

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

studia stacjonarne - stopień pierwszy

rok akademicki 2016/17 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 20 kwietnia 2016 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             | 2          | Z                | 30             | 30          | 0                     | 0                       | 0                  | 2,0                 | 0,0                |
| 15                                                 | Etyka / Historia przemysłu spożywczego              | 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                |
| <b>Σ</b>                                           |                                                     | <b>30</b>  | <b>3</b>         | <b>345</b>     | <b>150</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          | 10                    | 20                      | 0                  | 1,0                 | 2,0                |
| 25                                                 | Historia wsi i rolnictwa / Historia ziołolecznictwa | 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                |
| <b>Σ</b>                                           |                                                     | <b>30</b>  | <b>2</b>         | <b>375</b>     | <b>180</b>  | <b>55</b>             | <b>140</b>              | <b>0</b>           | <b>12</b>           | <b>13</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                                           | 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                |
| <b>Σ</b>                                           |                                                     | <b>30</b>  | <b>3</b>         | <b>360</b>     | <b>135</b>  | <b>75</b>             | <b>150</b>              | <b>0</b>           | <b>9</b>            | <b>15</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>1425</b>    | <b>615</b>  | <b>285</b>            | <b>525</b>              | <b>0</b>           |                     |                    |
| <b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b> |                                                     |            |                  |                | <b>43,2</b> | <b>20,0</b>           | <b>36,8</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>                          |                                                   |            |                  |                |             |                       |                         |                    |                     |                    |
| 19                                        | Gastronomia w żywieniu zbiorowym                  | 4          | Z                | 60             | 30          | 10                    | 20                      | 0                  | 2,0                 | 2,0                |
| 20                                        | Genetyka                                          | 1          | Z                | 15             | 15          | 0                     | 0                       | 0                  | 1,0                 | 0,0                |
| 42                                        | Produkty mięsne 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                |
| 66                                        | Zajęcia ogólnouczeniowe                           | 1          | Z                | 15             | 15          | 0                     | 0                       | 0                  | 1,0                 | 0,0                |
| <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>                          |                                                   |            |                  |                |             |                       |                         |                    |                     |                    |
| 7                                         | Biotechnologia żywności                           | 6          | E                | 75             | 30          | 15                    | 30                      | 0                  | 2,0                 | 3,0                |
| 21                                        | Gospodarka wodno-ściekowa                         | 1          | Z                | 15             | 15          | 0                     | 0                       | 0                  | 1,0                 | 0,0                |
| 43                                        | Produkty mleczarskie w żywieniu                   | 6          | E                | 75             | 30          | 15                    | 30                      | 0                  | 2,0                 | 3,0                |
| 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          | Z                | 30             | 30          | 0                     | 0                       | 0                  | 2,0                 | 0,0                |
| 53                                        | Seminarium dyplomowe 1                            | 3          | Z                | 30             | 0           | 0                     | 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>11</b>           | <b>13</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 cieplnej                        | 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>975</b>     | <b>465</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>1080</b> | <b>435</b>            | <b>885</b>              | <b>0</b>           |                     |                    |
| <b>Udział procentowy w całości godzin</b> |                                                   |            |                  |                | <b>45,0</b> | <b>18,1</b>           | <b>36,9</b>             | <b>0</b>           |                     |                    |

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