

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

Realizacja od roku akademickiego: **2020/2021**

Przedmioty ogólne																												
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												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]

Przedmioty kierunkowe																											
21		Infrastruktura transportu	ZO	30	30															30		2					2
22		Inżynieria systemów produkcji	ZO	45	30			15							30	15	5										5
23		Maszynoznawstwo ogólne	ZO	45	30			15							30	15	5										5
24		Infrastruktura i technologie magazynowe żywności	E	75	30			45										30	45	5							5
25		Szkodniki magazynowe	ZO	45	15			30										15	30	4							4

26		Choroby przechowalnicze	ZO	45	15			30										15	30	4								4
27		Metody biochemiczne w ocenie żywności	E	45	15			30													15	30	4					4
28		Głony jako surowce i produkty akwakultury	E	35	15			20													15	20	3					3
29		Substancje bioaktywne w procesach produkcji i przechowywania żywności	ZO	45	15			30													15	30	4					4
30		Dobrostan zwierząt a jakość produktów pochodzenia zwierzęcego	ZO	45	15			30													15	30	3					3
31		Systemy zarządzania w produkcji żywności	E	75	30			45													30	45	6					6
32		Ekologistyka	ZO	55	20	20				15															20	35	3	
33		Marketing produktów spożywczych	ZO	30	15	15																			15	15	2	2
34		Komputerowe wspomaganie logistyki	E	60	30			30																	30	30	4	
35		Środowiskowe uwarunkowania gospodarki rybackiej	ZO	35	15			20																	15	20	3	3
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											6
39		Opakowania produktów spożywczych / Systemy pakowania	ZO	45	15	30									15	30	5											5
40		Kształtowanie jakości żywności / Optymalizacja jakości produktów rolno-spożywczych	E	60	15			45							15	45	5											5
41		Produkcja i przechwalnictwo żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania surowców i żywności	E	75	30			45										30	45	5								5
42		Eurologistyka / Logistyka w programach UE	ZO	30	15	15												15	15	2								2
43		Geoinformacja w sektorze rolno-spożywczym / GIS w logistyce	ZO	30				30														30	3					3
44		Usługi logistyczne / Spedycja w gospodarce żywnościowej	ZO	40	15	25															15	25	3					
45		Logistyka zaopatrzenia i dystrybucji / Systemy logistyczne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw rolno-spożywczych	E	45	30	15																			30	15	4	4
46		Logistyka transportu zwierząt gospodarskich / Obrót zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego	ZO	60	20			30		10															20	40	4	4
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					1
52		Seminarium inżynierskie	ZO	60				60																		30	3	30
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i kierunkowe do wyboru				2400	895	525	0	895	60	25	165	195	29	120	255	32	120	195	30	120	255	26	165	240	31	160	245	30
53		Praktyka zawodowa *	ZO																4									
Ogółem:				2400	895	525	0	895	60	25	165	195	29	120	255	32	120	195	30	120	255	30	165	240	31	160	245	30

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: 139 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. Podstawy 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