

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

studia stacjonarne - stopień pierwszy

rok akademicki 2015/16 - zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dnia 29 kwietnia 2015 r. - obowiązuje w semestrze 1-7

(l. tygodni: 15)

Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	Nr
SEMESTR 1										
J. obcy 1	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	1
Etyka / Historia ziołolecznictwa	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	2
Wychowanie fizyczne	2	Z	45	0	45	0	0	0,0	3,0	3
Matematyka z elementami statystyki	6	E	60	20	40	0	0	1,3	2,7	4
Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	5
Technologie informacyjne	2	Z	30	10	0	20	0	0,7	1,3	6
Fizyka	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	7
Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	8
Σ	30	3	360	150	110	100	0	10	14	
SEMESTR 2										
J. obcy 2	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	1
Historia wsi i rolnictwa / Historia przemysłu spożywczego	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	9
Ekologia i ochrona środowiska	3	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	10
Grafika inżynierska	4	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	11
Chemia organiczna	7	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	12
Rachunkowość	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	13
Mikrobiologia 1	3	Z	75	30	15	30	0	2,0	3,0	14
Inżynieria procesowa	7	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0	15
Σ	30	2	375	180	55	140	0	12	13	
SEMESTR 3										
J. obcy 3	2	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	1
Mikrobiologia 2	6	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	14
Biochemia	7	E	90	30	20	40	0	2,0	4,0	16
Fizjologia człowieka	3	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	17
Analiza i ocena jakości żywności	3	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	18
Ogólna technologia żywności	7	E	90	45	15	30	0	3,0	3,0	19
Dodatki do żywności	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	20
Σ	30	3	360	135	65	160	0	9	15	
SEMESTR 4										
J. obcy 4	2	E	15	0	0	15	0	0,0	1,0	1
Higiena żywności	3	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	21
Analiza instrumentalna żywności	4	E	45	15	10	20	0	1,0	2,0	22
Chemia żywności i toksykologia	6	E	75	45	10	20	0	3,0	2,0	23
Aparatura przemysłu spożywczego	5	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	24
Genetyka	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	25
Praktyki (4 tygodnie)	5	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	26
Żywienie człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0	27
Σ	30	5	330	150	55	125	0	10	12	
Ogółem w semestrach 1-4	120	13	1425	615	285	525	0			
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %				43,2	20,0	36,8	0,0			

Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
SEMESTR 5										
Automatyka przemysłu spożywczego	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	28
Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	29
Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	30
Gastronomia w żywieniu zbiorowym	4	Z	60	30	10	20	0	2,0	2,0	31
Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	32
Produkty mięsne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	33
Zajęcia ogólnouczeniowe	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	34
Σ	30	4	390	180	70	140	0	12	14	
SEMESTR 6										
Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	35
Biotechnologia żywności	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	36
Rośliny zielarskie w żywieniu	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	37
Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	6	E	75	30	15	30	0	2,0	3,0	38
Przechowywanie i opakowania żywności	6	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	39
Seminarium dyplomowe 1	3	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	40
Gospodarka wodno-ściekowa	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	41
Σ	30	4	360	165	55	140	0	11	13	
SEMESTR 7										
BHP z ergonomią	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	42
Seminarium dyplomowe 2	4	Z	30	0	0	30	0	0,0	2,0	40
Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	4	E	60	30	10	20	0	2,0	2,0	43
Organizacja i zarządzanie	2	Z	30	30	0	0	0	2,0	0,0	44
Projektowanie środków spożywczych	6	Z	45	15	10	20	0	1,0	2,0	45
Elektyw	1	Z	15	15	0	0	0	1,0	0,0	46
Trendy w technice cieplnej	2	Z	30	15	5	10	0	1,0	1,0	47
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0	48
Σ	30	2	225	120	25	80	0	8	7	
Ogółem w semestrach 5-7	90	10	975	465	150	360	0			
Ogółem w semestrach 1-7	210	23	2400	1080	435	885	0			
Udział procentowy w całości godzin				45,0	18,1	36,9	0			

Elektyw (realizowane 3 przedmioty 1/3 wymiaru godzinowego każdy)										
SEMESTR 7										
Zasady żywienia w ontogenezie										46a
Grzyby jadalne										46b
Analiza sensoryczna										46c
Filmy i powłoki jadalne										46d
Ryby i owoce morza										46e
Zboża niechlebne i ich przetwory										46f