

2025/2026 - 2028/2029	max. liczba egz.	Studia stacjonarne						Studia niestacjonarne						E C T S
ZARZĄDZANIE I INŻYNIERIA PRODUKCJI I STOPIEŃ		Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	
zima 2025/2026 - Semestr 1	4	274	124	90	30	0	30	148	68	48	16	0	16	30
lato 2025/2026 - Semestr 2	4	360	135	105	60	0	60	180	72	44	32	0	32	30
zima 2026/2027 - Semestr 3	3	390	135	165	30	0	60	196	72	76	16	0	32	30
lato 2026/2027 - Semestr 4	3	439	180	120	19	0	120	208	96	36	12	0	64	30
zima 2027/2028 - Semestr 5	4	390	135	165	30	15	60	195	72	76	16	7	32	30
lato 2027/2028 - Semestr 6	4	360	135	45	30	15	135	191	72	24	16	7	72	30
zima 2028/2029 - Semestr 7	0	210	105	30	15	30	30	112	72	0	8	16	16	30

Nazwa przedmiotu	Sem.	Forma zal.	Studia stacjonarne						Studia niestacjonarne						E C T S
			Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	
SEKCJA I. PRZEDMIOTY PODSTAWOWE - OBOWIĄZKOWE															
Mikroekonomia I	I	E	30	15	15				16	8	8				3
Makroekonomia I	I	Z	30	15	15				16	8	8				3
Finanse	II	E	30	15	15				16	8	8				3
Rachunkowość	II	E	30	15	15				16	8	8				3
Zarządzanie	I	E	60	30	30				32	16	16				6
Matematyka	I	E	60	30	30				32	16	16				6
Prawo	II	Z	30	30					16	16					3
Technologie informacyjne	II	Z	30			30			16			16			3
RAZEM SEKCJA I			300	150	120	30	0	0	160	80	64	16	0	0	30

Nazwa przedmiotu	Sem.	Forma zal.	Studia stacjonarne						Studia niestacjonarne						E C T S
			Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	
SEKCJA II. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE - OBOWIĄZKOWE															
Grafika inżynierska	I	Z	30			30			16			16			5
Podstawy fizyki	I	E	60	30				30	32	16				16	7
Statystyka	III	E	60	30		30			32	16		16			6
Zarządzanie bezpieczeństwem	III	Z	45	15	15			15	24	8	8			8	3
Metrologia	III	Z	30	15				15	16	8				8	2
Chemia organiczna	IV	E	75	30				45	40	16				24	5
Inżynieria procesowa	IV	E	60	45				15	32	24				8	4
Rachunkowość wspomagana komputerowo	IV	Z	30	15		15			16	8		8			4
Mikrobiologia	IV	Z	60	30				30	32	16				16	5
Zarządzanie pracą	IV	Z	45	15	30				24	8	16				3
Metodyka pracy naukowej i ochrona własności intelektualnej	IV	Z	30	30					16	16					2
Zarządzanie finansami	V	Z	60	30	30				32	16	16				4
Ekologia i zarządzanie środowiskiem	VI	E	30	15				15	16	8				8	2
Marketing	VI	E	60	30	30				32	16	16				5
Projektowanie inżynierskie i technologiczne	VI	Z	45	15		30			24	8		16			4
RAZEM SEKCJA II			720	345	105	105	0	165	384	184	56	56	0	88	61

Nazwa przedmiotu	Sem.	Forma zal.	Studia stacjonarne						Studia niestacjonarne						E C T S
			Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	
SEKCJA III. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE															
Chemia nieorganiczna i fizyczna	II	E	75	30				45	40	16				24	5
Matematyka dla inżynierów	II	Z	45	15		30			24	8		16			3
Podstawy maszynoznawstwa	II	E	30	15				15	16	8				8	4
Zarządzanie produkcją i usługami	II	Z	30	15	15				16	8	8				2
Mikroekonomia i makroekonomia	III	E	75	30	45				40	16	24				6
Podstawy termodynamiki	III	E	30	15	15				16	8	8				3
Zarządzanie jakością	III	Z	45	15	30				24	8	16				3
Nauka o materiałach	III	Z	45	15				30	24	8				16	3
Automatyzacja i robotyzacja procesów produkcyjnych	IV	E	45	15				30	24	8				16	3
Procesy produkcyjne	V	E	45	15	30				24	8	16				3
Rachunek kosztów dla inżynierów z elementami informatyki	V	E	60	15	30	15			32	8	16	8			3
Komputerowe wspomaganie prac inżynierskich	VI	Z	30	15	15				16	8	8				2
Badania operacyjne i logistyka	VII	Z	30	15		15			16	8		8			2
Environmental Management	VII	Z	15	15					8	8					3
RAZEM SEKCJA III			600	240	180	60	0	120	320	128	96	32	0	64	45
SEKCJA IV. PRZEDMIOTY SPECJALNOŚCIOWE															
Przedmioty specjalnościowe	V	Z	150	75	15	15		60	80	40	8	8		32	15
Przedmioty specjalnościowe	VI	Z	180	60				120	96	32				64	14
Przedmioty specjalnościowe	VII	Z	45	15				30	24	8				16	5
RAZEM SEKCJA IV			375	150	15	15	0	210	200	80	8	8	0	112	34
SEKCJA V. PRZEDMIOTY HUMANISTYCZNE I SPOŁECZNE															
Przedmiot humanistyczny I	VII	Z	30	15	15				16	16					3
Przedmiot humanistyczny II	VII	Z	30	15	15				16	16					3
Przedmiot społeczny I	VII	Z	15	15					8	8					1
Przedmiot społeczny II	VII	Z	15	15					8	8					1
RAZEM SEKCJA V			90	60	30	0	0	0	48	48	0	0	0	0	8

Nazwa przedmiotu	Sem.	Forma zal.	Studia stacjonarne						Studia niestacjonarne						E C T S	
			Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB		
SEKCJA VI. PRZEDMIOTY OGÓLNOUCZELNIANE - OBOWIĄZKOWE																
Elektroniczne źródła informacji naukowej	IV	z	4			4			4			4			0	
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	z	4	4					4	4					0	
Wychowanie fizyczne	IV	z	30		30										0	
Wychowanie fizyczne	V	z	30		30										0	
Język obcy I - język angielski - S1	II	Z	30		30										2	
Język obcy I - język angielski - S1	III	Z	30		30										2	
Język obcy I - język angielski - S1	IV	Z	30		30										2	
Język obcy I - język angielski - N1	II	Z	0						20		20				4	
Język obcy I - język angielski - N1	III	Z	0						20		20				4	
Język obcy I - język angielski - N1	IV	Z	0						20		20				4	
Język obcy I - język angielski - N1	V	Z	0						20		20				2	
Język obcy II - S1	II	Z	30		30										2	
Język obcy II - S1	III	Z	30		30										2	
Język obcy II - S1	IV	Z	30		30										2	
Język obcy II - S1	V	Z	30		30										2	
Seminarium dyplomowe	V	z	15				15		7				7		3	
Seminarium dyplomowe	VI	z	15				15		7				7		3	
Seminarium dyplomowe	VII	z	30				30		16				16		12	
Praca dyplomowa	VII	z													0	
RAZEM SEKCJA VI			338	4	270	4	60	0	118	4	80	4	30	0	32	
RAZEM LICZBA GODZIN NA KIERUNKU			2423	949	720	214	60	495	1230	524	304	116	30	264	210	

Nazwa przedmiotu	Sem.	Forma zal.	Studia stacjonarne						Studia niestacjonarne						E C T S
			Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	Liczba godzin	W	Ć	Ć-K	S	LAB	
SZCZEGÓŁOWY WYKAZ SPECJALNOŚCI															
Inżynieria produktów żywnościowych															
Agrobiznes	V	Z	30	15	15				16	8	8				3
Żywienie człowieka	V	Z	30	15		15			16	8		8			3
Biotechnologia żywności i analiza sensoryczna	V	E	30	15				15	16	8				8	4
Biochemia i chemia żywności	V	E	60	30				30	32	16				16	5
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	VI	E	90	30				60	48	16				32	7
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	VI	E	90	30				60	48	16				32	7
Wybrane zagadnienia z technologii przemysłu spożywczego	VII	Z	45	15				30	24	8				16	5
Inżynieria produktów chemicznych															
Technologia chemiczna nieorganiczna	V	E	105	45				60	56	24				32	9
Wybrane działy chemii organicznej	V	E	75	30				45	40	16				24	6
Technologia chemiczna organiczna	VI	E	105	45				60	56	24				32	10
Podstawy ochrony środowiska	VI	Z	30	30					16	16					4
Wybrane zagadnienia z technologii przemysłu chemicznego	VII	Z	60	30				30	32	16				16	5
Inżynieria bioproduktów															
Biotechnologia	V	E	30	15				15	16	8				8	3
Technologia bioproduktów	V	Z	30	30					16	16					2
Biochemia	V	E	60	15				45	32	8				24	6
Biobiznes	V	Z	45	15	30				24	8	16				4
Biologia i inżynieria komórki	VI	E	30	30					16	16					3
Monitorowanie bioprocessów	VI	Z	30	15				15	16	8				8	4
Wybrane metody analityczne	VI	Z	60	15				45	32	8				24	4
Inżynieria bioprocessowa	VI	Z	30	15				15	16	8				8	3
Wybrane zagadnienia z biotechnologii żywności i środowiska	VII	Z	60	30				30	32	16				16	5