

NAZWA PRZEDMIOTU		I rok				II rok				III rok				IV rok				Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	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.	1	2			3	4	5	6	7		
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.																
Przedmioty ogólne																Razem ogólne 230															
1	Podstawy produkcji surowców roślinnych	9	18													9		18			27	ZO	3								
2	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych	9	18													9		18			27	ZO	3								
3	Technologia informacyjna	9	9													9		9			18	ZO	2								
4	Etyka	18														18					18	ZO	1								
5	Przedmiot do wyboru A (społeczny)			14												14					14	ZO		1							
6	Przedmiot ogólnouczeniiany											18				18					18	Z						2			
7	Wychowanie fizyczne		18		18											0	36				36	ZO	1	1							
8	Język obcy		18		18		18		18							-		72			72	E	2	2	2	2					
Przedmioty podstawowe																Razem podstawowe 207															
9	Chemia ogólna i nieorganiczna	18	18													18		18			36	E	6								
10	Fizyka	9	18													9		18			27	ZO	4								
11	Matematyka	9	9													9	9				18	ZO	3								
12	Ekologia i ochrona środowiska	9														9					9	ZO	1								
13	Chemia organiczna			18	27											18		27			45	E		7							
14	Statystyka matematyczna i metody obliczeniowe			9	18											9		18			27	ZO		5							
15	Biochemia					18	27									18		27			45	E			6						
Przedmioty kierunkowe																Razem kierunkowe 1023															
16	Podstawy prawa żywnościowego (społeczny)	9														9					9	ZO	1								
17	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych (społ.)	9	18													9	18				27	ZO	4								
18	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego			18	24											18		24			42	E		6							
19	Rachunkowość (społeczny)			9	9											9	9				18	ZO		2							
20	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27									18		27			45	E			6						
21	Chemia żywności					18	18									18		18			36	E			6						
22	Inżynieria procesowa					18	18									18		18			36	E			4						
23	Podstawy mikrobiologii żywności			18	27											18		27			45	E		6							
24	Analiza instrumentalna żywności lub Fizykochemiczne metody analizy żywności					9	18									9		18			27	E			4						
25	Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym (społeczny/humanistyczny)					18	9									18	9				27	ZO			2						
26	Higiena żywności									9	18					9		18			27	ZO					5				
27	Procesy przemysłu fermentacyjnego lub Produkcja napojów alkoholowych							18	18							18		18			36	E				5					
28	Technologia przetwórstwa węglowodanów lub Technologia przetwórstwa tłuszczowców							18	27							18		27			45	E				6					

29	Toksykologia żywności							9	18							9		18			27	ZO				4			
30	Żywnienie człowieka z elementami fizjologii							9	18	9	18					18		36			54	E				3	4		
31	Przetwórstwo owoców i warzyw lub Technologia konserw i przetworów z owoców i warzyw									18	27					18		27			45	E					6		
32	Technologia mleka lub Przetwórstwo mleka									18	27					18		27			45	E					6		
33	Technologia mięsa lub Przetwórstwo mięsa							18	27							18		27			45	E				6			
34	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych									9	18	9	18			18		36			54	E					5	5	
35	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych									9	18	9	18			18		36			54	E					5	5	
36	Technologia gastronomiczna													9	18	9		18			27	ZO							3
37	Technologie drobiu i jaj / Podstawy przetwórstwa drobiarskiego											18	27			18		27			45	E						6	
38	Technologia zbóż lub Technologia piekarstwa i ciastkarstwa											18	27			18		27			45	E						6	
39	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego											3	18	3	12	6		30			36	E					2	3	
40	Bezpieczeństwo produkcji żywności i zarządzanie jakością											9	18			9	18				27	ZO					2		
41	Normalizacja w produkcji żywności lub Analiza sensoryczna żywności													9	18	9	18				27	ZO							3
42	Opakowania żywności lub Gospodarka magazynowa													9	9	9	9				18	ZO							2
43	Przechowywalność prod. poch. roślin./ zwierz.														18	-	18				18	ZO							2
44	Seminarium inżynierskie												18		18				36		36	ZO					2	17	
45	Praktyka zawodowa *																				-	ZO				6			
																					-								
	Liczba godzin	108	144	86	141	99	135	72	126	72	126	84	144	30	93	551	144	729	36	-	1460		31	30	30	32	31	30	30
		252		227		234		198		198		228		123		551		909								214			

Przedmioty społeczne do wyboru A:

1. Socjologia
2. Psychologia

* praktyka trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze