Harmonogram studiów

Kierunek: **Logistyka w sektorze rolno-spożywczym**
Poziom studiów: **studia I stopnia**
Profil: **ogólnoakademicki**
Forma studiów: **stacjonarne**
Realizacja od roku akademickiego: **2022/2023**

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej
Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą Nr **03/06/2024** w dniu **20 czerwca 2024 r.**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK						II ROK						III ROK						IV ROK			Punkty ECTS powiązane z: działalnością naukową
											1 semestr			2 semestr			3 semestr			4 semestr			5 semestr			6 semestr			7 semestr			
				Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Ćw. projektowe	Laboratoria	Seminarium	Ćw. terenowe	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	Wykład	Ćw./Konw./Lab.	ECTS	
	1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
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**										
Przedmioty podstawowe																																
9		Podstawy fizyki	E	**45**	15			30			15	30	**5**																			
10		Matematyka	E	**60**	15	45					15	45	**6**																			
11		Mikro- i Makroekonomia	E	**45**	15	30					15	30	**5**																			
12		Wstęp do logistyki	ZO	**30**	30						30		**2**																			
13		Finanse i rachunkowość	E	**60**	20	40								20	40	**6**																
14		Grafika inżynierska	ZO	**45**	15			30						15	30	**4**																
15		Produkcja roślinna / Produkcja surowców roślinnych	E	**75**	30			45						30	45	**7**																**7**
16		Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych	E	**75**	30			45						30	45	**7**																**7**
17		Podstawy statystyki	ZO	**45**	15			30						15	30	**4**																
18		Transport	ZO	**30**	15	15											15	15	**2**													2
19		Bazy danych i systemy informatyczne	ZO	**45**	15			30												15	30	**3**										
20		Etyka biznesu	ZO	**15**	15																					15		**1**				
Przedmioty kierunkowe																																
21		Ekologistyka	ZO	**15**	15									15		**1**																**1**
22		Inżynieria systemów produkcji	ZO	**55**	30			15		10							30	25	**5**													**5**
23		Maszynoznawstwo w sektorze rolno-spożywczym	ZO	**50**	30			20									30	20	**4**													**4**
24		Pochodzenie i bezpieczeństwo żywności pozyskanej ze środowisk wodnych	ZO	**60**	30			30									30	30	**4**													**4**
25		Infrastruktura i technologie magazynowe żywności	E	**75**	30			30		15										30	45	**6**										**6**

26		Szkodniki magazynowe	ZO	**35**	15			20													15	20	**3**											
27		Choroby przechowalnicze	ZO	**25**	10			15													10	15	**2**											
28		Infrastruktura transportu	ZO	**30**	30																			30		**2**								**2**
29		Metody biochemiczne w ocenie żywności	E	**45**	15			30																15	30	**5**								**5**
30		Substancje bioaktywne w procesach produkcji i przechowywania żywności	ZO	**45**	15			30																15	30	**3**								**3**
31		Systemy zarządzania w produkcji żywności	E	**60**	30		30																	30	30	**6**								**6**
32		Chłodnictwo żywności	E	**60**	30			30																30	30	**6**								**6**
33		Marketing	ZO	**30**	15	15																					15	15	**2**					
34		Straty żywności w łańcuchu dostaw	ZO	**50**	20			30																			20	30	**4**					**4**
35		Komputerowe wspomaganie logistyki	E	**60**	30			30																			30	30	**5**					
36		Dobrostan zwierząt a jakość produktów pochodzenia zwierzęcego	ZO	**45**	15		15	15																						15	30	**3**		**3**
37		Zarządzanie przedsiębiorstwem	ZO	**45**	15	30																								15	30	**3**		
38		Zanieczyszczenia produktów rolno-spożywczych w logistyce	ZO	**45**	15			30																						15	30	**3**		**3**
Przedmioty kierunkowe do wyboru																																		
39		Systemy gospodarowania w rolnictwie / Rolnicza przestrzeń produkcyjna w logistyce	E	**60**	15			30		15								15	45	**6**														**6**
40		Opakowania produktów spożywczych / Systemy pakowania	ZO	**45**	15	30												15	30	**3**														**3**
41		Kształtowanie jakości żywności / Optymalizacja jakości produktów rolno-spożywczych	E	**60**	15			45										15	45	**6**														**6**
42		Produkcja i przechowalnictwo żywności / Produkacja oraz systemy przechowywania surowców i żywności	ZO	**75**	30			45													30	45	**6**											**6**
43		Eurologistyka / Logistyka w programach UE	ZO	**30**	15	15															15	15	**2**											
44		Usługi logistyczne / Spedycja w gospodarce żywnościowej	ZO	**45**	15	30																		15	30	**3**								
45		Projektowanie etykiet i opakowań / Znakowanie towarów	ZO	**45**	15		15	15																15	30	**3**								
46		Logistyka odpadów / Gospodarka odpadami	E	**60**	20			30		10																	20	40	**6**					**6**
47		Logistyka zaopatrzenia i dystrybucji / Systemy logistyczne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw rolno-spożywczych	ZO	**45**	15		30																				15	30	**3**					
48		Logistyka transportu zwierząt gospodarskich / Obrót zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego	ZO	**60**	20		20	10		10																	20	40	**5**					**5**
49		Geoinformacja w sektorze rolno-spożywczym / GIS w logistyce	ZO	**30**				30																							30	**2**		
50		Przedmiot do wyboru I	ZO	**20**		20																			20	**1**								
51		Przedmiot do wyboru II	ZO	**20**				20																							20	**1**		
52		Seminarium inżynierskie	Z	**60**					60																10	**1**		20	**2**		30	**18**		**21**
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i kierunkowe do wyboru				**2400**	930	465	110	775	60	60	165	180	**27**	140	265	**33**	150	240	**32**	115	200	**24**	180	210	**32**	135	205	**28**	45	170	**30**	**123**
53		Praktyka zawodowa *	ZO	**160**																		**6**												
Ogółem:				**2560**	930	465	110	775	60	60	165	180	**27**	140	265	**33**	150	240	**32**	115	200	**30**	180	210	**32**	135	205	**28**	45	170	**30**	**123**

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: 123 pkt ECTS

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

*Praktyka zawodowa - trwa 160 godzin dydaktycznych (120 godz. zegarowych); realizowana jest po zakończeniu zajęć 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