

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Metody uczenia się i studiowania	Bt I <sup>0</sup>	1		15							1		
Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	Bt I <sup>0</sup>	1					10				1		
Etyka	Bt I <sup>0</sup>	1	10								1		
							10				1		
Technologie informacyjne	Bt I <sup>0</sup>	1					15				1		
Elementy matematyki wyższej	Bt I <sup>0</sup>	1	10								1		
				15							1		
Statystyka dla przyrodników	Bt I <sup>0</sup>	1				15					1		
Chemia ogólna i nieorganiczna	Bt I <sup>0</sup>	1	15								2		x
						35					3		
Chemia organiczna	Bt I <sup>0</sup>	1	15								2		x
						35					3		
Biologia ogólna	Bt I <sup>0</sup>	1	20								2		x
						35					3		
Podstawy fizjologii	Bt I <sup>0</sup>	1	15								1		
						30					2		
Praktyka zawodowa I- 1 miesiąc	Bt I <sup>0</sup>	1									4		
<b>Razem semestr I</b>			<b>85</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>		<b>3</b>
Język obcy	Bt I <sup>0</sup>	2		30							2		
Wychowanie fizyczne	Bt I <sup>0</sup>	2		30							0		
Podstawy ekonomii	Bt I <sup>0</sup>	2	10								1		
							10				1		
Fizyka z biofizyką	Bt I <sup>0</sup>	2	15								1		
						30					3		
Chemia analityczna z elementami analizy instrumentalnej	Bt I <sup>0</sup>	2	15								1		
						35					3		
Chemia fizyczna	Bt I <sup>0</sup>	2	15								2		x
						35					3		
Biologia komórki	Bt I <sup>0</sup>	2	15								2		x
						25					3		
Genetyka	Bt I <sup>0</sup>	2	15								2		x
						25					2		
Praktyka zawodowa II- 1 miesiąc	Bt I <sup>0</sup>	2									4		
<b>Razem semestr II</b>			<b>85</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>		<b>3</b>

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy	Bt I <sup>0</sup>	3		30							2		
Wychowanie fizyczne	Bt I <sup>0</sup>	3		30							0		
Przedmioty swobodnego wyboru	Bt I <sup>0</sup>	3	15								1		
Genetyka	Bt I <sup>0</sup>	3	15								2		x
						25					2		
Mikrobiologia	Bt I <sup>0</sup>	3	30								3		x
						30					3		
Biologia molekularna	Bt I <sup>0</sup>	3	20								2		x
						20					2		
Enzymologia	Bt I <sup>0</sup>	3				20					2		
Gleboznawstwo	Bt I <sup>0</sup> AGR	3	15								1		
						20					2		
Praktyka zawodowa I - 2 miesiące	Bt I <sup>0</sup>	3									8		
<b>Razem semestr III</b>			<b>95</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>115</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>		<b>3</b>
Język obcy	Bt I <sup>0</sup>	4		30							2		
Przedmioty swobodnego wyboru	Bt I <sup>0</sup>	4	30								2		
Mikrobiologia przemysłowa	Bt I <sup>0</sup>	4	30								3		x
						30					3		
Procesy rozdzielania i oczyszczania produktów biotechnologicznych	Bt I <sup>0</sup>	4				20					2		
Biotechnologia	Bt I <sup>0</sup>	4	30								3		x
						45					3		
							30				2		
Organizacja produkcji i zapewnienia jakości	Bt I <sup>0</sup>	4					15				1		
Przedmioty fakultatywne	Bt I <sup>0</sup>	4	15								1		
						40					4		
Wykład monograficzny	Bt I <sup>0</sup>	4	30								2		
Wpływ gospodarki rolnej na środowisko	Bt I <sup>0</sup> AGR	4	15								1		
							15				1		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>150</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ćw.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy (wskazany j. angielski)	Bt I <sup>0</sup>	5		30							4		x
Przedmioty swobodnego wyboru	Bt I <sup>0</sup>	5	30								2		
Inżynieria genetyczna	Bt I <sup>0</sup>	5	30								3		x
							30				2		
Metody biotechnologiczne w ochronie środowiska	Bt I <sup>0</sup>	5	30								3		x
						45					3		
Przedmioty obieralne	Bt I <sup>0</sup>	5									4		
Praktyka zawodowa- 1 miesiąc	Bt I <sup>0</sup>	5									4		
Wady piwa i napojów fermentowanych	Bt I <sup>0</sup> BNF	5	15								1		
						30					2		
Warzenie piwa	Bt I <sup>0</sup> BNF	5					30				2		
<b>Razem semestr V</b>			<b>105</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język angielski w biotechnologii	Bt I <sup>0</sup>	6		15							1		
Przedmioty swobodnego wyboru	Bt I <sup>0</sup>	6	15								1		
Procesy rozdzielania i oczyszczania produktów biotechnologicznych	Bt I <sup>0</sup>	6				30					2		
Inżynieria bioprosesowa	Bt I <sup>0</sup>	6	15								1		
							30				2		
Organizacja produkcji i zapewnienia jakości	Bt I <sup>0</sup>	6					15				1		
Wykład monograficzny	Bt I <sup>0</sup>	6	30								2		
Seminarium dyplomowe	Bt I <sup>0</sup>	6							30		5		
Pracownia dyplomowa	Bt I <sup>0</sup>	6				60					10		
Podstawy prawa w przemyśle browarniczym i gorzelnicznym	Bt I <sup>0</sup> BNF	6					15				2		
Fermentacja alkoholowa	Bt I <sup>0</sup> BNF	6					45				3		
<b>Razem semestr VI</b>			<b>60</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ów.	konw.	lab./ ów. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Język obcy II	Bt II	1		30							2		
Filozofia	Bt II <sup>0</sup>	1	25								2		
Planowanie eksperymentu i techniki doświadczalne	Bt II <sup>0</sup>	1					15				1		
Bioinformatyka	Bt II <sup>0</sup>	1				15					1		
Immunologia	Bt II <sup>0</sup>	1	15								2		x
						15					2		
Wirusologia	Bt II <sup>0</sup>	1	15								1		
					15						1		
Mikologia	Bt II <sup>0</sup>	1	15								2		x
						15					2		
Metody analityczne w procesach biotechnologicznych	Bt II <sup>0</sup>	1	15								1		
						15					2		
Toksykologia	Bt II <sup>0</sup>	1	15								2		x
						20					2		
Organizmy genetycznie modyfikowane	Bt II <sup>0</sup>	1	15								1		
					15						1		
Praktyka zawodowa I- 1 miesiąc	Bt II	1									5		
<b>Razem semestr I</b>			<b>115</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>80</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy II	Bt II <sup>0</sup>	2		15							1		
Przedmiot swobodnego wyboru	Bt II <sup>0</sup>	2	30								2		
Chemia i biochemia żywności	Bt II <sup>0</sup>	2	15								2		x
						35					3		
Bioróżnorodność	Bt II <sup>0</sup>	2	15								1		
						15					2		
Higiena produkcji	Bt II <sup>0</sup>	2					25				3		
Systemy zarządzania jakością w biotechnologii	Bt II <sup>0</sup>	2						15			1		
Wykłady monograficzne	Bt II <sup>0</sup>	2	30								2		
Praktyka zawodowa II- 1 miesiąc	Bt II <sup>0</sup>	2									5		
Przedmioty specjalnościowe	Bt II <sup>0</sup>	2									8		
<b>Razem semestr II</b>			<b>90</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	ów.	konw.	lab./ ów. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Społeczne, ekonomiczne i prawne aspekty biotechnologii	Bt II <sup>0</sup>	3	15								1		
							15					2	
Chemia medyczna	Bt II <sup>0</sup>	3	20								2		x
Seminarium magisterskie	Bt II <sup>0</sup>	3							15		2		
Pracownia magisterska	Bt II <sup>0</sup>	3				15					2		
Opakowania żywności	Bt II BŻ	3					15				1		
Dozwolone substancje dodatkowe w żywności	Bt II BŻ	3				30					3		
Nowoczesne trendy w analityce żywności	Bt II BŻ	3					35				3		
Ocena mikrobiologicznych zagrożeń żywności	Bt II BŻ	3				15					1		
Biotechnologia w przemyśle spożywczym	Bt II BŻ	3	15								1		x
							15					2	
Praktyka zawodowa II- 1 miesiąc	Bt II <sup>0</sup>	3									5		
Praktyka zawodowa III- 1 miesiąc	Bt II <sup>0</sup>	3									5		
<b>Razem semestr III</b>			<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>30</b>		<b>2</b>
Terminologia angielska w biotechnologii	Bt II <sup>0</sup>	4		15							1		
Analiza statystyczna danych doświadczalnych	Bt II <sup>0</sup>	4				15					1		
Seminarium magisterskie	Bt II <sup>0</sup>	4							30		10		
Pracownia magisterska	Bt II <sup>0</sup>	4				45					18		
<b>Razem semestr IV</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>