

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

studia stacjonarne - stopień pierwszy

rok akademicki 2018/19 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 25 kwietnia 2018 r. - obowiązuje w semestrze 1-7

(l. tygodni: 15)

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia (1=Egzamin)	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
08	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
13	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
15	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	25	25	0	0	0	1,7	0,0
17	Fizyka	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
24	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	25	25	0	0	0	1,7	0,0
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	60	20	40	0	0	1,3	2,7
57	Technologia informacyjna*	2	Z	30	10	0	20	0	0,7	1,3
68	Akademicki savoir vivre*	0	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
	Σ	30	3	315	180	65	70	0	12	9
SEMESTR 2										
5	BHP z ergonomią*	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
9	Chemia organiczna	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
22	Grafika inżynierska	4	Z	45	15	0	30	0	1,0	2,0
26	Inżynieria procesowa	7	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
27	Język obcy 1	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
33	Mikrobiologia 1	3	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
35	Ogólna technologia żywności	7	E	90	45	15	30	0	3,0	3,0
	Σ	30	3	390	165	55	170	0	11	15
SEMESTR 3										
1	Analiza żywności	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
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
23	Higiena żywności	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
28	Język obcy 2	3	Z	45	0	0	45	0	0,0	3,0
34	Mikrobiologia 2	6	E	60	15	15	30	0	1,0	3,0
51	Rachunkowość*	2	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
64	Wychowanie fizyczne 1	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	Σ	30	2	360	105	90	165	0	7	17
SEMESTR 4										
2	Analiza instrumentalna żywności	4	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
18	Gastronomia	5	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
29	Język obcy 3	3	E	30	0	0	30	0	0,0	2,0
39	Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
65	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	Σ	30	5	345	135	80	130	0	9	14
Ogółem w semestrach 1-4		120	13	1410	585	290	535	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					41,5	20,6	37,9	0,0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
58	Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
59	Technologia mleka	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	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
	Σ	30	5	375	150	75	150	0	10	15
SEMESTR 6										
20	Genetyka	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
37	Podstawy żywienia człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	5	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
41	Procesy w przechowywaniu żywności	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
45	Produkty zielarskie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
46	Projektowanie środków spożywczych	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
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
	Σ	30	3	390	180	60	150	0	12	14
SEMESTR 7										
4	Automatyzacja w przemyśle spożywczym	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
12	Ekologia i ochrona środowiska*	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
14	Elektyw	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
21	Gospodarka wodno-ściekowa	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	3	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
54	Seminarium dyplomowe 2	4	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
55	Systemy zapewnienia jakości	5	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	150	15	60	0	10	5
	Ogółem w semestrach 5-7	90	10	990	480	150	360	0		
	Ogółem w semestrach 1-7	210	23	2400	1065	440	895	0		
	Udział w całości godzin, %				44,4	18,3	37,3	0,0		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Elektyw
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	Przedmiot do wyboru
15	Przedmiot do wyboru 1 - Etyka
15	Przedmiot do wyboru 1 - Propedeutyka nauki o żywności
24	Przedmiot do wyboru 2 - Historia ziołolecznictwa
24	Przedmiot do wyboru 2 - Historia przemysłu spożywczego