

**Tabela 3. Harmonogram studiów NUTRIBIOCHEMIA**

Kierunek studiów: Chemia

Poziom kształcenia: pierwszy stopień

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne

Cykl dydaktyczny: 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022

Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Liczba godzin według formy zajęć					ECTS	Liczba godzin oraz punkty ECTS przypadające na dany semestr												
		Suma	Wykład	Konwers.	Lab.	Semin.		I		II		III		IV		V		VI		
								Godziny	ECTS	Godziny	ECTS	Godziny	ECTS	Godziny	ECTS	Godziny	ECTS	Godziny	ECTS	
<b>A. Grupa treści podstawowych</b>		<b>270</b>	<b>105</b>	<b>75</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>270</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
Chemia ogólna	E	150	45	45	60		12	150	12											
Biofizyka	E	60	30		30		5	60	5											
Matematyka	E	60	30	30			5	60	5											
<b>B. Grupa treści kierunkowych</b>		<b>1395</b>	<b>495</b>	<b>285</b>	<b>600</b>	<b>0</b>	<b>94</b>	<b>75</b>	<b>6</b>	<b>360</b>	<b>24</b>	<b>285</b>	<b>22</b>	<b>255</b>	<b>15</b>	<b>240</b>	<b>15</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	
Chemiczne podstawy procesów życiowych	zo	75	30		45		6	75	6											
Chemia nieorganiczna	E	135	45	30	60		9			135	9									
Statystyka i chemometria	E	60	30	30			5			60	5									
Chemia organiczna I	E	135	30	30	75		8			135	8									
Podstawy prawne obrotu środkami chemicznymi i spożywczymi	zo	30	15	15			2			30	2									
Chemia fizyczna	E	120	45	30	45		8					120	8							
Chemia ekologiczna	E	75	30		45		6					75	6							
Chemia organiczna II	E	60	30	30			6					60	6							
Nowoczesne metody produkcji żywności	zo	30	15	15			2					30	2							
Podstawy analizy instrumentalnej	E	90	30	15	45		6							90	6					
Biochemia	E	90	30	15	45		5							90	5					
Chemia produktów naturalnych	zo	75	30		45		4							75	4					
Techniki separacyjne	E	120	30		90		7									120	7			
Chemia żywności	E	105	30	30	45		7									105	7			
Bazy danych	zo	15					1									15	1			
Biotechnologia	E	105	30	15	60		7											105	7	
Probiotyki i suplementy diety	zo	30	15	15			2											30	2	
Podstawy browarnictwa i enologii	zo	45	30	15			3											45	3	
<b>C. Grupa treści podlegające wyborowi (wersje A i B)</b>		<b>0</b>	<b>360</b>	<b>150</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>75</b>	<b>10</b>	<b>105</b>	<b>9</b>	<b>60</b>	<b>16</b>
Cytochemia (A) / Makromolekuły (B)	E	45	30	15			3			45	3									
Bezpieczeństwo żywności (A) / Superżywność (B)	zo	15	15				1			15	1									
Chemiczne modyfikatory żywności (A) / Zielona chemia (B)	zo	30	15	15			3					30	3							
Ksenobiotyki (A) / Substancje toksyczne w żywności (B)	zo	30	15	15			3					30	3							
Enzymy (A) / Biokataliza (B)	zo	30	15	15			2							30	2					
Praktyka zawodowa [1]	zo	0					4									4				
Przygotowanie do badań naukowych	zo	45			45		4							45	4					
Biochemia żywienia (A) / Chemia środowiska (B)	zo	60	30	30			5									60	5			
Konserwacja żywności (A) / Zioła w medycynie (B)	zo	15	15				2									15	2			
Food and Life Science - selected topics (A) / Chemistry in English selected topics (B)	zo	30			30		2									30	2			
Poradnictwo żywieniowe - dietetyka stosowana (A) / Diety alternatywne (B)	zo	30	15	15			3											30	3	
Seminarium dyplomowe	zo	30			30		3											30	3	
Przygotowanie pracy i egzaminu dyplomowego							10												10	
<b>D. Grupa treści pozostałych</b>		<b>308</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>19</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>5</b>	<b>62</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
Technologia informacyjna	zo	30			30		2	30	2											
Bezpieczeństwo i ergonomia pracy	zał	4						4												
Szkolenie biblioteczne	zał	2						2												
Wychowanie fizyczne	zał	60					0			30	0	30	0							
Język obcy I [5]	zo	60			60		3							60	3					
Język obcy II [5]	E	60			60		4									60	4			
Kurs ogólnouczeniowy I [2]	zo	15					2			2										
Kurs ogólnouczeniowy II [3]	zo	15					2					2								
Kurs ogólnouczeniowy III [3]	zo	15					2							2						
Kurs ogólnouczeniowy IV	zo	15					2											2		
Kurs ogólnouczeniowy V [4]	zo	30					2												2	
Ochrona własności intelektualnej	zał	2														2				
		<b>2333</b>	<b>750</b>	<b>465</b>	<b>720</b>	<b>225</b>	<b>180</b>	<b>381</b>	<b>30</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	<b>375</b>	<b>30</b>	<b>390</b>	<b>30</b>	<b>407</b>	<b>30</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	

**objaśnienia [1-5]**

[1] - wymiar praktyki wynosi 90 godzin (3 tygodnie)

[2] - kurs z nauk humanistycznych (proponowana Filozofia)

[3] - dwa kursy z nauk społecznych, w tym jeden musi zawierać treści z podstaw przedsiębiorczości

[4] - kurs w języku nowożytnym (z obszaru kształcenia innego niż wiodący dla kierunku) - 30 godzin

[5] - język obcy można realizować już od semestru drugiego.

**objaśnienia [A / B]**

W danym semestrze studenci wybierają przedmioty z bloku A lub B