

NAZWA PRZEDMIOTU		I rok				II rok				III rok				IV rok				Wymiar godzin					Razem	Forma zal.	ECTS w semestrze						
		1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.											
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.																
Przedmioty ogólne															Razem ogólne 390							1	2	3	4	5	6	7			
1	Podstawy produkcji surowców roślinnych	15	30													15		30			45	ZO	3								
2	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych i dobrostan zwierząt	15	30													15		30			45	ZO	3								
3	Technologia informacyjna	15	15													15		15			30	ZO	2								
4	Etyka (humanist.)	30														30					30	ZO	1								
5	Przedmiot do wyboru A (społeczny)			30												30					30	ZO		1							
6	Przedmiot ogólnouczeniiany												30			30					30	Z					2				
7	Wychowanie fizyczne		30		30											-	60				60	ZO	1	1							
8	Język obcy		30		30		30		30							-		120			120	E	2	2	2	2					
Przedmioty podstawowe															Razem podstawowe 345																
9	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	30													30		30			60	E	6								
10	Fizyka	15	30													15		30			45	ZO	4								
11	Matematyka	15	15													15	15				30	ZO	3								
12	Ekologia i ochrona środowiska	15														15					15	ZO	1								
13	Chemia organiczna			30	45											30		45			75	E		7							
14	Statystyka matematyczna i metody obliczeniowe			15	30											15		30			45	ZO		5							
15	Biochemia					30	45									30		45			75	E			6						
Przedmioty kierunkowe															Razem kierunkowe 1705																
16	Podstawy prawa żywnościowego (społeczny)	15														15					15	ZO	1								
17	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych (społ.)	15	30													15	30				45	ZO	4								
18	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego			30	40											30		40			70	E		6							
19	Rachunkowość (społeczny)			15	15											15	15				30	ZO		2							
20	Ogólna technologia żywności					30	45									30		45			75	E			6						
21	Chemia żywności					30	30									30		30			60	E			5						
22	Inżynieria procesowa					30	30									30		30			60	E			5						
23	Mikrobiologia żywności			30	45											30		45			75	E		6							
24	Analiza instrumentalna żywności lub Fizykochemiczne metody analizy żywności					15	30									15		30			45	E			4						
25	Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym (społeczny/humanist.)					30	15									30	15				45	ZO			2						
26	Higiena żywności									15	30					15		30			45	ZO					5				
27	Procesy przemysłu fermentacyjnego lub Produkcja napojów alkoholowych									30	30					30		30			60	E					5				

28	Technologia przetwórstwa węglowodanów lub Technologia przetwórstwa tłuszczowców							30	45							30		45			75	E				6					
29	Toksykologia żywności							15	30							15		30			45	ZO				4					
30	Żywienie człowieka z elementami fizjologii							15	30	15	30					30		60			90	E				3	4				
31	Przetwórstwo owoców i warzyw lub Technologia konserw i przetworów z owoców i warzyw							30	45							30		45			75	E				6					
32	Technologia mleka lub Przetwórstwo mleka									30	45					30		45			75	E				6					
33	Technologia mięsa lub Przetwórstwo mięsa							30	45							30		45			75	E				6					
34	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych									15	30	15	30			30		60			90	E				5	5				
35	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych									15	30	15	30			30		60			90	E				5	5				
36	Technologia gastronomiczna													15	30	15		30			45	ZO						3			
37	Technologie drobiu i jaj / Podstawy przetwórstwa drobiarskiego											30	45			30		45			75	E					6				
38	Technologia zbóż lub Technologia piekarstwa i ciastkarstwa											30	45			30		45			75	E					6				
39	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego											5	30	5	20	10		50			60	E					2	3			
40	Bezpieczeństwo produkcji żywności i zarządzanie jakością											15	30			15	30			45	ZO					2					
41	Normalizacja w produkcji żywności lub Analiza sensoryczna żywności													15	30	15	30			45	ZO							3			
42	Opakowania żywności lub Gospodarka magazynowa													15	15	15	15			30	ZO							2			
43	Przechowywalnictwo prod. poch. roślin./ zwierz.													30	-	30				30	ZO							2			
44	Seminarium inżynierskie											30		30	-			60		60	ZO						2	2			
45	Praktyka zawodowa *																				ZO				6						
45	Praca dyplomowa																					E						15			
	Liczba godzin	180	240	150	235	165	225	120	225	120	195	140	240	50	155	925	240	1215	60	-	2440		31	30	30	33	30	30	30		
		420		385		390		345		315		380		205		925	1515								214						

Przedmioty społeczne do wyboru A:

1. Socjologia
2. Psychologia

* praktyka trwa 4 tygodnie i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze