia ogólna	7	E	49	21	7	21	0	2,6	3,5
13	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	3	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
17	Fizyka	6	E	35	14	7	14	0	1,8	2,6
24	Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego	3	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
27	Język obcy 1	2	Z	16	0	0	16	0	0,0	2,0
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	35	12	23	0	0	1,5	2,9
57	Technologia informacyjna	3	Z	18	6	0	12	0	0,8	1,5
68	Akademicki savoir vivre	0	Z	8	8	0	0	0	1,1	0,0
<b>Σ</b>		<b>30</b>	<b>3</b>	<b>185</b>	<b>85</b>	<b>37</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR 2</b>										(l. zjazdów: 8)
9	Chemia organiczna	7	E	49	21	7	21	0	2,6	3,5
15	Etyka / Historia ziołolecznictwa	3	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
22	Grafika inżynierska	3	Z	28	14	0	14	0	1,8	1,8
26	Inżynieria procesowa	7	E	58	22	12	24	0	2,8	4,5
28	Język obcy 2	2	Z	16	0	0	16	0	0,0	2,0
51	Rachunkowość	1	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
<b>Σ</b>		<b>23</b>	<b>2</b>	<b>175</b>	<b>81</b>	<b>19</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 3</b>										(l. zjazdów: 8)
6	Biochemia	8	E	49	21	7	21	0	2,6	3,5
16	Fizjologia człowieka	3	Z	14	7	7	0	0	0,9	0,9
29	Język obcy 3	2	Z	16	0	0	16	0	0,0	2,0
32	Mikrobiologia	9	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
35	Ogólna technologia żywności	7	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
<b>Σ</b>		<b>29</b>	<b>3</b>	<b>191</b>	<b>70</b>	<b>42</b>	<b>79</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 4</b>										(l. zjazdów: 8)
1	Analiza żywności	4	Z	28	7	7	14	0	0,9	2,6
3	Aparatura przemysłu spożywczego	5	E	49	21	7	21	0	2,6	3,5
10	Chemia żywności i toksykologia	6	E	49	21	7	21	0	2,6	3,5
11	Dodatki do żywności	2	Z	18	9	9	0	0	1,1	1,1
12	Ekologia i ochrona środowiska	3	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
20	Genetyka	1	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
30	Język obcy 4	2	E	16	0	0	16	0	0,0	2,0
39	Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
<b>Σ</b>		<b>28</b>	<b>4</b>	<b>188</b>	<b>86</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>13</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>110</b>	<b>12</b>	<b>739</b>	<b>322</b>	<b>128</b>	<b>289</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>43,6</b>	<b>17,3</b>	<b>39,1</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> (l. zjazdów: 8)											
2	Analiza instrumentalna żywności	3	E	28	7	7	14	0	0,9	2,6	
18	Gastronomia	5	Z	28	14	7	7	0	1,8	1,8	
37	Podstawy żywienia człowieka	4	Z	42	15	9	18	0	1,9	3,4	
58	Technologia mięsa	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	
60	Technologia owoców warzyw i grzybów	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	
		<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>210</b>	<b>78</b>	<b>51</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR 6</b> (l. zjazdów: 8)											
23	Higiena żywności	3	Z	26	8	8	10	0	1,0	2,3	
59	Technologia mleka	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	
61	Technologia zbóż	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	
62	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4	
		<b>Σ</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>194</b>	<b>71</b>	<b>50</b>	<b>73</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 7</b> (l. zjazdów: 8)											
14	Elektyw	1	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0	
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	E	42	21	7	14	0	2,6	2,6	
41	Procesy w przechowywalnictwie żywności	6	E	35	14	7	14	0	1,8	2,6	
45	Produkty zielarskie	2	Z	21	7	7	7	0	0,9	1,8	
47	Projektowanie technologiczne	6	E	42	14	14	14	0	1,8	3,5	
53	Seminarium dyplomowe 1	3	Z	20	0	0	20	0	0,0	2,5	
55	Systemy zapewnienia jakości	4	E	14	7	0	7	0	0,9	0,9	
		<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>184</b>	<b>73</b>	<b>35</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR 8</b> (l. zjazdów: 7)											
4	Automatyka przemysłu spożywczego	1	Z	10	10	0	0	0	1,7	0,0	
5	BHP z ergonomią	1	Z	10	10	0	0	0	1,7	0,0	
21	Gospodarka wodno-ściekowa	1	Z	14	14	0	0	0	2,3	0,0	
36	Organizacja i zarządzanie	2	Z	14	14	0	0	0	2,3	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	28	14	7	7	0	2,3	2,3	
54	Seminarium dyplomowe 2	4	Z	20	0	0	20	0	0,0	3,3	
63	Trendy w technice cieplnej	2	Z	17	8	3	6	0	1,3	1,5	
		<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>113</b>	<b>70</b>	<b>10</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>7</b>
		<b>Ogółem w semestrach 5-8</b>		<b>100</b>	<b>11</b>	<b>701</b>	<b>292</b>	<b>146</b>	<b>263</b>	<b>0</b>	
		<b>Ogółem w semestrach 1-8</b>		<b>210</b>	<b>23</b>	<b>1440</b>	<b>614</b>	<b>274</b>	<b>552</b>	<b>0</b>	
		<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>42,6</b>	<b>19,0</b>	<b>38,3</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 ziołolecznictwa
24	Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego
51	Rachunkowość