

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII**  
**kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka**  
**blok - technologia żywności**

studia stacjonarne - stopień pierwszy

rok akademicki 2020/21 - zatwierdzony przez Kolegium Wydziału dn. 24.04.2020 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
<b>SEMESTR 1</b>										
1	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
2	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
3	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
4	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
5	Biofizyka	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
6	Matematyka z elementami statystyki	6	E	70	30	15	25	0	2,0	2,7
7	Technologie informacyjne*	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
8	Wychowanie fizyczne 1	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
9	Akademicki savoir vivre*	1	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>335</b>	<b>160</b>	<b>70</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
10	BHP z ergonomią*	1	Z	10	10	0	0	0	0,7	0,0
11	Chemia organiczna	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
12	Inżynieria procesowa	8	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
13	Język obcy 1	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
14	Mikrobiologia 1	5	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
15	Ogólna technologia żywności	8	E	90	45	15	30	0	3,0	3,0
16	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0,0	2,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>370</b>	<b>145</b>	<b>85</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
17	Analiza ogólna i sensoryczna żywności	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
18	Biochemia	8	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0
19	Fizjologia człowieka	2	Z	30	15	15	0	0	1,0	1,0
20	Grafika inżynierska	4	Z	45	15	0	30	0	1,0	2,0
21	Higiena żywności	4	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
22	Język obcy 2	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0
23	Mikrobiologia 2	5	E	60	15	15	30	0	1,0	3,0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>375</b>	<b>135</b>	<b>70</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR 4</b>										
24	Analiza instrumentalna żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0
25	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	80	32	16	32	0	2,1	3,2
26	Chemia żywności i toksykologia	5	E	75	45	10	20	0	3,0	2,0
27	Żywienie człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0
28	Język obcy 3	3	E	45	0	0	45	0	0,0	3,0
29	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
30	Biotechnologia żywności	3	Z	35	14	7	14	0	0,9	1,4
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>340</b>	<b>136</b>	<b>53</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>120</b>	<b>14</b>	<b>1420</b>	<b>576</b>	<b>278</b>	<b>566</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>40,6</b>	<b>19,6</b>	<b>39,9</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>											
31	Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	
32	Technologia mleka	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	
33	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	
34	Technologia zbóż	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	
35	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	
		<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>375</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 6</b>											
36	Prawo żywnościowe	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	
37	Technologia gastronomiczna	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	
38	Dodatki do żywności	3	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	
39	Opakownictwo i przechowywanie żywności	5	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	
40	Projektowanie technologiczne	8	E	85	35	20	30	0	2,3	3,3	
41	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	20	0	0	18	2	0,0	1,3	
42	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	
		<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>315</b>	<b>140</b>	<b>55</b>	<b>118</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 7</b>											
43	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	
44	Produkty zielarskie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	
45	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	75	30	15	30	0	2,0	3,0	
46	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	25	0	0	25	0	0,0	1,7	
47	Systemy zapewnienia jakości	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	
48	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	40	20	7	13	0	1,3	1,3	
49	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	
50	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	
51	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	
		<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>290</b>	<b>170</b>	<b>32</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
		<b>Ogółem w semestrach 5-7</b>		<b>90</b>	<b>10</b>	<b>980</b>	<b>460</b>	<b>162</b>	<b>356</b>	<b>2</b>	
		<b>Ogółem w semestrach 1-7</b>		<b>210</b>	<b>24</b>	<b>2400</b>	<b>1036</b>	<b>440</b>	<b>922</b>	<b>2</b>	
		<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>43,2</b>	<b>18,3</b>	<b>38,4</b>	<b>0,1</b>		

\* 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