

realizacja od roku akad. 2018/2019					I rok				II rok				III rok				IV rok		Wymiar godzin					Razem	Forma zał.	ECTS w semestrze						
					1 sem		2 sem		3 sem		4 sem		5 sem		6 sem		7 sem		wyk.	ćw. aud.	ćw. lab.	sem.	ćw. ter.			1	2	3	4	5	6	7
					w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.	w.	ćw.														
Przedmioty ogólne																Razem ogólne 360																
1	Ekologia	30														30					30	ZO	2									
2	Ochrona własności intelektualnej	30														30					30	ZO	2									
3	Prawo gospodarcze	30														30					30	ZO	2									
4	Technologia informacyjna	15	15													15		15			30	ZO	2									
5	Zarządzanie środowiskiem			15	15											15	15				30	ZO		2								
6	Przedmiot ogólnouczeniiany									30						30					30	Z					2					
7	Wychowanie fizyczne		30		30											0	60				60	ZO	0	0								
8	Język obcy		30		30		30		30							0		120			120	E	2	2	2	2						
Przedmioty podstawowe																Razem podstawowe 555																
9	Fizyka	15	45													15		45			60	E	6									
10	Matematyka	15	45													15	45				60	E	6									
11	Mikro- i Makroekonomia	15	30													15	30				45	E	5									
12	Wstęp do logistyki	15														15					15	ZO	1									
13	Finanse i rachunkowość			15	30											15	30				45	ZO		5								
14	Grafika inżynierska			15	30											15		30			45	ZO		5								
15	Produkcja roślinna / Produkcja surowców roślinnych			30	45											30		45			75	E		7								
16	Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych			30	45											30		45			75	E		7								
17	Statystyka			15	30											15		30			45	E		4								
18	Transport					15	15									15	15				30	ZO			2							
19	Bazy danych i systemy informatyczne							15	30							15		30			45	ZO				3						
20	Etyka biznesu													15		15					15	ZO						1				
Przedmioty kierunkowe																Razem kierunkowe 1485																
21	Infrastruktura transportu									30						30					30	ZO					1					
22	Inżynieria systemów produkcji					30	15									30		15			45	ZO			5							
23	Logistyka w łańcuchu dostaw surowców i żywności / Zarządzanie w łańcuchu dostaw surowców i żywności					30	30									30	30				60	E			6							
24	Opakowania produktów spożywczych / Systemy pakowania					15	30									15	30				45	ZO			5							
25	Maszynoznawstwo ogólne					30	15									30		15			45	ZO			5							
26	Towaroznawstwo produktów spożywczych / Ocena jakości surowców i produktów spożywczych					15	45	15	45							30		90			120	E			5	6						
27	Produkcja i przechowywalnictwo żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania surowców i żywności							30	45							30		45			75	E				7						

28	Infrastruktura i technologie magazynowe żywności							30	45							30		45					75	E				7			
29	Eurologistyka / Logistyka w programach UE							15	15							15	15						30	ZO				2			
30	Szkodniki magazynowe							15	15							15		15					30	ZO				2			
31	Chłodnictwo żywności									30	30					30		30					60	E					6		
32	Normalizacja w ocenie żywności									15	30	15	30			30		60					90	E					3	4	
33	Projektowanie magazynów, przechowalni i chłodni / Projektowanie obiektów przechowalniczych									15	45					15		45					60	ZO					6		
34	Straty żywności w łańcuchu żywnościowym / Przemiany żywności w trakcie przechowywania									15	30					15		30					45	ZO					4		
35	Systemy zarządzania w produkcji żywności									30	45					30		45					75	E					6		
36	Usługi logistyczne									15	15					15	15						30	ZO					1		
37	Ekologistyka											30	15			30	15						45	ZO						2	
38	Logistyka zaopatrzenia i dystrybucji / Systemy logistyczne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw rolno-spożywczych											30	15			30	15						45	E						3	
39	Marketing produktów spożywczych											15	15			15	15						30	ZO						2	
40	Komputerowe wspomaganie logistyki											30	30			30		30					60	E						4	
41	Logistyka transportu zwierząt gospodarskich / Obrót zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego											30	30			30		30					60	ZO						3	
42	Zarządzanie przedsiębiorstwem											15	30			15	30						45	E						2	
43	Wprowadzenie do badań naukowych / Metodologia badań naukowych												30			0		30					30	ZO						1	
44	Logistyka odpadów / Gospodarka odpadami													15	30	15		30					45	E							4
45	Projektowanie etykiet i opakowań / Znakowanie towarów													15	30	15		30					45	E							5
46	Spedycja w gospodarce żywnościowej													15	30	15		30					45	ZO							4
47	Przedmiot do wyboru I								30							-	30						30	ZO				1			
48	Przedmiot do wyboru II										30					-	30						30	ZO					1		
	Seminarium inżynierskie												30		30	-			60				60	ZO						2	17
	Praktyka zawodowa *																							ZO						6	
	Liczba godzin	165	195	120	255	135	180	120	255	180	225	165	225	60	120	945	420	975	60	0		2400			28	32	30	30	30	30	30
		360		375		315		375		405		390		180		945	1455								210						

*praktyka trwa 160 godzin i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4 lub 6 semestrze, punkty przypisane są do 6. sem.

Przedmiot do wyboru I:

- 1. Dobrostan zwierząt a jakość produktów pochodzenia zwierzęcego
- 2. Konwencjonalne i niekonwencjonalne systemy utrwalania żywności
- 3. Podstawy prawa żywnościowego
- 4. Woda w żywności

Obowiązkowe szkolenie BHP i Biblioteczne dla studentów I roku odbędzie się w I semestrze

Przedmiot do wyboru II:

- 1. Badania opinii konsumentów
- 2. Koncentraty spożywcze
- 3. Pakowanie i dystrybucja żywności minimalnie przetworzonej
- 4. Zagrożenia sanitarne w obrocie żywnością