

	Przedmiot	Godziny - ogółem					Po sem.		I rok				II rok				III rok				IV rok	
		ECTS	Razem	W	Ćwiczenia		Egz.	Zal.	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6		Sem. 7	
					aud.	lab.			15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.	
									w.	Ćw.	w.	Ćw.	w.	Ćw.	w.	Ćw.	w.	Ćw.	w.	Ćw.		
1.	Język angielski	5	120			120	4			2												
2.	Język wybrany	3	60			60		2		2		2										
3.	Przedmiot fakultatywny ¹	2	30	30				1	2													
4.	Przedmiot fakultatywny ¹	2	30	30				1	2													
5.	Wychowanie fizyczne	0	60		60			2		2		2										
6.	Matematyka z elementami statystyki	10	75	30	45		1		2	3												
7.	Chemia	18	135	60	15	60	2		2	3	2	2										
8.	Ekologia i ochrona środowiska	3	30	30			1		2													
9.	Technologia informacyjna	4	45	15		30		2			1	2										
10.	Fizyka	8	60	30	10	20	2				2	2										
11.	Rachunkowość	1	15	15				2				1										
12.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	15	15				2				1										
13.	Mikrobiologia	10	120	45	30	45	4						2	3	1	2						
14.	Inżynieria procesowa	6	75	30	10	35	3						2	3								
15.	Biochemia	8	90	30	20	40	3						2	4								
16.	Higiena żywności	2	45	15	10	20		3					1	2								
17.	Fizjologia człowieka	3	30	15	15			3					1	1								
18.	Ogólna technologia żywności	6	90	45	15	30	4							3	3							
19.	Chemia i toksykologia żywności	5	75	45	10	20	4							3	2							
20.	Analiza i ocena jakości żywności	10	90	30	15	45	4						2	2		2						
21.	Aparatura przemysłu spożywczego	5	75	30	15	30	4								2	3						
22.	Genetyka	1	15	15				4							1							
23.	Automatyka przemysłu spożywczego	1	15	15				4							1							
24.	Dodatki do żywności	1	15	15				4							1							
25.	Praktyki	3	4 tygodnie				4															
26.	Technologia młynarstwa i kaszarstwa	8	90	45	15	30	5										3	3				
27.	Produkty mleczarskie	6	60	30	10	20	5										2	2				
28.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	75	30	15	30	5										2	3				
29.	Podstawy żywienia człowieka	6	60	30	10	20		5									2	2				
30.	Procesy biotechnologiczne w technologii żywności	7	75	30	15	30	5										2	3				
31.	Gastronomia	6	60	15	15	30		5								1	3					
32.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	30	30				6											2			
33.	Produkty zielarskie	2	30	30				6											2			
34.	Technologia owoców, warzyw i grzybów	8	90	45	15	30	6												3	3		
35.	Produkty mięsne	6	60	30	10	20	6												2	2		
36.	Projektowanie technologiczne	6	75	30	15	30	6												2	3		
37.	Przechowywanie i opakowanie żywności	6	60	30	10	20		6											2	2		
38.	Systemy zapewnienia jakości	3	60	30	10	20	7														2	2
39.	Gospodarka wodno-ściekowa	1	15	15				7													1	
40.	Organizacja i zarządzanie	2	30	30				7													2	
41.	Projektowanie środków spożywczych	3	45	15	10	20		7													1	2
42.	Elektyw do wyboru*	1	15	15				7													1	
43.	Seminarium dyplomowe	3	60			60		6,7												2		2
44.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																			
	Suma	212+3	2400	1065	420	915	22	22	10	12	7	12	10	17	12	14	12	16	13	12	7	6
									330	285		405	390	420	375	195						

¹ Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne: etyka, socjologia, historia wsi i rolnictwa

* Elektyw do wyboru: 1.Analiza sensoryczna żywności; 2.Nowoczesne metody utrwalania żywności; 3.Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej; 4.Żywność wygodna; 5.Przetwórstwo białek zbóż; 6.Przetwórstwo nasion roślin strączkowych; 7.Zapewnienie bezpieczeństwa żywności, 8.Właściwości lecznicze roślin uprawnych;

	Przedmiot	Godziny - ogółem					Po sem.		I rok				II rok				III rok				IV rok	
		ECTS	Razem	W	Ćwiczenia		Egz.	Zal.	Sem. 1		Sem. 2		Sem. 3		Sem. 4		Sem. 5		Sem. 6		Sem. 7	
					aud.	lab.			15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.		15tyg.	
									w.	Ćw.	w.	Ćw.	w.	ćw.	w.	Ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.
1.	Język angielski	5	120			120	4			2	2											
2.	Język wybrany	3	60			60		2		2	2											
3.	Przedmiot fakultatywny ¹	2	30	30				1	2													
4.	Przedmiot fakultatywny ¹	2	30	30				1	2													
5.	Wychowanie fizyczne	0	60		60			2		2	2											
6.	Matematyka z elementami statystyki	10	75	30	45		1		2	3												
7.	Chemia	18	135	60	15	60	2		2	3	2	2										
8.	Ekologia i ochrona środowiska	3	30	30			1		2													
9.	Technologia informacyjna	4	45	15		30		2			1	2										
10.	Fizyka	8	60	30	10	20	2				2	2										
11.	Rachunkowość	1	15	15				2			1											
12.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	15	15				2			1											
13.	Mikrobiologia	10	120	45	30	45	4						2	3	1	2						
14.	Inżynieria procesowa	6	75	30	10	35	3						2	3								
15.	Biochemia	8	90	30	20	40	3						2	4								
16.	Higiena żywności	2	45	15	10	20		3					1	2								
17.	Fizjologia człowieka	3	30	15	15			3					1	1								
18.	Ogólna technologia żywności	6	90	45	15	30	4								3	3						
19.	Chemia i toksykologia żywności	5	75	45	10	20	4								3	2						
20.	Analiza i ocena jakości żywności	10	90	30	15	45	4						2	2		2						
21.	Aparatura przemysłu spożywczego	5	75	30	15	30	4								2	3						
22.	Genetyka	1	15	15				4								1						
23.	Automatyka przemysłu spożywczego	1	15	15				4								1						
24.	Dodatki do żywności	1	15	15				4								1						
25.	Praktyki	3	4 tygodnie				4															
26.	Przetwórstwo zboż	6	60	30	10	20	5										2	2				
27.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	75	30	15	30	5										2	3				
28.	Technologia mleka	8	90	45	15	30	5										3	3				
29.	Podstawy żywienia człowieka	6	60	30	10	20		5									2	2				
30.	Biotechnologia żywności	7	75	30	15	30	5										2	3				
31.	Gastronomia	6	60	15	15	30		5									1	3				
32.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	30	30				6											2			
33.	Rośliny zielarskie	2	30	30				6											2			
34.	Przetwory owocowo-warzywne	6	60	30	10	20	6												2	2		
35.	Technologia mięsa	8	90	45	15	30	6												3	3		
36.	Projektowanie technologiczne	6	75	30	15	30	6												2	3		
37.	Przechowywanie i opakowania żywności	6	60	30	10	20		6											2	2		
38.	Systemy zapewnienia jakości	3	60	30	10	20	7														2	2
39.	Gospodarka wodno-ściekowa	1	15	15				7													1	
40.	Organizacja i zarządzanie	2	30	30				7													2	
41.	Projektowanie środków spożywczych	3	45	15	10	20		7													1	2
42.	Elektyw do wyboru*	1	15	15				7													1	
43.	Seminarium dyplomowe	3	60			60		6,7													2	2
44.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																			
Suma		212+3	2400	1065	420	915	22	22	10	12	7	12	10	17	12	14	12	16	13	12	7	6
									330	285		405	390		420	375		195				

¹ Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne: etyka, socjologia, historia wsi i rolnictwa

* Elektawy do wyboru: 1.Analiza sensoryczna żywności; 2.Nowoczesne metody utrwalania żywności; 3.Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej; 4.Żywność wygodna; 5.Przetwórstwo białek zbóż; 6.Przetwórstwo nasion roślin strączkowych;

7.Zapewnienie bezpieczeństwa żywności; 8.Właściwości lecznicze roślin uprawnych;