

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne

Forma kształcenia/poziom studiów: I stopnia

Uzyskane kwalifikacje: Istopnia

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

nowelizacja od r.ak. 2016/17

plan obowiązuje od r.ak. - uchwała RW z dnia

Nr katalogowy przedmiotu	Semestr	Przedmiot/moduł	Grupa treści: podstawowe lub kierunkowe	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin dydaktycznych w semestrze:				Liczba ECTS ogółem
					w tym zajęcia zorganizowane		inne*	ogółem	
					wykłady	ćwiczenia			
TŻ Ist 1.1	sem 1	Ekonomia	P	O	15	15		30	3
TŻ Ist 1.2		Matematyka	P	O	30	30		60	6
TŻ Ist 1.3		Chemia ogólna i nieorganiczna	P	O	30	38		68	7
TŻ Ist 1.4		Technologia informacyjna	P	O	15	30		45	4
TŻ Ist 1.5		Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa	K	O	15	30		45	4
TŻ Ist 1.6		Przedmioty obieralne 1	P	O/F	30	30		60	6
RAZEM					135	173	0	308	30
TŻ Ist 2.1	sem 2	Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	K	O	30	30		60	5
TŻ Ist 2.2		Chemia organiczna	P	O	15	38		53	5
TŻ Ist 2.3		Chemia fizyczna	P	O	15	15		30	3
TŻ Ist 2.4		Fizyka	P	O	15	30		45	4
TŻ Ist 2.5		Statystyka	P	O	15	15		30	3
TŻ Ist 2.6		Propedeutyka przemysłu spożywczego	K	O	15	18		33	3
TŻ Ist 2.7		Podstawy żywienia człowieka	K	O	30	15		45	4
TŻ Ist 2.8		Rachunkowość	P	O	15	15		30	3
RAZEM					150	176	0	326	30
TŻ Ist 3.1	sem 3	Język obcy	P	O/F	0	60		60	3
TŻ Ist 3.2		Wychowanie fizyczne		O/F	0	30		30	0
TŻ Ist 3.3		Biochemia	P	O	30	30		60	4
TŻ Ist 3.4		Chemia żywności	K	O	30	30		60	4
TŻ Ist 3.5		Mikrobiologia żywności	K	O	30	60		90	7
TŻ Ist 3.6		Ogólna technologia żywności	K	O	45	45		90	7
TŻ Ist 3.7		Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	K	O	20	45		65	5
RAZEM					155	300	0	455	30
TŻ Ist 4.1	sem 4	Język obcy	P	O/F	0	60		60	4
TŻ Ist 4.2		Analiza i ocena jakości żywności	K	O	35	60		95	8
TŻ Ist 4.3		Inżynieria procesowa	K	O	30	75		105	9
TŻ Ist 4.4		Ochrona własności intelektualnych	P	O	15	0		15	1
TŻ Ist 4.5		Opakowania żywności	K	O	15	15		30	3
TŻ Ist 4.6		Gospodarka energetyczna	K	O	15	15		30	2
TŻ Ist 4.7		Toksykologia żywności	K	O	15	15		30	3
RAZEM					125	240	0	365	30
TŻ Ist 5.1	sem 5	Technologia zbóż	K	O	28	21		49	4
TŻ Ist 5.2		Technologia owoców i warzyw	K	O	28	21		49	4
TŻ Ist 5.3		Technologia mleka	K	O	28	21		49	4
TŻ Ist 5.4		Technologia mięsa	K	O	32	30		62	6
TŻ Ist 5.5		Technologia przemysłu fermentacyjnego	K	O	24	15			3
TŻ Ist 5.6		Właściwości fizyczne produktów spożywczych	K	O	15	35		50	4
TŻ Ist 5.7		Przedmioty obieralne 2	K	O/F	75	0		75	5
RAZEM					230	143	0	334	30
TŻ Ist 6.1	sem 6	Prawo żywnościowe	K	O	20	15		35	2
TŻ Ist 6.2		Ekologia i ochrona środowiska	P	O	15	0		15	1
TŻ Ist 6.3		Technologiczne projektowanie zakładów przem. spożywczego	K	O/F	20	30		50	4
TŻ Ist 6.4		Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	K	O	30	30		60	5
TŻ Ist 6.5		Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	24	15		39	3
TŻ Ist 6.6		Drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność	K	O	12	15		27	2
TŻ Ist 6.7		Podstawy komunikacji społecznej	P	O	0	15		15	1
TŻ Ist 6.8		Praktyka specjalizacyjna	K	O	0	0		0	4
TŻ Ist 6.9		Przedmioty obieralne 3	K	O/F	120	0		120	8
RAZEM					241	120	0	361	30
TŻ Ist 7.1	sem 7	Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym	K	O	15	15		30	2
TŻ Ist 7.2		Seminarium dyplomowe	K	O/F	0	45		45	4
TŻ Ist 7.3		Praca dyplomowa	K	O/F	0	0		0	15
TŻ Ist 7.4		Przedmioty obieralne 4	K	O/F	135	0		135	9
RAZEM					150	60	0	210	30
RAZEM IstTOPIEN					1186	1212	0	2359	210

* inne godziny nie są wliczone do pensum
np. godziny konsultacji (bezpośrednie, e-mailowe, etc.)