

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

rok akademicki 2019/20 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 24 kwietnia 2019 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	45	18	9	18	0	2,3	3,4
13	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
14	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
15	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
27	Język obcy 1	2	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,3
31	Matematyka z elementami statystyki	6	E	42	18	9	15	0	2,3	3,0
57	Technologie informacyjne*	3	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,3
68	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)										
5	BHP z ergonomią*	1	Z	6	6	0	0	0	0,8	0,0
9	Chemia organiczna	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
17	Biofizyka	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
26	Inżynieria procesowa	8	E	54	18	12	24	0	2,3	4,5
28	Język obcy 2	3	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,9
51	Rachunkowość*	1	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
	Σ	23	3	157	70	24	63	0	9	11
SEMESTR 3 (l. zjazdów: 8)										
6	Biochemia	8	E	54	18	12	24	0	2,3	4,5
22	Grafika inżynierska	4	Z	30	8	0	22	0	1,0	2,8
29	Język obcy 3	3	Z	15	0	0	15	0	0,0	1,9
33	Mikrobiologia 1	4	Z	36	15	15	30	0	1,9	2,6
35	Ogólna technologia żywności	8	E	54	27	9	18	0	3,4	3,4
	Σ	27	2	189	68	36	109	0	9	15
SEMESTR 4 (l. zjazdów: 8)										
1	Analiza żywności	4	Z	30	8	8	14	0	1,0	2,8
3	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	50	20	10	20	0	2,5	3,8
10	Chemia żywności i toksykologia	6	E	45	27	6	12	0	3,4	2,3
29	Język obcy 4	2	E	15	0	0	15	0	0,0	1,9
34	Mikrobiologia 2	5	E	38	10	10	18	0	1,3	3,5
39	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	Σ	28	5	178	65	34	79	0	8	14
Ogółem w semestrach 1-4		105	12	689	281	112	320	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					40,8	16,3	46,4	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	30	8	8	14	0	1,0	2,8
11	Dodatki do żywności	2	Z	18	9	3	6	0	1,1	1,1
16	Fizjologia człowieka	2	Z	18	9	9	0	0	1,1	1,1
23	Higiena żywności	4	E	40	16	8	16	0	2,0	3,0
42	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
50	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
		Σ	4	198	78	48	72	0	10	15
SEMESTR 6 (l. zjazdów: 8)										
7	Biotechnologia żywności	3	Z	23	9	5	9	0	1,1	1,8
19	Technologia i organizacja gastronomii	5	E	40	15	10	15	0	1,9	3,1
43	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
44	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
62	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
		Σ	4	201	78	45	78	0	10	15
SEMESTR 7 (l. zjazdów: 8)										
12	Ekologiczne uwarunkowania produkcji żywności*	2	Z	9	9	0	0	0	1,1	0,0
48	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	8	E	51	20	10	21	0	2,5	3,9
52	Rośliny zielarskie w żywieniu	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
53	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	12	0	0	10	2	0,0	1,5
63	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	24	12	4	8	0	1,5	1,5
67	Żywnienie człowieka	5	Z	36	18	6	12	0	2,3	2,3
71	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
		Σ	2	186	95	26	63	2	12	11
SEMESTR 8 (l. zjazdów: 7)										
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	18	18	0	0	0	2,6	0,0
38	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	46	18	10	18	0	2,6	4,0
49	Przechowywanie i opakowania żywności	4	Z	27	12	5	10	0	1,7	2,1
54	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1
56	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	5	E	40	15	10	15	0	2,1	3,6
69	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
70	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0
		Σ	2	166	83	25	58	0	12	12
		Ogółem w semestrach 5-8	105	12	751	334	144	271	2	
		Ogółem w semestrach 1-8	210	24	1440	615	256	591	2	
		Udział w całości godzin, %			42,7	17,8	41,0	0		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

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

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

ID	Elektyw kierunkowy 1 i 2 (dwa różne)
69,70	Analiza sensoryczna
69,70	Filmy i powłoki jadalne
69,70	Grzyby jadalne
69,70	Normy ISO i standardy CAC w przetwórstwie żywności
69,70	Prawo żywnościowe
69,70	Ryby i owoce morza
69,70	Zasady żywienia w ontogenezie
69,70	Zboża niechlebne i ich przetwory