

NAZWA PRZEDMIOTU		I rok				II rok				III rok				IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	ECTS						
		1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.			w semestrze						
		w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.								1	2	3	4	5	6	7
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	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 ogólnounuczelniany											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 (spot.)	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 i utrwalanie żywności					30	45									30		45			75	E			6				
21	Chemia żywności					30	30									30		30			60	E			6				
22	Inżynieria procesowa					30	30									30		30			60	E			4				
23	Podstawy mikrobiologii 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	Przechowywalność prod. poch. rośl./ zwierz.														30	-	30				30	ZO							2
44	Seminarium inżynierskie												30		30	-			60		60	ZO						2	17
45	Praktyka zawodowa *																					ZO				6			
																						E							
	Liczba godzin	180	240	150	235	165	225	120	210	120	210	140	240	50	155	925	240	1215	60	-	2440		31	30	30	32	31	30	30
		420		385		390		330		330		380		205	925		1515										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