

Harmonogram studiów									
---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK			II ROK			III ROK			IV ROK											
											1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr			5 semestr			6 semestr			7 semestr		
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. Warsztatowe	Laboratoria	Seminarium	Inne	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

1	Ekologia	ZO	30	30						30		2																	
2	Ochrona własności intelektualnej	ZO	15	15						15		1																	
3	Prawo gospodarcze	ZO	30	30						30		2																	
4	Technologia informacyjna	ZO	30	15			15			15	15	2																	
5	Zarządzanie środowiskiem	ZO	30	15	15								15	15	2														
6	Przedmiot ogólnouczelniany	Z	30	30															30		2								
7	Wychowanie fizyczne	ZO	60		60						30			30															
8	Język obcy	E	120		120						30	2		30	2		30	2		30	2								

[illegible][illegible]

26		Choroby przechowalnicze	ZO	45	15			30										15	30	4											
27		Metody biochemiczne w ocenie żywności	E	45	15			30													15	30	6								
28		Głony jako surowce i produkty akwakultury	E	35	15			20													15	20	3								
29		Substancje bioaktywne w procesach produkcji i przechowywania żywności	ZO	45	15			30													15	30	4								
30		Dobrostan zwierząt a jakość produktów pochodzenia zwierzęcego	ZO	45	15			30													15	30	2								
31		Systemy zarządzania w produkcji żywności	E	75	30			45													30	45	6								
32		Ekologistyka	ZO	55	30	25																		30	25	2					
33		Marketing produktów spożywczych	ZO	30	15	15																		15	15	2					
34		Komputerowe wspomaganie logistyki	E	60	30			30																30	30	4					
35		Środowiskowe uwarunkowania gospodarki rybackiej	E	35	15			20																15	20	4					
36		Zarządzanie przedsiębiorstwem	E	45	15	30																		15	30	4					
37		Zanieczyszczenia produktów rolno-spożywczych w logistyce	E	45	15			30																			15	30	5		
Przedmioty kierunkowe do wyboru																															
38		Systemy gospodarowania w rolnictwie / Rolnicza przestrzeń produkcyjna w logistyce	E	60	15			45							15	45	6														
39		Opakowania produktów spożywczych / Systemy pakowania	ZO	45	15	30									15	30	5														
40		Kształtowanie jakości żywności / Optymalizacja jakości produktów rolno-spożywczych	E	60	15			45							15	45	5														
41		Produkcja i przechowalnictwo żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania surowców i żywności	E	75	30			45										30	45	5											
42		Eurologistyka / Logistyka w programach UE	ZO	30	15	15												15	15	2											
43		Geoinformacja w sektorze rolno-spożywczym / GIS w logistyce	ZO	30				30														30	4								
44		Usługi logistyczne / Spedycja w gospodarce żywnościowej	ZO	40	15	25															15	25	1								
45		Logistyka zaopatrzenia i dystrybucji / Systemy logistyczne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw rolno-spożywczych	E	45	30	15																		30	15	4					
46		Logistyka transportu zwierząt gospodarskich / Obrót zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego	ZO	60	30			30																30	30	3					
47		Wprowadzenie do badań naukowych / Metodologia badań naukowych	ZO	30				30																	30	2					
48		Logistyka odpadów / Gospodarka odpadami	E	45	15			30																			15	30	4		
49		Projektowanie etykiet i opakowań / Znakowanie towarów	ZO	45	15			30																			15	30	4		
50		Przedmiot do wyboru I	ZO	30		30													30	1											
51		Przedmiot do wyboru II	ZO	30		30																30	1								
52		Seminarium inżynierskie	ZO	60				60																	30	3		30	17		
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i kierunkowe do wyboru				2400	915	530	0	895	60	0	165	195	29	120	255	32	120	195	30	120	255	26	165	240	30	165	225	28	60	120	31
53		Praktyka zawodowa *	ZO																4												
Ogółem:				2400	915	530	0	895	60	0	165	195	29	120	255	32	120	195	30	120	255	30	165	240	30	165	225	28	60	120	31

łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:

1. Za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 6 pkt ECTS
2. W ramach zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi: 135 pkt ECTS

Obowiązkowe szkolenie BHP i biblioteczne dla studentów I roku odbędzie się w 1. semestrze

* Praktyka zawodowa trwa 120 godzin i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze

Przedmiot do wyboru I:

1. Środowiskowe uwarunkowania w produkcji surowców zwierzęcych
2. Konwencjonalne i niekonwencjonalne systemy utrwalania żywności
3. Podstwy prawa żywnościowego
4. Woda w żywności

Przedmioty do wyboru II:

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