

specjalność: Technologia żywności		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 171																			
1	Etyka	9												9						ZO	1								
2	Podstawy produkcji surowców roślinnych	9	15											9		15				ZO	3								
3	Propedeutyka nauki o żywności	6	3											6				3		Z	2								
4	Technologia informacyjna		15											0		15				ZO	2								
5	Przedmiot ogólnouczelniany												18	18						Z								2	
6	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych			9	15									9		15				ZO		3							
7	Język obcy		18		18		18		18					-		72				E	2	2	2	2					
Przedmioty podstawowe										Razem podstawowe 185																			
8	Chemia	9	18	12	18									21		36				E	5	5							
9	Fizyka	5	18											5		18				ZO	3								
10	Matematyka	9	9											9	9					ZO	3								
11	Ekologia i ochrona środowiska	9												9						ZO	1								
12	Mikrobiologia ogólna	15												15						ZO	2								
13	Biochemia żywności			18	18									18		18				E		5							
14	Podstawy statystyki								9	18				9		18				ZO							2		
Przedmioty kierunkowe										Razem Kierunkowe 694																			
15	Podstawy prawa żywnościowego	15												15						ZO	1								
16	Opakowania żywności	9	9											9	9					ZO	3								
17	Mikrobiologia żywności			18	27									18		27				E		7							
18	Chemia i analiza żywności			9	18	18	18							27		36				E		4	5						
19	Podstawy żywienia człowieka			9	18	9	18							18		36				E		4	4						
20	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym					9	12							9	12					Z			2						
21	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego					18	24							18		24				E			7						
22	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					12	27							12		27				ZO			5						
23	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27							18		27				E			7						
24	Analiza instrumentalna żywności						15	27						15		27				E				4					
25	Analiza sensoryczna żywności						6	9						6		9				ZO				2					
26	Bezpieczeństwo i higiena żywności						9	24						9		24				ZO				5					
27	Chłodnictwo i przechowywanie żywności						9	15						9		15				ZO				2					
28	Inżynieria procesowa						18	18						18		18				E				5					
29	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych						12	27						12		27				ZO				5					
30	Toksykologia żywności						9	15						9		15				ZO				3					

specjalność: Żywnienie człowieka		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 171																			
1	Etyka	9												9					9	ZO	1								
2	Podstawy produkcji surowców roślinnych	9	15											9		15			24	ZO	3								
3	Propedeutyka nauki o żywności	6	3											6			3		9	Z	2								
4	Technologia informacyjna		15											0		15			15	ZO	2								
5	Przedmiot ogólnouczelniany									18				18					18	Z								2	
6	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych			9	15									9		15			24	ZO		3							
7	Język obcy		18		18		18		18					-		72			72	E	2	2	2	2					
Przedmioty podstawowe										Razem podstawowe 185																			
8	Chemia	9	18	12	18									21		36			57	E	5	5							
9	Fizyka	5	18											5		18			23	ZO	3								
10	Matematyka	9	9											9	9				18	ZO	3								
11	Ekologia i ochrona środowiska	9												9					9	ZO	1								
12	Mikrobiologia ogólna	15												15					15	ZO	2								
13	Biochemia żywności			18	18									18		18			36	E		5							
14	Podstawy statystyki							9	18					9		18			27	ZO						2			
Przedmioty kierunkowe										Razem Kierunkowe 694																			
15	Podstawy prawa żywnościowego	15												15					15	ZO	1								
16	Opakowania żywności	9	9											9	9				18	ZO	3								
17	Mikrobiologia żywności			18	27									18		27			45	E		7							
18	Chemia i analiza żywności			9	18	18	18							27		36			63	E		4	5						
19	Podstawy żywienia człowieka			9	18	9	18							18		36			54	E		4	4						
20	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Podstawy przedsiębiorczości i zarządzania w przemyśle spożywczym					9	12							9	12				21	Z			2						
21	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego					18	24							18		24			42	E			7						
22	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych					12	27							12		27			39	ZO			5						
23	Ogólna technologia i utrwalanie żywności					18	27							18		27			45	E			7						
24	Analiza instrumentalna żywności						15	27						15		27			42	E				4					
25	Analiza sensoryczna żywności						6	9						6		9			15	ZO				2					
26	Bezpieczeństwo i higiena żywności						9	24						9		24			33	ZO				5					
27	Chłodnictwo i przechowywanie żywności						9	15						9		15			24	ZO				2					
28	Inżynieria procesowa						18	18						18		18			36	E					5				
29	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych						12	27						12		27			39	ZO					5				
30	Toksykologia żywności						9	15						9		15			24	ZO					3				

