

27	Metody biochemiczne w ocenie żywności	E	45	15				30										15	30	4							4				
28	Głony jako surowce i produkty akwakultury	ZO	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		15	15											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	ZO	30	15	15																	15	15				2				
34	Komputerowe wspomaganie logistyki	E	60	30				30														30	30				4				
35	Środowiskowe uwarunkowania gospodarki rybackiej	ZO	35	15				20														15	20				3				
36	Zarządzanie przedsiębiorstwem	E	45	15	30																	15	30				4				
37	Zanieczyszczenia produktów rolno-spożywczych w logistyce	ZO	45	15				30																	15	30	5				
Przedmioty kierunkowe do wyboru																															
38	Systemy gospodarowania w rolnictwie / Rolnicza przestrzeń produkcyjna w logistyce	E	60	15				30	15									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				2				
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				
46	Logistyka transportu zwierząt gospodarskich / Obrót zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego	ZO	60	20		20	10		10														20	40			4				
47	Wprowadzenie do badań naukowych / Metodologia badań naukowych	ZO	15		15																		15				2				
48	Logistyka odpadów / Gospodarka odpadami	E	45	15				30																15	30		4				
49	Projektowanie etykiet i opakowań / Znakowanie towarów	ZO	45	15		15	15																	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	Z	60					60															10		20	3	30	17	21		
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i kierunkowe do wyboru			2400	896	520	95	770	60	59	165	195	29	125	265	32	116	199	30	120	255	26	165	250	31	160	220	30	45	120	30	139
53	Praktyka zawodowa *	ZO																													
Ogółem:			2400	896	520	95	770	60	59	165	195	29	125	265	32	116	199	30	120	255	30	165	250	31	160	220	30	45	120	30	139

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

Obojętne 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