

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

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
SEMESTR 1										
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
	Σ	30	3	335	160	70	105	0	11	12
SEMESTR 2										
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
	Σ	30	3	370	145	85	140	0	10	15
SEMESTR 3										
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
	Σ	30	3	375	135	70	170	0	9	16
SEMESTR 4										
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	Biotechnologia żywności	3	Z	35	14	7	14	0	0,9	1,4
30	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
	Σ	30	5	340	136	53	151	0	9	14
Ogółem w semestrach 1-4		120	14	1420	576	278	566	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					40,6	19,6	39,9	0,0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
31	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
32	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
33	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0
34	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	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
	Σ	30	5	375	150	75	150	0	10	15
SEMESTR 6										
36	Prawo żywnościowe	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0
37	Technologia i organizacja gastronomii	5	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
38	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	8	E	85	35	20	30	0	2,3	3,3
39	Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności	5	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0
40	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	20	0	0	18	2	0,0	1,3
41	Dodatki do żywności	3	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0
42	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0
	Σ	30	3	315	140	55	118	2	9	12
SEMESTR 7										
43	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0
44	Rośliny zielarskie w żywieniu	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 w żywieniu zbiorowym	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
	Σ	30	2	290	170	32	88	0	11	8
	Ogółem w semestrach 5-7	90	10	980	460	162	356	2		
	Ogółem w semestrach 1-7	210	24	2400	1036	440	922	2		
	Udział w całości godzin, %				43,2	18,3	38,4	0,1		

* 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 niechlebowe i ich przetwory