

**PROGRAM NIESTACJONARNYCH STUDIÓW I STOPNIA**  
**Wydział Nauk o Żywności**  
**KIERUNEK: TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**

Semestr	Przedmiot	Liczba godzin		Punkty ECTS
		Wykłady	Ćwiczenia	
I	Ekonomia	16	16	3
	Matematyka	24	24	6
	Chemia ogólna i nieorganiczna	24	21	6
	Podstawy inforamtyki	16	16	4
	Fakultet I	21	0	3
	<b>Razem</b>	<b>101</b>	<b>77</b>	<b>22</b>
II	Wychowanie fizyczne	0	10	1
	Chemia organiczna	14	21	5
	Fizyka	14	21	4
	Statystyka	10	10	3
	Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa	14	16	4
	Informatyka II	0	21	3
	<b>Razem</b>	<b>52</b>	<b>99</b>	<b>20</b>
III	Język obcy	0	15	1
	Biochemia	21	21	5
	Chemia żywności	16	21	4
	Mikrobiologia żywności	21	28	8
	Chemia fizyczna	16	15	4
	<b>Razem</b>	<b>74</b>	<b>100</b>	<b>22</b>
IV	Analiza i ocena jakości żywności	21	28	8
	Ogólna technologia żywności	24	28	9
	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	21	28	6
	BHP i ergonomia	10	0	1
	Język obcy	0	15	1
	<b>Razem</b>	<b>76</b>	<b>99</b>	<b>25</b>
V	Technologia zbóż	18	18	5
	Inżynieria procesowa	28	24	9
	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	21	21	5
	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	16	16	5
	Język obcy	0	15	1
	Podstawy technologii gastronomicznej	14	15	4
	<b>Razem</b>	<b>97</b>	<b>109</b>	<b>29</b>
VI	Podstawy żywienia człowieka	21	14	4
	Toksykologia żywności	21	0	3
	Technologia owoców i warzyw	18	18	4
	Technologia mięsa	24	21	8
	Technologia przemysłu fermentacyjnego	14	15	3
	Praktyka specjalizacyjna	0	0	4
	Język obcy	0	21	2
	<b>Razem</b>	<b>98</b>	<b>89</b>	<b>28</b>
VII	Opakowania żywności	14	0	2
	Właściwości fizyczne produktów spożywczych	7	21	4
	Technologia mleka	21	21	5
	Gospodarka energetyczna	14	0	2
	Ekologia i ochrona środowiska	16	0	2
	Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym	12	12	3
	Przedmioty obieralne 4	30	0	3
	Rachunkowość	10	10	3
	Język obcy	0	21	2
	<b>Razem</b>	<b>124</b>	<b>85</b>	<b>26</b>
VIII	Seminarium dyplomowe	0	24	4
	Drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność	8	12	2
	Ochrona własności intelektualnych	10	0	1
	Prawo żywnościowe	14	0	2
	Przedmioty obieralne 4	60	0	9
	Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	16	21	5
	Praca dyplomowa	0	0	15
	<b>Razem</b>	<b>108</b>	<b>57</b>	<b>38</b>
	<b>Razem 3, 5 roku</b>	<b>730</b>	<b>715</b>	<b>210</b>
	<b>Suma (wykłady+ćwiczenia)</b>	<b>1445</b>		