

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII
kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka
blok - technologia żywności
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
SEMESTR 1 (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
24	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
	Σ	30	3	179	95	37	47	0	12	11
SEMESTR 2 (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
	Σ	27	3	217	88	33	96	0	11	16
SEMESTR 3 (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
	Σ	25	2	157	63	28	66	0	8	12
SEMESTR 4 (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
	Σ	26	4	182	72	30	80	0	9	14
Ogółem w semestrach 1-4		108	12	735	318	128	289	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					43,3	17,4	39,3	0,0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5 (l. zjazdów: 8)										
2	Analiza instrumentalna żywności	4	E	28	7	7	14	0	0,9	2,6
23	Higiena żywności	4	Z	26	8	8	10	0	1,0	2,3
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	5	E	42	21	7	14	0	2,6	2,6
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
Σ		25	4	208	78	50	80	0	10	16
SEMESTR 6 (l. zjazdów: 8)										
18	Gastronomia	5	Z	28	14	7	7	0	1,8	1,8
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	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	56	21	14	21	0	2,6	4,4
Σ		23	3	196	77	49	70	0	10	15
SEMESTR 7 (l. zjazdów: 8)										
14	Elektyw	1	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
37	Podstawy żywienia człowieka	4	Z	42	15	9	18	0	1,9	3,4
41	Procesy w przechowywalnictwie żywności	5	E	35	14	7	14	0	1,8	2,6
45	Produkty zielarskie	2	Z	21	7	7	7	0	0,9	1,8
46	Projektowanie środków spożywczych	4	Z	28	14	7	7	0	2,3	2,3
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
Σ		25	2	198	74	44	80	0	10	16
SEMESTR 8 (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
55	Systemy zapewnienia jakości	5	E	14	7	0	7	0	0,9	0,9
63	Trendy w technice cieplnej	2	Z	17	8	3	6	0	1,3	1,5
Σ		29	2	103	67	3	33	0	10	6
Ogółem w semestrach 5-8		102	11	705	296	146	263	0		
Ogółem w semestrach 1-8		210	23	1440	614	274	552	0		
Udział w całości godzin, %					42,6	19,0	38,3	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