Harmonogram studiów

Kierunek: **Zarządzanie i inżynieria produkcji w sektorze rolno-spożywczym** Poziom studiów: **I stopień** Profil **ogólnoakademicki** Forma studiów: **niestacjonarne**

Realizacja **od roku akademickiego 2026/2027**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć: Razem	wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	zaj. terenowe	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	praktyki zawodowe	Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
		Przedmioty ogólne											
1		Język obcy	**72**							72		**8**	
2		Ergonomia i bezpieczeństwo pracy / Kultura pracy	**9**	9								**1**	
3		Etyka i bioetyka / Filozofia przyrody	**18**	18								**2**	
4		Historia biznesu / Historia kultury pracy i organizacji	**18**	18								**2**	
5		Ochrona własności intelektualnej i przemysłowej	**9**	9								**1**	
6		Przedmiot ogólnouczelniany*	**18**	18								**2**	
		Przedmioty podstawowe											
7		Technologia informacyjna	**18**				18					**2**	
8		Matematyka	**27**	9	18							**4**	
9		Mikro- i makroekonomia	**18**	9	9							**2**	
10		Chemiczne i biochemiczne aspekty jakości produktu	**36**	18			18					**5**	**5**
11		Metrologia	**27**	9			18					**4**	**4**
12		Statystyka dla inżynierów	**18**	9			9					**2**	
13		Informatyka i systemy baz danych	**18**				18					**2**	
		Przedmioty kierunkowe											
14		Finanse i rachunkowość dla inżynierów	**27**	9	18							**4**	**4**
15		Inżynieria systemów produkcji	**36**	18		18						**5**	
16		Mechanika techniczna i wytrzymałość materiałów	**36**	18		12	6					**5**	
17		Badania operacyjne	**36**	18	9		9					**5**	
18		Projektowanie inżynierskie	**27**	9		18						**4**	
19		Zarządzanie produkcją surowca roślinnego	**36**	18			18					**5**	**5**
20		Zarządzanie produkcją surowca zwierzęcego	**36**	18			18					**5**	**5**
21		Automatyzacja i robotyzacja w procesach produkcyjnych	**36**	18		9	9					**5**	
22		Konstrukcja maszyn i urządzeń	**27**	9		18						**4**	
23		Analiza instrumentalna w jakości produkcji	**27**	9			18					**4**	**4**
24		Ogólna technologia żywności	**27**	9			18					**4**	**4**
25		Procesy przetwórcze w sektorze rolno-spożywczym	**36**	12		9	9	6				**5**	**5**
26		Inżynieria materiałowa	**18**	9			9					**2**	**2**
27		Nowoczesne trendy w produkcji	**27**	9	18							**4**	**4**
28		Zarządzanie produkcją i usługami	**27**	18		6		3				**4**	
29		Procesy biotechnologiczne	**27**	9			18					**4**	**4**
30		Zagrożenia i bezpieczeństwo w sektorze rolno-spożywczym	**27**	9			18					**3**	**3**
31		Procesy utrwalania surowców i produktów	**36**	18		9	9					**5**	**5**
32		Aparatura przemysłowa i systemy utrzymania ruchu	**36**	18		12		6				**5**	
33		Inżynieria procesowa i bioprocesowa w przemyśle spożywczym	**45**	18		9	18					**6**	**6**
34		Inżynieria odnawialnych źródeł energii	**27**	9		9	9					**3**	**3**
35		Ekoinżynieria i ochrona środowiska	**18**	9		9						**2**	**2**
36		Rachunek kosztów dla inżynierów	**18**	9		9						**2**	
37		Systemy zapewnienia jakości produkcji	**27**	9		12		6				**3**	**3**
38		Seminarium dyplomowe	**36**						36			**21**	**21**
		Przedmioty kierunkowe do wyboru											
39		Grafika inżynierska / Projektowanie graficzne w inżynierii	**27**	9		18						**4**	
40		Komputerowe wspomaganie projektowania / Narzędzia cyfrowe w projektowaniu	**27**	9			18					**4**	
41		Zasady zrównoważonego rozwoju / Zarządzanie kryzysowe	**18**	9		9						**3**	**3**
42		Zarządzanie zasobami ludzkimi / Zarządzanie relacjami z klientem	**18**	9	9							**2**	

I ROK

L.p.	1 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	2 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia
1					18	**2**	**ZO**					18	**2**	**ZO**
2	9					**1**	**Z**							
3	18					**2**	**ZO**							
4	18					**2**	**ZO**							
5														
6														
7				18		**2**	**ZO**							
8	9	18				**4**	**ZO**							
9	9	9				**2**	**ZO**							
10	18			18		**5**	**E**							
11	9			18		**4**	**E**							
12								9			9		**2**	**ZO**
13											18		**2**	**ZO**
14								9	18				**4**	**ZO**
15								18		18			**5**	**E**
16								18		12	6		**5**	**ZO**
17								18	9		9		**5**	**ZO**
18								9		18			**4**	**E**
19–38														
39	9		18			**4**	**ZO**							
40								9			18		**4**	**ZO**
41														
42														

II ROK

L.p.	3 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	4 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia
1					18	**2**	**ZO**						18	**2**	**E**
2–18															
19	18			18		**5**	**E**								
20	18			18		**5**	**E**								
21	18		9	9		**5**	**ZO**								
22	9		18			**4**	**E**								
23	9			18		**4**	**ZO**								
24	9			18		**4**	**E**								
25								12		9	9	6		**5**	**E**
26								9			9			**2**	**ZO**
27								9	18					**4**	**ZO**
28								18		6		3		**4**	**ZO**
29								9			18			**4**	**E**
30								9			18			**3**	**ZO**
31–40															
41	9		9			**3**	**ZO**								
42															

III ROK / IV ROK

L.p.	5 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	zaj. terenowe	ECTS	forma zaliczenia	6 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	sem. dyplomowe	praktyka zawodowa	ECTS	forma zaliczenia	7 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	sem. dyplomowe	ćw. terenowe	ECTS	forma zaliczenia
1–4																							
5	9					**1**	**ZO**																
6								18						**2**	**Z**								
7–30																							
31	18		9	9		**5**	**E**																
32	18		12		6	**5**	**E**																
33	18		9	18		**6**	**E**																
34								9		9	9			**3**	**ZO**								
35								9		9				**2**	**ZO**								
36																9		9				**2**	**ZO**
37																9		12			6	**3**	**ZO**
38												18		**6**	**ZO**					18		**15**	**ZO**
39–41																							
42	9	9				**2**	**ZO**																

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć: Razem	wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	zaj. terenowe	sem. dyplomowe	lektoraty j. obcych	praktyki zawodowe	Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
43		Zarządzanie projektem i innowacjami / Zarządzanie innowacjami technologicznymi	**18**	9	9							**2**	
44		Technika cieplna / Termodynamika techniczna	**18**	9			9					**3**	**3**
45		Gospodarka odpadami w produkcji / Zarządzanie gospodarką odpadami	**18**	9		9						**3**	**3**
46		Badania i rozwój produktów / Innowacje produkcyjne	**18**	9	9							**2**	**2**
47		Ekonomika i organizacja w przemyśle spożywczym / Planowanie strategiczne	**18**	9	9							**3**	**3**
48		Techniki pomiarowe w systemach produkcji/ Inteligentne systemy monitorowania	**27**	9		18						**4**	
49		Inteligentne systemy elektrotechniczne w produkcji / Elektrotechnika i elektronika	**18**	9			9					**2**	
50		Marketing i przedsiębiorczość / Neuromarketnig i zachowania konsumentów	**27**	9	18							**4**	**4**
51		Prognozowanie i symulacja w przedsiębiorstwie / Innowacje biznesowe i strategie rynkowe	**18**			18						**2**	
52		Nowoczesne systemy opakowań i przechowalnictwa / Ekologiczne opakowania i zrównoważone przechowywanie	**27**	9	9	9						**4**	**4**
53		Logistyka w przedsiębiorstwie produkcyjnym / Zarządzanie łańcuchem dostaw	**27**	9	18							**4**	
54		Elektyw kierunkowy I	**9**	9								**1**	
55		Elektyw kierunkowy II	**9**	9								**1**	
		Razem przedmioty:	**1404**	579	153	240	303	21	36	72	0	**204**	**111**
56		Praktyka zawodowa**	160								160	**6**	
		Ogółem:	**1564**	579	153	240	303	21	36	72	160	**210**	**111**

I ROK

L.p.	1 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	2 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia
43														
44														
45														
46														
47														
48														
49														
50														
51														
52														
53														
54														
55														
Razem przedmioty:	99	27	18	54	18	28		90	27	48	60	18	33	
56														
Ogółem:	99	27	18	54	18	28		90	27	48	60	18	33	

II ROK

L.p.	3 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	4 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	zaj. terenowe	lektoraty j. obcych	ECTS	forma zaliczenia
43															
44															
45															
46															
47															
48								9		18				**4**	**ZO**
49								9			9			**2**	**ZO**
50															
51															
52															
53															
54															
55															
Razem przedmioty:	90	0	36	81	18	32		84	18	33	63	9	18	30	
56															
Ogółem:	90	0	36	81	18	32		84	18	33	63	9	18	30	

III ROK

L.p.	5 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	zaj. terenowe	ECTS	forma zaliczenia	6 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	sem. dyplomowe	praktyka zwodowa	ECTS	forma zaliczenia
43	9	9				**2**	**ZO**								
44	9			9		**3**	**ZO**								
45	9		9			**3**	**ZO**								
46								9	9					**2**	**ZO**
47															
48															
49															
50	9	18				**4**	**ZO**								
51										18				**2**	**ZO**
52								9	9	9				**4**	**E**
53															
54								9						**1**	**ZO**
55								9						**1**	**ZO**
Razem przedmioty:	108	36	39	36	6	31		72	18	45	9	18	0	23	
56													160	6	
Ogółem:	108	36	39	36	6	31		72	18	45	9	18	160	29	

IV ROK

L.p.	7 semestr: wykłady	ćwiczenia	zaj. projektowe	laboratoria	sem. dyplomowe	ćw. terenowe	ECTS	forma zaliczenia
43								
44								
45								
46								
47	9	9					**3**	**ZO**
48								
49								
50								
51								
52								
53	9	18					**4**	**E**
54								
55								
Razem przedmioty:	36	27	21	0	18	6	27	
56								
Ogółem:	36	27	21	0	18	6	27	

Szkolenie biblioteczne i szkolenie BHP dla studentów I roku - odbywa się w 1. semestrze.

**Praktyka zawodowa trwa 3-4 tygodnie (160 godz. dydaktycznych, co stanowi równowartość 120 godz. zegarowych) i jest realizowana po zakończeniu zajęć w 6 semestrze

** Praktyka składa się z dwóch części: I część praktyki (80 godzin) musi być realizowana w jednostkach, których działalność ma wyraźny związek z szeroko pojętą problematyką zarządzania, a II część (80 godzin) z problematyką inżynierii produkcji w sektorze rolno-spożywczym

* Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w wymiarze 18 godz. i punktów ECTS 2

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Uchwałą nr 7/06/2025 w dniu 9 czerwca 2025 r.

Elektyw kierunkowy I:
1. Zielone technologie w produkcji
2. Podstawy chemii polimerów i bipolimerów
3. Technologie ozonowania w procesach produkcji
4. Nowoczesne techniki ekstrakcji

Elektyw kierunkowy II:
1. Alternatywne źródła energii
2. Alternatywne źródła składników odżywczych
3. Nanotechnologia
4. UPPZ jako źródło energii odnawialnej

Stwierdza się zgodnośc z programem studiów
podpis pracownika dziekantu

…………………………………….
Dziekan Wydziału