

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII
kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka
blok - technologia żywności
studia stacjonarne - stopień pierwszy

rok akademicki 2016/17 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 20 kwietnia 2016 r. - obowiązuje w semestrze 1-7

(I. tygodni: 15)

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
8	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
13	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
15	Etyka / Historia ziołolecznictwa	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	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	1	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	Σ	30	3	345	150	95	100	0	10	13
SEMESTR 2										
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	10	20	0	1,0	2,0
24	Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	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
	Σ	30	2	375	180	55	140	0	12	13
SEMESTR 3										
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	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
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
65	Wychowanie fizyczne 2	1	Z	15	0	15	0	0	0,0	1,0
	Σ	30	3	360	135	75	150	0	9	15
SEMESTR 4										
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
37	Podstawy żywienia człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
39	Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	Σ	30	5	345	150	60	135	0	10	13
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		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
18	Gastronomia	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
20	Genetyka	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
58	Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
60	Technologia owoców warzyw i grzybów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
61	Technologia zbóż	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
66	Zajęcia ogólnouczelniane	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
	Σ	30	4	390	180	70	140	0	12	14
SEMESTR 6										
21	Gospodarka wodno-ściekowa	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
41	Procesy w przechowywalnictwie żywności	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
45	Produkty zielarskie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
47	Projektowanie technologiczne	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
53	Seminarium dyplomowe 1	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
59	Technologia mleka	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
	Σ	30	4	360	165	55	140	0	11	13
SEMESTR 7										
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
55	Systemy zapewnienia jakości	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
	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 w całości godzin, %				45,0	18,1	36,9	0,0		

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