

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

rok akademicki 2020/21 - zatwierdzony przez Kolegium Wydziału dn. 24.04.2020 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)										
1	Chemia ogólna	7	E	45	18	9	18	0	2,3	3,4
2	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
3	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
4	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
5	Język obcy 1	2	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,3
6	Matematyka z elementami statystyki	6	E	42	18	9	15	0	2,3	3,0
7	Technologie informacyjne*	3	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,3
8	Akademicki savoir vivre*	1	Z	6	6	0	0	0	0,8	0,0
Σ		27	2	165	78	18	69	0	10	11
SEMESTR 2 (l. zjazdów: 8)										
9	BHP z ergonomią*	1	Z	6	6	0	0	0	0,8	0,0
10	Chemia organiczna	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
11	Biofizyka	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
12	Inżynieria procesowa	8	E	54	18	12	24	0	2,3	4,5
13	Język obcy 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,9
14	Grafika inżynierska	4	Z	30	8	0	22	0	1,0	2,8
Σ		25	3	177	68	24	85	0	9	14
SEMESTR 3 (l. zjazdów: 8)										
15	Biochemia	8	E	54	18	12	24	0	2,3	4,5
16	Analiza ogólna i sensoryczna żywności	4	Z	40	16	8	16	0	2,0	3,0
17	Język obcy 3	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,9
19	Mikrobiologia 1	5	Z	36	18	6	12	0	2,3	2,3
20	Ogólna technologia żywności	8	E	54	27	9	18	0	3,4	3,4
Σ		27	2	199	79	35	85	0	10	15
SEMESTR 4 (l. zjazdów: 8)										
21	Fizjologia człowieka	2	Z	18	9	9	0	0	1,1	1,1
22	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	50	20	10	20	0	2,5	3,8
23	Chemia żywności i toksykologia	5	E	45	27	6	12	0	3,4	2,3
24	Język obcy 4	3	E	15	0	0	15	0	0,0	1,9
25	Mikrobiologia 2	5	E	38	12	10	16	0	1,5	3,3
26	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Σ		26	5	166	68	35	63	0	9	12
Ogółem w semestrach 1-4		105	12	707	293	112	302	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					41,4	15,8	42,7	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)										
27	Analiza instrumentalna żywności	4	E	30	8	8	14	0	1,0	2,8
28	Żywnienie człowieka	4	Z	36	18	6	12	0	2,3	2,3
29	Biotechnologia żywności	3	Z	23	9	5	9	0	1,1	1,8
30	Higiena żywności	4	E	40	16	8	16	0	2,0	3,0
31	Technologia mięsa	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
32	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
	Σ	27	4	221	87	47	87	0	11	17
SEMESTR 6 (l. zjazdów: 8)										
33	Technologia gastronomiczna	5	E	40	15	10	15	0	1,9	3,1
34	Technologia mleka	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
35	Technologia zbóż	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
36	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
37	Dodatki do żywności	3	Z	18	9	3	6	0	1,1	1,1
	Σ	26	4	196	78	43	75	0	10	15
SEMESTR 7 (l. zjazdów: 8)										
38	Prawo żywnościowe	1	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
39	Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności	5	Z	27	12	5	10	0	1,7	2,1
40	Produkty zielarskie	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
41	Projektowanie technologiczne	8	E	51	20	10	21	0	2,5	3,9
42	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	12	0	0	10	2	0,0	1,5
43	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	24	12	4	8	0	1,5	1,5
44	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	6	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
	Σ	27	2	177	89	25	61	2	11	11
SEMESTR 8 (l. zjazdów: 7)										
45	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	18	18	0	0	0	2,6	0,0
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	46	18	10	18	0	2,6	4,0
47	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
48	Systemy zapewnienia jakości	5	E	40	15	10	15	0	2,1	3,6
49	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
50	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
51	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	Σ	25	2	139	71	20	48	0	10	10
Ogółem w semestrach 5-8		105	12	733	325	135	271	2		
Ogółem w semestrach 1-8		210	24	1440	618	247	573	2		
Udział w całości godzin, %					42,9	17,2	39,8	0		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Przedmiot do wyboru 1
3	Etyka
3	Propedeutyka nauki o żywności

ID	Przedmiot do wyboru 2
4	Historia ziołolecznictwa
4	Historia przemysłu spożywczego

ID	Elektyw kierunkowy 1 i 2 (dwa różne)
49, 50	Filmy i powłoki jadalne
49, 50	Grzyby jadalne
49, 50	Normy ISO i standardy CAC w przetwórstwie żywności
49, 50	Ryby i owoce morza
49, 50	Zasady żywienia w ontogenezie
49, 50	Zboża niechlebne i ich przetwory