

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

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

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

Przedmiot do wyboru II:

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