

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

rok akademicki 2018/19 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 25 kwietnia 2018 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 spożywczych*	3	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
15	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
17	Fizyka	6	E	35	14	7	14	0	1,8	2,6
25	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	35	12	23	0	0	1,5	2,9
57	Technologia informacyjna*	2	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>179</b>	<b>95</b>	<b>37</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 2</b>										(l. zjazdów: 8)
5	BHP z ergonomią*	1	Z	10	10	0	0	0	1,7	0,0
9	Chemia organiczna	6	E	49	21	7	21	0	2,6	3,5
22	Grafika inżynierska	4	Z	28	14	0	14	0	1,8	1,8
26	Inżynieria procesowa	7	E	58	22	12	24	0	2,8	4,5
27	Język obcy 1	2	Z	16	0	0	16	0	0,0	2,0
35	Ogólna technologia żywności	7	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>217</b>	<b>88</b>	<b>33</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>16</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
28	Język obcy 2	3	Z	24	0	0	24	0	0,0	3,0
32	Mikrobiologia	9	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
51	Rachunkowość*	2	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>157</b>	<b>63</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</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
20	Genetyka	1	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
29	Język obcy 3	3	E	24	0	0	24	0	0,0	3,0
39	Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>182</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>108</b>	<b>12</b>	<b>735</b>	<b>318</b>	<b>128</b>	<b>289</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>43,3</b>	<b>17,4</b>	<b>39,3</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	4	E	28	7	7	14	0	0,9	2,6
7	Biotechnologia żywności	5	E	42	21	7	14	0	2,6	2,6
23	Higiena żywności	4	Z	26	8	8	10	0	1,0	2,3
42	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
50	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
		<b>Σ</b>	<b>4</b>	<b>208</b>	<b>78</b>	<b>50</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR 6</b> (l. zjazdów: 8)										
19	Gastronomia w żywieniu zbiorowym	5	Z	28	14	7	7	0	1,8	1,8
43	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
44	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
62	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
		<b>Σ</b>	<b>3</b>	<b>196</b>	<b>77</b>	<b>49</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 7</b> (l. zjazdów: 8)										
14	Elektyw	1	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
46	Projektowanie środków spożywczych	4	Z	28	14	7	7	0	2,3	2,3
48	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	E	42	14	14	14	0	1,8	3,5
49	Przechowalnictwo i opakowania żywności	5	E	35	14	7	14	0	1,8	2,6
52	Rośliny zielarskie w żywieniu	2	Z	21	7	7	7	0	0,9	1,8
53	Seminarium dyplomowe 1	3	Z	20	0	0	20	0	0,0	2,5
67	Żywnie człowieka	4	Z	42	15	9	18	0	1,9	3,4
		<b>Σ</b>	<b>2</b>	<b>198</b>	<b>74</b>	<b>44</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR 8</b> (l. zjazdów: 7)										
4	Automatyzacja w przemyśle spożywczym	1	Z	10	10	0	0	0	1,7	0,0
12	Ekologia i ochrona środowiska*	3	Z	14	14	0	0	0	1,8	0,0
21	Gospodarka wodno-ściekowa	1	Z	14	14	0	0	0	2,3	0,0
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	3	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
54	Seminarium dyplomowe 2	4	Z	20	0	0	20	0	0,0	3,3
56	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	5	E	14	7	0	7	0	0,9	0,9
63	Trendy w technice ciepłej	2	Z	17	8	3	6	0	1,3	1,5
		<b>Σ</b>	<b>2</b>	<b>103</b>	<b>67</b>	<b>3</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
<b>Ogółem w semestrach 5-8</b>		<b>102</b>	<b>11</b>	<b>705</b>	<b>296</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>		

\* 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