

	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.			15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		15 tyg.		
									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	2	30	30				1	2														
4.	Przedmiot fakultatywny	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	180	75	30	75	2		2	3	3	4											
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.	Mikrobiologia i higiena żywności	10	120	45	30	45	4						2	3	1	2							
12.	Inżynieria procesowa	6	75	30	10	35	3						2	3									
13.	Biochemia	8	90	30	20	40	3						2	4									
14.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	2	30	30				3					2										
15.	Towaroznawstwo żywności	2	30	30				3					2										
16.	Ogólna technologia żywności	6	90	45	15	30	4								3	3							
17.	Chemia żywności	5	60	30	10	20		4							2	2							
18.	Analiza i ocena jakości żywności	10	120	60	15	45	4						2	2	2	2							
19.	Aparatura przemysłu spożywczego	5	60	30	10	20	4								2	2							
20.	Genetyka	1	15	15				4							1								
21.	Toksykologia żywności	3	30	15	5	10	5										1	1					
22.	Biotechnologia żywności	7	75	30	15	30	6												2	3			
23.	Przetwórstwo zbóż	6	60	30	5+5t	20	5										2	2					
24.	Przetwory owocowo-warzywne	6	60	30	5+5t	20	5										2	2					
25.	Fizjologia człowieka	3	30	15	15			5									1	1					
26.	Podstawy żywienia człowieka	6	60	30	10	20		6											2	2			
27.	Technologie węglowodanów i tłuszczów	6	75	30	11+4t	30	5										2	3					
28.	Organizacja i zarządzanie	2	30	30				5									2						
29.	Dodatki do żywności	1	15	15				6												1			
30.	Rachunkowość	1	15	15				6												1			
31.	Technologia mleka	8	90	45	9+6t	30	6													3	3		
32.	Technologia mięsa	8	90	45	9+6t	30	6													3	3		
33.	Technologia roślin przemysł. i zielarskich	6	60	30	15+5t	10	6													2	2		
34.	Systemy zapewnienia jakości	3	30	15	5	10	7															1	1
35.	Projektowanie technologiczne	6	75	30	15	30	7															2	3
36.	Bezpieczeństwo i ergonomia	1	15	15				7														1	
37.	Przechowywanie i opakowania żywności	6	60	30	4+6t	20		7														2	2
38.	Gospodarka wodno-ściekowa	1	15	15				7														1	
39.	Gastronomia	3	45	15	10	20		7														1	2
40.	Projektowanie środków spożywczych	3	45	15	10	20		7														1	2
41.	Elektyw do wyboru		15	15																			1
42.	Seminarium dyplomowe	3	30			30																	2
	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	Bw																				
		<b>214</b>	<b>2400</b>	<b>1095</b>	<b>435</b>	<b>870</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	

Zatwierdzono na Radzie Wydziału 03.06..2009 roku

Elektyw do wyboru: Analiza sensoryczna żywności; Nowoczesne metody utrwalania żywności; Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej; Żywność wygodna; Przetwórstwo białek zbóż; Przetwórstwo nasion roślin strączkowych; Bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego; Bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego; Właściwości lecznicze roślin uprawnych; Dodatki do żywności t-zajęcia terenowe