

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII
kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka
blok - technologia żywności
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
58	Technologia mięsa	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
60	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
Σ		24	4	198	78	48	72	0	10	15
SEMESTR 6 (l. zjazdów: 8)										
18	Technologia gastronomiczna	5	E	40	15	10	15	0	1,9	3,1
40	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	3	Z	23	9	5	9	0	1,1	1,8
59	Technologia mleka	6	E	46	18	10	18	0	2,3	3,5
61	Technologia zbóż	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		26	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	1,5	0,0
37	Podstawy żywienia człowieka	5	Z	36	18	6	12	0	2,3	2,3
45	Produkty zielarskie	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
47	Projektowanie technologiczne	8	E	51	20	10	21	0	2,5	3,9
53	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	12	0	0	10	2	0,0	1,5
55	Systemy zapewnienia jakości	5	E	40	15	10	15	0	2,5	4,2
71	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	5	E	36	18	6	12	0	2,3	2,3
Σ		28	3	202	98	32	70	2	13	14
SEMESTR 8 (l. zjazdów: 7)										
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	18	18	0	0	0	3,0	0,0
38	Przygotowanie projektu inżynierskiego i złożenie egzaminu dyplomowego	8	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0
41	Procesy w przechowywaniu żywności	4	Z	27	12	5	10	0	1,5	1,9
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	46	18	10	18	0	3,0	4,7
54	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,5
63	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	24	12	4	8	0	2,0	2,0
69	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	10	10	0	0	0	1,3	0,0
70	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	10	10	0	0	0	1,7	0,0
Σ		27	1	150	80	19	51	0	12	11
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 zoolecznictwa
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 niechlebowe i ich przetwory

AKCEPTUJE
05-06-2019

PROREKTOR
ds. Studenckich i Dydaktyki
prof. dr hab. Halina Buczkowska
TZ-N1

DZIEKAN
Prof. dr hab. Izabella Jackowska