

**Forma: studia stacjonarne**

## Plan studiów od roku akademickiego 2018/19 - studia inżynierskie

[illegible]

|                                                                                         |                                                                                      |     |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      |     |     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--|--|--|----|-----|-----|----|----|-----|-----|----|----|----|-----|----|----|-----|-----|--|----|-----|-----|----|----|----|-----|----|----|------|-----|-----|----|
| 14                                                                                      | Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych                                       | 4E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     | 15 | 30 | L  | 4   |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 45  | 4   |    |
| 15                                                                                      | Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw produkcji żywności                           | 5E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 30 | 30 | P   | 5   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 60  | 5   |    |
| 16                                                                                      | Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności                              | 4E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     | 30 | 45 | P  | 6   |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 80  | 6   |    |
| 17                                                                                      | Ocena sensoryczna                                                                    | ZAL |     |     |  |  |  |    |     | 10  | 20 | L  | 2   |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 30  | 2   |    |
| 18                                                                                      | Higiena i toksykologia żywności                                                      | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     | 15 | 20 | L  | 3   |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 35  | 3   |    |
| 19                                                                                      | Metody utrwalania i przechowywania surowców żywnościowych                            | 6E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    | 15  | 30  | P  | 4  |    |     |    |    |      | 45  | 4   |    |
| 20                                                                                      | Zagrożenia w łańcuchu żywnościowym                                                   | ZAL |     |     |  |  |  |    |     | 15  | 20 | L  | 3   |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 35  | 3   |    |
| 21                                                                                      | Opakowalność i znakowanie żywności                                                   | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    | 15  | 30  | P  | 4  |    |     |    |    |      | 45  | 4   |    |
| D Moduł kształcenia specjalnościowego - Jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym |                                                                                      |     |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      |     | 580 | 60 |
| 1                                                                                       | Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej                           | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    | 30 | A   | 2   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 30  | 2   |    |
| 2                                                                                       | Zachowania konsumentów na rynku żywnościowym                                         | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    | 15  | P   | 1  |    |    |     |    |    |      | 15  | 1   |    |
| 3                                                                                       | Marketing i podstawy zarządzania                                                     | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 15 | 20 | P   | 3   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 35  | 3   |    |
| 4                                                                                       | Systemy kontroli zdrowotności roślin                                                 | 5E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 15 | 30 | P   | 3   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 45  | 3   |    |
| 5                                                                                       | Analiza instrumentalna żywności                                                      | 6E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  | 10 | 20  | L   | 2  |    |    |     |    |    |      | 30  | 2   |    |
| 6                                                                                       | Badanie autentyczności i pochodzenia żywności                                        | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 10 | 20 | L   | 2   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 30  | 2   |    |
| 7                                                                                       | Analiza i instrumenty regulacji rynków rolnych                                       | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    | 15  | 20  | P  | 3  |    |     |    |    |      | 35  | 3   |    |
| 8                                                                                       | Jakość zdrowotna i bezpieczeństwo pasz dla zwierząt                                  | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 15 | 15 | P   | 2   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 30  | 2   |    |
| 9                                                                                       | Żywność regionalna i tradycyjna                                                      | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 15 | 30 | P   | 3   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 45  | 3   |    |
| 10                                                                                      | Polityka bezpieczeństwa żywnościowego                                                | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  | 20 |     |     | 2  |    |    |     |    |    |      | 20  | 2   |    |
| 11                                                                                      | Normalizacja i certyfikacja w produkcji żywności                                     | 5E  |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     | 15 | 30 | A   | 5   |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      | 45  | 5   |    |
| 12                                                                                      | Zagospodarowanie produktów ubocznych i odpadów w produkcji żywności                  | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  | 15 |     |     | 1  |    |    |     |    |    |      | 15  | 1   |    |
| 13                                                                                      | Evolution of plants                                                                  | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  | 15 | 15  | P   | 2  |    |    |     |    |    |      | 30  | 2   |    |
| 14                                                                                      | Komputerowe wspomaganie zarządzania jakością                                         | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    | 10 | 20 | L   | 2  |    | 30   | 2   |     |    |
| 15                                                                                      | Fundusze unijne w gospodarce żywnościowej                                            | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    | 30 | P   | 3  |    | 30   | 3   |     |    |
| 16                                                                                      | Trendy w produkcji żywności                                                          |     |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    | 10 | 15 | P   | 2  |    | 25   | 2   |     |    |
| 17                                                                                      | Produkcja żywności ekologicznej i prozdrowotnej / Integrowana uprawa warzyw i owoców | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    | 15 | 15 | P   | 3  |    | 30   | 3   |     |    |
| 18                                                                                      | Seminarium i praca dyplomowa                                                         | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    | 30  | S   | 3  |    | 30 | S   | 16 |    | 60   | 19  |     |    |
| E Blok Humanistyczno-społeczny                                                          |                                                                                      |     |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      |     | 40  | 4  |
| 1                                                                                       | Elementy kultury współczesnej / Filozofia                                            | ZAL |     |     |  |  |  |    | 20  | A   | 2  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      |     | 20  | 2  |
| 2                                                                                       | Socjologia / Psychologia                                                             | ZAL |     |     |  |  |  |    | 20  | A   | 2  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      |     | 20  | 2  |
| F Praktyka                                                                              |                                                                                      |     |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    |      |     |     | 24 |
| 1                                                                                       | Praktyka zawodowa                                                                    | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    | 10  |    |    |     |     |  |    |     |     | 10 |    |    |     |    |    |      |     | 20  |    |
| 2                                                                                       | Praktyka dyplomowa                                                                   | ZAL |     |     |  |  |  |    |     |     |    |    |     |     |    |    |    |     |    |    |     |     |  |    |     |     |    |    |    |     |    |    | 4    |     | 4   |    |
| Suma                                                                                    |                                                                                      | 30E | 160 | 225 |  |  |  | 30 | 105 | 280 |    | 30 | 125 | 245 |    | 30 | 75 | 205 |    | 32 | 130 | 255 |  | 30 | 105 | 160 |    | 32 | 50 | 110 |    | 31 | 2230 | 215 |     |    |

|        |  |     |     |     |     |     |     |     |      |     |
|--------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| Ogółem |  | 385 | 385 | 370 | 280 | 385 | 265 | 160 | 2230 | 215 |
|--------|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|

W - wykład, A - ćwiczenia audytoryjne, L - ćwiczenia laboratoryjne, P - ćwiczenia praktyczne, S - seminarium, T- terenowe