

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

rok akademicki 2017/18 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 marca 2017 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
SEMESTR 1										
8	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
13	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
15	Etyka / Historia zoolecznictwa	3	Z	25	25	0	0	0	1,7	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	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
68	Akademicki savoir vivre	0	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
	Σ	30	3	350	155	95	100	0	10	13
SEMESTR 2										
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	0	30	0	1,0	2,0
24	Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego	3	Z	25	25	0	0	0	1,7	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
65	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	Σ	30	2	400	175	75	150	0	12	15
SEMESTR 3										
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	8	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
	Σ	30	3	345	135	60	150	0	9	14
SEMESTR 4										
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
37	Podstawy żywienia człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
39	Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	Σ	30	5	345	150	60	135	0	10	13
Ogółem w semestrach 1-4		120	13	1440	615	290	535	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					42,7	20,1	37,2	0,0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
58	Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
59	Technologia mleka	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
60	Technologia owoców warzyw i grzybów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
61	Technologia zbóż	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
	Σ	30	5	375	150	75	150	0	10	15
SEMESTR 6										
18	Gastronomia	5	0	60	30	10	20	0	2,0	2,0
20	Genetyka	1	0	15	15	0	0	0	1,0	0,0
21	Gospodarka wodno-ściekowa	1	0	15	15	0	0	0	1,0	0,0
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
41	Procesy w przechowywalnictwie żywności	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
45	Produkty zielarskie	2	0	30	30	0	0	0	2,0	0,0
47	Projektowanie technologiczne	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
53	Seminarium dyplomowe 1	3	0	30	0	0	30	0	0,0	2,0
	Σ	30	3	360	180	50	130	0	12	12
SEMESTR 7										
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
55	Systemy zapewnienia jakości	4	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
63	Trendy w technice ciepłej	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
	Σ	30	2	225	120	25	80	0	8	7
Ogółem w semestrach 5-7		90	10	960	450	150	360	0		
Ogółem w semestrach 1-7		210	23	2400	1065	440	895	0		
Udział w całości godzin, %					44,4	18,3	37,3	0,0		

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

ID	Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych
13	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych
15	Etyka / Historia zołolecznictwa
24	Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego
27	Język obcy