

PWSZ im. Stanisława Pigionia w Krośnie
Kierunek Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność Jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym
Forma: studia stacjonarne

Plan studiów od roku akademickiego 2018/19 - studia inżynierskie

Lp.	Nazwa przedmiotu	Egz po sem/zalicz	Rok I				Rok II				Rok III				Rok IV				Suma godzin	Suma ECTS		
			sem. 1		sem. 2		sem. 3		sem. 4		sem. 5		sem. 6		sem. 7							
			W	CW godz. forma	ECTS	W	CW godz. forma	ECTS	W	CW godz. forma	ECTS	W	CW godz. forma	ECTS	W	CW godz. forma	ECTS	W			CW godz. forma	ECTS
A Moduł kształcenia ogólnego																		280	16			
1	Technologia informacyjna	ZAL		15	L	2													15	2		
2	Ochrona własności intelektualnej	ZAL																15		1	15	1
3	Lektorat języka obcego	4E		30	L	2		30	L	2		30	L	2							120	8
4	Wychowanie fizyczne	ZAL		30	P	0		30	P	0											60	0
5	Wprowadzenie do studiowania	ZAL	15			1															15	1
6	Wykłady tematyczne	ZAL	15			1															15	1
7	Ergonomia i BHP	ZAL	10			1															10	1
8	Grafika inżynierska	ZAL										30	L	2							30	2
B Moduł kształcenia podstawowego																		305	27			
1	Fizyka	ZAL	10	10	L	3															20	3
2	Chemia ogólna	ZAL	15	30	L	3															45	3
3	Ekologia i ochrona środowiska	ZAL	15	15	P	2															30	2
4	Ekonomia	1E	15	30	P	4															45	4
5	Botanika z elementami fizjologii roślin	ZAL	15	30	L	4															50	4
			5	T																		
6	Chemia żywności	2E					15	30	L	5											45	5
7	Biochemia	ZAL					15	30	L	4											45	4
8	Matematyka	ZAL					10	15	P	2											25	2
C Moduł kształcenia kierunkowego																		1025	84			
1	Mikrobiologia żywności	2E					15	45	L	5											60	5
2	Kształtowanie żywności gleb	1E	30	30	L	5															60	5
3	Maszynoznawstwo rolno-spożywcze / Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych	ZAL									15	20	P	3							35	3
4	Zrównoważony rozwój	ZAL	20			2															20	2
5	Elementy prawa żywnościowego	ZAL					20			2											20	2
6	Przyrodnicze i technologiczne podstawy produkcji roślinnej	3E					15	30	P	3	15	30	P	4							95	7
											5	5	T									
7	Technologie produkcji zwierzęcej	3E					15	30	P	3	15	30	P	3							80	6
											5	5	T									
8	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	ZAL									15	20	P	3							35	3
9	Hodowla roślin i nasiennictwo	ZAL									10	20	L	2							30	2
10	Przetwórstwo żywności	ZAL													15	45	L	5			65	5
															5	5	T					
11	Podstawy przedsiębiorczości w gospodarce żywnościowej	ZAL									15	30	P	3							45	3
12	Żywnienie człowieka z elementami dietyki	ZAL									15	30	P	5							45	5
13	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	4E										15	45	L	5						60	5

Ogółem		385	385	370	280	385	265	160	2230	215
--------	--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	-----

W - wykład, A - ćwiczenia audytoryjne, L - ćwiczenia laboratoryjne, P - ćwiczenia praktyczne, S - seminarium, T- terenowe