

Przedmiot	Kierunek	Semestr	Przydział godzin w semestrze								ECTS	Forma zaliczenia	
			w.	év.	konw.	lab./ ćw. ter.	war- szta- ty	projek- ty	sem.	prak- tyka		zal.	egz.
Metody uczenia się i studiowania	PiMŻ	1		15							1		
Kultura i dziedzictwo wsi	PiMŻ	1	15								1		
BHP i pierwsza pomoc przedmedyczna	PiMŻ	1						15			1		
Ekologia i ochrona środowiska	PiMŻ	1	15								1		
						15					1		
Biologia	PiMŻ	1	15								1		x
						25					2		
Fizyka	PiMŻ	1	15								1		
						15					1		
Chemia z elementami chemii żywności	PiMŻ	1	20								2		x
						40					3		
Matematyka z elementami statystyki	PiM.	1	15								1		
				15							1		
						15					2		
Technologie informacyjne	PiMŻ	1				15					1		
Gleboznawstwo	PiMŻ	1	15								1		
						15					1		
Towaroznawstwo żywności	PiMŻ	1	15								1		x
							30				3		
Mikro- i makroekonomia	PiMŻ	1	15								1		
							15				1		
Podstawy przedsiębiorczości w gospodarce żywnościowej	PiMŻ	1	15								1		
							10				1		
<b>Razem semestr I</b>			<b>155</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Język obcy	PiMŻ	2		30							2		
Wychowanie fizyczne	PiMŻ	2		30							0		
Biochemia ogólna i żywności	PiMŻ	2	15								1		x
						40					4		
Nawożenie i ochrona roślin	PiMŻ	2	15								1		
							15				1		
Produkcja roślinna	PiMŻ	2	15								1		x
							30				3		
Produkcja zwierzęca	PiMŻ	2	15								1		x
							30				3		
Maszynoznawstwo w produkcji i przetwarzaniu żywności	PiMŻ	2	15								1		
							30				3		
Ogólna technologii żywności	PiMŻ	2	15								1		x
							30				3		
Polityka rolna i strategia rozwoju obszarów wiejskich	PiMŻ	2		15							1		
<b>Razem semestr II</b>			<b>90</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>4</b>