

Pozycja planu	SEMESTR I	W	Ćw	L	P	ECTS
A.1	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny {1.Filozofia; 2.Socjologia}	15	-	-	-	2
A.2	Ekonomia	30	-	-	-	2
A.5	Technologie informacyjne	15	-	15	-	3
A.8	Bezpieczeństwo i higiena oraz ergonomia pracy	15	-	-	-	1
B.1	Matematyka	30	30	-	-	5
B.3	Fizyka	15	-	-	-	4
B.5	Chemia nieorganiczna	30	-	45	-	6
B.9	Ekologia	15	-	-	-	2
C.5	Surowce roślinne i ich pozyskiwanie	15	30	-	-	5
	<b>suma</b>					<b>30</b>
	<b>SEMESTR II</b>					
A.1	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny {1.Etyka; 2.Współczesne stosunki międzynarodowe}	15	-	-	-	2
B.2	Statystyka	15	-	15	-	3
B.3	Fizyka	15	-	30	-	3
B.6	Chemia analityczna	15	15	15	-	3
B.8	Chemia organiczna	30	-	30	-	5
B.10	Organizacja, ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem	15	15	-	-	2
C.6	Surowce zwierzęce i ich pozyskiwanie	15	30	-	-	5
C.11	Mikrobiologia żywności	30	-	30	-	6
C.17	Prawo żywnościowe	15	-	-	-	1
	<b>suma</b>					<b>30</b>
	<b>SEMESTR III</b>					
A.3	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	1
A.4	Język obcy	-	-	30	-	4
B.4	Biochemia	30	-	30	-	4
C.1	Chemia żywności	15	-	30	-	4
C.4	Ogólna technologia żywności	15	-	30	-	4
C.7	Inżynieria procesowa	30	15	30	-	6
C.8	Analiza i ocena jakości żywności	30	-	30	-	7
	<b>suma</b>					<b>30</b>
	<b>SEMESTR IV</b>					
A.3	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	1
A.4	Język obcy	-	-	30	-	4
A.7	Ochrona własności intelektualnej	15	-	-	-	1
B.11	Grafika inżynierska	-	-	-	30	2
C.2	Higiena i toksykologia żywności	30	-	30	-	5
C.3	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego	15	-	-	30	5
C.9	Technologia węglowodanów	15	-	-	-	1
C.10	Technologie produktów drobiowych	15	-	30	-	4
C.13	Technologie produktów zbożowych	30	-	30	-	5
C.15	Wybrane zagadnienia przetwórstwa zbożowego {1.Transport technologiczny; 2.Dodatki i materiały pomocnicze w piekarnictwie}	-	-	-	15	2
	<b>suma</b>					<b>30</b>

SPECJALNOŚĆ: **INŻYNIERIA ŻYWIENIA**

Pozycja planu	SEMESTR V	W	Ćw	L	P	ECTS
A.4	Język obcy	-	-	30	-	4
B.7	Chemia fizyczna	30	15	30	-	6
B.12	Wybrane problemy w ochronie środowiska {1. Ochrona środowiska; 2.Globalne i lokalne problemy w ochronie środowiska}	15	-	-	-	2
C.12	Technologie produktów mięsnych	15	-	30	-	4
C.16	Technologie mleczarskie	15	-	30	-	3
D.1	Biotechnologia żywności	30	-	-	15	3
D.2	Ocena sensoryczna żywności	15	-	-	-	1
D.3	Bezpieczeństwo produkcji żywności, systemy jakości	-	-	-	30	2
D.7	Technologie produktów fermentowanych	15	-	-	15	2
D.10	Podstawy automatyki zakładów przemysłu spożywczego	15	-	-	15	3
	<b>suma</b>					<b>30</b>
	<b>SEMESTR VI</b>					
A.4	Język obcy	-	-	30	-	4
A.6	Informatyka inżynierska	-	-	30	-	2
C.14	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	15	-	-	30	3
C.18	Rachunkowość w działalności gospodarczej	15	15	-	-	2
D.4	Żywnienie człowieka	30	-	30	-	3
D.5	Polimery w przemyśle spożywczym {1.Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym; 2.Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym}	15	-	15	-	3
D.6	Technologia gastronomiczna	15	-	30	-	3
D.8	Enzymatyczne przetwarzanie żywności	30	-	-	-	1
D.9	Utrwalanie żywności i przechowywanie	30	-	15	-	3
D.11	Technologie przetwórstwa owoców i warzyw	30	-	-	-	2
D.15	Praktyka zawodowa		4 tygodnie			4
	<b>suma</b>					<b>30</b>
	<b>SEMESTR VII (10 tygodni)</b>					
D.12	Seminarium dyplomowe	-	-	-	15	5
D.13	Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	-	100	-	15
D.14	Przedmioty obieralne	60	-	-	60	10
	<b>suma</b>					<b>30</b>