

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

1.	Nazwa kierunku studiów	Logistyka w sektorze rolno-spożywczym
2.	Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
3.	Profil studiów	ogólnoakademicki
4.	Forma lub formy studiów	stacjonarne
5.	Liczba semestrów	7
6.	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	212
7.	Tytuł zawodowy	inżynier
8.	Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedziny nauki i dyscypliny naukowej lub artystycznej, (określenie procentowego udziału w przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż jednej dyscypliny oraz wskazanie dyscypliny wiodącej, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się)	dziedzina/y: nauk rolniczych dyscyplina wiodąca - rolnictwo i ogrodnictwo - 55 % pozostałe dyscypliny: technologia żywności i żywienia- 45 % Ogółem: 100%
9.	Różnice w stosunku do innych programów o podobnie zdefiniowanych celach i efektach uczenia się, prowadzonych w Uczelni i przypisanych do tej samej dyscypliny	W Uczelni nie ma kierunku o podobnie zdefiniowanych efektach i przypisanego do tych dyscyplin profilu absolwenta
10.	Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji studiów	Absolwent jest specjalistą w zakresie logistyki w sektorze rolno-spożywczym. Absolwent ma wiedzę z zakresu produkcji surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych, zasad znakowania i pakowania produktów spożywczych, czynników kształtujących jakość artykułów rolno-spożywczych w trakcie przechowywania, infrastruktury i technologii magazynowych, systemów zarządzania w produkcji żywności, marketingu, logistyki surowców, produktów rolnych i spożywczych. Potrafi dobrać i zastosować właściwe metody, techniki, narzędzia i technologie oraz systemy pakowania, przechowywania i transportu niezbędne dla zapewnienia wysokiej jakości artykułów rolno-spożywczych podczas realizowanych procesów logistycznych. Absolwent potrafi dobrać i zastosować właściwe metody i narzędzia do

	rozwiązywania zadań badawczych i inżynierskich. Posiada ponadto umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2. Jest przygotowany do podjęcia pracy w przedsiębiorstwach związanych z logistyką i obrotem surowcami i produktami rolno-spożywczymi i żywnością, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Absolwent jest przygotowany również do podjęcia studiów drugiego stopnia.	
11.	Język prowadzonych studiów	Studia prowadzone są w języku polskim.

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ*Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023*

Nazwa kierunku studiów		Logistyka w sektorze rolno-spożywczym
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia
Profil studiów		ogólnoakademicki
Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6-7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 226) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6-7 określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.		
Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
Wiedza: absolwent zna i rozumie		
K_Wo1	W zaawansowanym stopniu wybrane teorie i zagadnienia z zakresu matematyki, fizyki i statystyki w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań logistycznych	P6S_WG
K_Wo2	metodologię badań rynkowych w zakresie logistyki w sektorze rolno-spożywczym	P6S_WG
K_Wo3	procedury, zasady i normy projektowania procesów logistycznych w sektorze rolno-spożywczym oraz związanej z tym infrastruktury	P6S_WG
K_Wo4	skutki oddziaływania gospodarstw rolnych, przedsiębiorstw z branży rolno-spożywczej i transportowych na środowisko przyrodnicze	P6S_WG
K_Wo5	zasady działania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych dla przedsiębiorstw branży rolno-spożywczej oraz zajmujących się logistyką w tym sektorze	P6S_WG P6S_WG (Inż.)
K_Wo6	zasady produkcji rolnej, rybackiej i przetwórstwa, czynniki kształtujące jakość surowców i produktów rolnych i spożywczych, uwzględniając aspekt bezpieczeństwa żywności i rozwój obszarów wiejskich	P6S_WG
K_Wo7	znaczenie jakości surowców oraz produktów rolnych i spożywczych w realizacji procesów logistycznych, w tym zasady i warunki ich przechowywania, pakowania i transportu	P6S_WG P6S_WG (Inż.)
K_Wo8	zasady funkcjonowania rynku i marketingu surowców rolnych oraz produktów spożywczych	P6S_WG
K_Wo9	podstawowe uwarunkowania ekonomiczne, prawne i etyczne związane z działalnością logistyczną w sektorze rolno-	P6S_WK

	spożywczym oraz pojęcia i zasady dotyczące ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	
K_W10	zasady rozwoju zawodowego i tworzenia różnych form przedsiębiorczości	P6S_WK P6S_WK (Inż.)
Umiejętności: absolwent potrafi		
K_U01	dobierać i stosować właściwe metody analityczne, symulacyjne, eksperymentalne, techniki i narzędzia badawcze do rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów oraz techniki informacyjno-komunikacyjne do wyszukiwania, gromadzenia i prezentacji pozyskanych danych	P6S_UW P6S_UW (Inż.)
K_U02	zaplanować i wykonać eksperymenty, rozwiązać zadania badawcze i inżynierskie z zakresu oceny jakości surowców, produktów rolnych i spożywczych oraz interpretować otrzymane wyniki i formułować wnioski	P6S_UW P6S_UW (Inż.)
K_U03	wykorzystywać zdobytą wiedzę z zakresu nauk ścisłych do planowania i analizy procesów logistycznych w sektorze rolno-spożywczym	P6S_UW
K_U04	dobierać odpowiednie urządzenia i technologie oraz systemy przechowywania niezbędne do zapewnienia wysokiej jakości artykułów rolnych i spożywczych	P6S_UW P6S_UW (Inż.)
K_U05	wykorzystać posiadaną wiedzę do zidentyfikowania potencjalnych zagrożeń środowiska przyrodniczego wynikających z funkcjonowania gospodarstw rybackich, przedsiębiorstw rolnych i spożywczych, dokonać krytycznej analizy dla zastosowanych rozwiązań technicznych	P6S_UW
K_U06	planować działalność gospodarczą w zakresie różnych systemów produkcji rolnej i przetwórstwa rolno-spożywczego oraz ocenić słabe i mocne strony podjętych działań dla optymalnych rozwiązań zdiagnozowanych problemów ekonomicznych i inżynierskich	P6S_UW P6S_UW (Inż.)
K_U07	dokonać właściwego doboru opakowań dostosowanych do rodzaju surowców, produktów rolnych i spożywczych oraz ich przechowywania i transportu	P6S_UW P6S_UW (Inż.)
K_U08	przygotować prace pisemne, brać udział w dyskusji i debacie posługując się specjalistyczną terminologią z zakresu nauk rolniczych w języku polskim oraz obcym, na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
K_U09	planować i organizować pracę własną oraz w zespole, w tym interdyscyplinarnym, a także dążyć do własnego rozwoju poprzez uczenie się przez całe życie	P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i uzyskanych informacji oraz uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu	P6S_KK

	zaistniałych problemów z logistyki w sektorze rolno-spożywczym	
K_Ko2	zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemów z logistyki	P6S_KK
K_Ko3	podejmowania działań i wypełniania zobowiązań społecznych na rzecz środowiska społecznego, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy i inicjowania działań na rzecz interesu publicznego	P6S_KO
K_Ko4	przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz dbałości o dorobek i tradycje zawodu dla odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych	P6S_KR

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor

CHARAKTERYSTYKA I WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

Nazwa kierunku studiów		Logistyka w sektorze rolno-spożywczym	
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia	
Profil studiów		ogólnoakademicki	
1.	Łączna liczba godzin zajęć	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		2400+ 160 godz. praktyk	-
2.	Liczba punktów ECTS dla poszczególnych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów na kierunku	rolnictwo i ogrodnictwo – 116 technologia żywności i żywienia - 96	
3.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		106	-
4.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6	
5.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć do wyboru (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	98	
6.	Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego (w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich prowadzonych w formie studiów stacjonarnych)	60	
7.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy profilu praktycznego	Nie dotyczy	
8.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach do których przyporządkowany jest kierunek studiów, uwzględniających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności	123	

	naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy profilu ogólnoakademickiego	
9.	Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS przypisana do praktyk Liczba godzin - 160 godz. Czas trwania - 4 tygodnie Punkty ECTS - 6 ECTS Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk Praktyka zawodowa jest realizowana w okresie wakacyjnym, po zakończeniu zajęć w 4. semestrze. Warunkiem przystąpienia do realizacji praktyki jest uzyskanie zgody zakładu pracy na przyjęcie na praktykę zawodową. Studenci mają pełną możliwość wyboru miejsca praktyki zgodnie ze swoimi zainteresowaniami i możliwościami, z zastrzeżeniem, że musi się ona odbywać w jednostkach, których działalność ma wyraźny związek z logistyką w sektorze rolno-spożywczym. Szczegółowe zasady określone są w „Regulaminie organizacji i odbywania programowej praktyki zawodowej” na kierunku Logistyka w sektorze rolno-spożywczym, studia I stopnia, profil ogólnoakademicki.	
10.	Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia Weryfikacja i ocena osiąganych przez studentów efektów uczenia się odbywa się na każdym etapie kształcenia. Metody weryfikacji są zróżnicowane i adekwatnie dobrane do rodzaju zajęć. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się podane zostały przez koordynatorów w sylabusach poszczególnych przedmiotów. Do metod weryfikacji najczęściej wskazywanych należą kolokwia, egzaminy, wypowiedzi ustne, przygotowanie projektów, sprawozdań, prezentacji, obserwacja debaty i dyskusji oraz pracy i zaangażowania studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych, a także obserwacja pracy indywidualnej i w zespole. Efekty uczenia się założone dla praktyk zawodowych są weryfikowane przez koordynatora praktyk na podstawie przedłożenia dziennika praktyk zawierającego opis wykonanych zadań, sprawozdania sporządzonego przez studenta – praktykanta, zawierającego opis praktyki, nabytych i doskonalonych umiejętności oraz ocenę własną praktyki i jej przydatności w nabywaniu kompetencji zawodowych, a także opinii dot. przebiegu praktyki zawodowej, wystawionej przez zakładowego opiekuna praktyk. Efekty uczenia się podlegają ocenie i weryfikacji w ramach przygotowywania i prezentowania pracy dyplomowej oraz seminarium i egzaminu dyplomowego. Ocena uwzględnia ponadto umiejętność integrowania i twórczego wykorzystania zdobytej na studiach wiedzy oraz aktualnej, w tym obcojęzycznej literatury. Uwzględnia się również umiejętność samodzielnego napisania pracy i formułowania końcowych wniosków.	
11.	Warunki ukończenia studiów - uzyskanie określonych w programie efektów uczenia się, - uzyskanie 212 punktów ECTS, - odbycie praktyk zawodowych przewidzianych w programie studiów, - złożenie pracy inżynierskiej, - złożenie egzaminu dyplomowego.	
Warunki realizacji programu studiów		

Lp.	Przedmioty lub grupy przedmiotów	Kierunkowe efekty uczenia się przypisane do przedmiotów/grup przedmiotów	Liczba godzin		Forma zaliczenia	Liczba pkt ECTS
			st. stacj.	st. niesta.		
Przedmioty ogólne						
1.	Ekologia	K_Wo4, K_Uo5	30		ZO	2
2.	Ochrona własności intelektualnej	K_Wo9, K_Uo9	15		ZO	1
3.	Prawo gospodarcze	K_Wo9, K_W10, K_Uo6, K_Uo9	30		ZO	2
4.	Technologia informacyjna	K_Uo1, K_Uo2, K_Ko1	30		ZO	2
5.	Zarządzanie środowiskiem	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo5, K_Ko4	30		ZO	2
6.	Przedmiot ogólnouczeniowy		30		Z	2
7.	Wychowanie fizyczne		60		ZO	
8.	Język obcy	K_Uo8, K_Uo9	120		E	8
			Σ 345	Σ		Σ 19
Grupa przedmiotów podstawowych						
9.	Podstawy fizyki	K_Wo1, K_Uo1, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko2	45		E	5
10.	Matematyka	K_Wo1, K_Uo2, K_Uo3, K_Ko1, K_Ko3	60		E	6
11.	Mikro- i Makroekonomia	K_Wo2, K_Wo8, K_Wo9, K_W10, K_Uo1, K_Uo6, K_Uo8, K_Ko1, K_Ko3	45		E	5
12.	Wstęp do logistyki	K_Wo8, K_Wo9, K_Ko1	30		ZO	2
13.	Finanse i rachunkowość	K_Wo9, K_W10, K_Uo6, K_Uo8, K_Ko1, K_Ko3	60		E	6
14.	Grafika inżynierska	K_Wo3, K_Uo1, K_Uo2, K_Ko1	45		ZO	4
15.	Podstawy statystyki	K_Wo1, K_Wo2, K_Uo1, K_Uo2, K_Uo9, K_Ko1	45		ZO	4
16.	Transport	K_Wo3, K_Wo5, K_Wo7, K_Uo1, K_Uo2, K_Uo9, K_Ko1	30		ZO	2
17.	Bazy danych i systemy informatyczne	K_Wo1, K_Wo2, K_Uo1, K_Ko1	45		ZO	3
18.	Etyka biznesu	K_Wo9, K_W10, K_Ko1, K_Ko3, K_Ko4	15		ZO	1
			Σ 420	Σ		Σ 38
Grupa przedmiotów podstawowych do wyboru						

19.	Produkcja roślinna / Produkcja surowców roślinnych	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo5, K_Uo8, K_Ko1, K_Ko4	75		E	7
20.	Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych	K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Uo9, K_Ko1, K_Ko4	75		E	7
			Σ 150	Σ		Σ 14
Grupa przedmiotów kierunkowych						
21.	Ekologistyka	K_Wo2, K_Wo3, K_Wo4, K_Wo7, K_Wo9, K_Ko3	15		ZO	1
22.	Inżynieria systemów produkcji	K_Wo3, K_Wo5, K_Uo2, K_Uo4, K_Ko1, K_Ko2	55		ZO	5
23.	Maszynoznawstwo ogólne w sektorze rolno- spożywczym	K_Wo5, K_Wo6, K_Uo4, K_Ko1	50		ZO	4
24.	Pochodzenie i bezpieczeństwo żywności pozyskanej ze środowisk wodnych	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo4, K_Uo5, K_Uo6, K_Ko1, K_Ko4	60		ZO	4
25.	Infrastruktura i technologie magazynowe żywności	K_Wo3, K_Wo7, K_Uo4, K_Uo7, K_Ko2, K_Ko4	75		E	6
26.	Szkodniki magazynowe	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo1, K_Uo4, K_Ko1	35		ZO	3
27.	Choroby przechowalnicze	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo4, K_Uo5, K_Uo7, K_Ko1, K_Ko2	25		ZO	2
28.	Infrastruktura transportu	K_Wo5, K_Wo7, K_Wo9, K_Uo7, K_Ko3	30		ZO	2
29.	Metody biochemiczne w ocenie żywności	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo2, K_Uo3, K_Uo4, K_Ko1, K_Ko2	45		E	5
30.	Substancje bioaktywne w procesach produkcji i przechowywania żywności	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo2, K_Uo3, K_Uo4, K_Ko2	45		ZO	3
31.	Systemy zarządzania w produkcji żywności	K_Wo2, K_Wo3, K_Wo6, K_Wo9, K_Uo1, K_Uo4, K_Uo5, K_Uo6, K_Uo8, K_Ko1, K_Ko3, K_Ko4	60		E	6
32.	Chłodnictwo żywności	K_Wo5, K_Wo7, K_Uo3, K_Uo4, K_Uo6, K_Ko1, K_Ko2	60		E	6
33.	Marketing	K_Wo8, K_Wo10, K_Uo1, K_Uo2, K_Ko2, K_Ko4	30		ZO	2

34.	Straty żywności w łańcuchu dostaw	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo2, K_Uo4, K_Uo7, K_Ko2, K_Ko3	50		ZO	4
35.	Komputerowe wspomaganie logistyki	K_Wo3, K_Uo1, K_Ko1	60		E	5
36.	Dobrostan zwierząt a jakość produktów pochodzenia zwierzęcego	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo2, K_Uo4, K_Uo6, K_Ko3, K_Ko4	45		ZO	3
37.	Zarządzanie przedsiębiorstwem	K_Wo3, K_Wo9, K_W10, K_Uo2, K_Uo3, K_Uo4, K_Uo6, K_Ko2, K_Ko3	45		ZO	3
38.	Zanieczyszczenia produktów rolno-spożywczych w logistyce	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo4, K_Uo6, K_Ko1, K_Ko2	45		ZO	3
			Σ 830	Σ -		Σ 67
Grupa przedmiotów kierunkowych do wyboru w parach						
39.	Systemy gospodarowania w rolnictwie / Rolnicza przestrzeń produkcyjna w logistyce	K_Wo6, K_Wo8, K_Uo1, K_Uo6, K_Ko3	60		E	6
40.	Opakowania produktów spożywczych / Systemy pakowania	K_Wo7, K_Uo7, K_Ko1	45		ZO	3
41.	Kształtowanie jakości żywności / Optymalizacja jakości produktów rolno-spożywczych	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo1, K_Uo2, K_Uo4, K_Ko3, K_Ko4	60		E	6
42.	Produkcja i przechowywanie żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania surowców i żywności	K_Wo5, K_Wo6, K_Wo7, K_Uo4, K_Uo6, K_Ko1, K_Ko2	75		ZO	6
43.	Eurologistyka / Logistyka w programach UE	K_Wo2, K_Wo9, K_Uo1, K_Uo6, K_Ko1	30		ZO	2
44.	Usługi logistyczne / Spedycja w gospodarce żywnościowej	K_Wo2, K_Wo8, K_Wo9, K_W10, K_Uo1, K_Uo6, K_Uo9, K_Ko4	45		ZO	3
45.	Projektowanie etykiet i opakowań / Znakowanie towarów	K_Wo6, K_Wo7, K_Wo9, K_Uo2, K_Uo7, K_Ko1, K_Ko4	45		ZO	3
46.	Logistyka odpadów / Gospodarka odpadami	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo5, K_Ko3, K_Ko4	60		E	6
47.	Logistyka zaopatrzenia i dystrybucji / Systemy logistyczne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw rolno-spożywczych	K_Wo3, K_Wo6, K_Wo9, K_Uo1, K_Uo7, K_Ko2, K_Ko4	45		ZO	3

48.	Logistyka transportu zwierząt gospodarskich / Obrót zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego	K_Wo6, K_Wo7, K_Wo8, K_Uo5, K_Uo6, K_Ko1, K_Ko2	60		ZO	5
49.	Geoinformacja w sektorze rolno-spożywczym / GIS w logistyce	K_Uo1, K_Uo3, K_Uo7, K_Uo9, K_Ko1, K_Ko4	30		ZO	2
			Σ 555	Σ		Σ 45
Grupa przedmiotów do wyboru I						
50.	Przedmiot do wyboru I		20		ZO	1
1.	Środowiskowe uwarunkowania w produkcji surowców zwierzęcych	K_Wo6, K_Uo1, K_Uo9, K_Ko1				
2.	Konwencjonalne i niekonwencjonalne systemy utrwalania żywności	K_Wo7, K_Uo4, K_Ko4				
3.	Podstawy prawa żywnościowego	K_Wo3, K_Wo7, K_Wo9, K_Uo9				
4.	Woda w żywności	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo1, K_Uo4, K_Uo8, K_Ko1				
51.	Przedmiot do wyboru II		20		ZO	1
1.	Badania opinii konsumentów	K_Wo2, K_Uo1, K_Uo2, K_Ko1				
2.	Koncentraty spożywcze	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo2, K_Uo4, K_Uo7, K_Ko1				
3.	Pakowanie i dystrybucja żywności minimalnie przetworzonej	K_Wo6, K_Wo7, K_Uo1, K_Uo2, K_Uo4, K_Ko1				
4.	Zagrożenia sanitarne w obrocie żywnością	K_Wo6, K_Uo2, K_Uo4, K_Ko2, K_Ko3				
52.	Seminarium inżynierskie	K_Wo2, K_Uo1, K_Uo2, K_Uo7, K_Uo8, K_Uo9, K_Ko1, K_Ko2, K_Ko4	60		Z	21
			Σ 100	Σ		Σ 23
Razem (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia)			Σ 2400	Σ -		Σ 206
53.	Praktyka zawodowa	K_Wo5, K_Wo7, K_Wo10, K_Uo2, K_Uo4, K_Uo6, K_Uo7, K_Uo9, K_Ko2, K_Ko4	160	-	ZO	6
Ogółem:			2560			212

Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych oraz zasad realizacji ścieżek kształcenia

W pierwszym semestrze I roku studiów student odbywa obowiązkowe szkolenie BHP i Biblioteczne w formie kursu e-learningowego.

Język obcy prowadzony jest w czterech pierwszych semestrach studiów i kończy się egzaminem na poziomie B2.

Studenci wspólnie realizują obligatoryjne przedmioty ogólne i podstawowe. Przedmioty ogólne i podstawowe student w większości realizuje w trakcie czterech pierwszych semestrów studiów. Student ma prawo wyboru przedmiotu w obrębie 2 par przedmiotów podstawowych do wyboru. Grupa przedmiotów kierunkowych obejmuje 18 przedmiotów oraz 11 par przedmiotów do wyboru, z których student wybiera po jednym z dwóch proponowanych. Ponadto student ma prawo wyboru po 1 przedmiocie z dwóch grup przedmiotów do wyboru. Przedmioty kierunkowe realizowane są przez sześć semestrów (od 2 do 7 semestru). Przedmioty z dwóch grup przedmiotów do wyboru realizowane są w piątym i siódmym semestrze.

Przedmiot ogólnouczelniany z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych realizowany jest w 5 semestrze.

Po czwartym semestrze w okresie wakacyjnym realizowana jest praktyka zawodowa.

Student na piątym semestrze wybiera promotora i temat pracy. Seminarium inżynierskie odbywa się w piątym, szóstym i siódmym semestrze w wybranej przez studenta Jednostce.

Prace dyplomowe na studiach inżynierskich mogą mieć charakter pracy eksperymentalnej, ekspertyzy lub projektu. Warunkiem zaliczenia seminarium w 7 semestrze jest przedłożenie gotowej pracy inżynierskiej, poddanej uprzednio weryfikacji przez promotora w systemie antyplagiatowym.

Na egzaminie dyplomowym student udziela odpowiedzi na pytania nawiązujące do tematyki pracy dyplomowej oraz na losowo wybrane pytania z zakresu problematyki kierunku studiów.

Program studiów umożliwia uzyskanie wszystkich założonych dla programu studiów efektów uczenia się.

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor