Wydział Agrobioinżynierii w roku akademickim 2012/2013

Kierunek: Towaroznawstwo

Uchwała RW 25.04.2012 r.

Specjalność: Zarządzanie jakością towarów konsumpcyjnych

Plan studiów stacjonarnych pierwszego stopnia

Lp.	NAZWA PRZEDMIOTU	ECTS	Egzamin	Zaliczenie	Godzin ogółem	Wykłady	Ćwiczenia: audytoryjne	Ćwiczenia: laboratoryjne	Ćwiczenia: terenowe	Tygodniowy rozkład zajęć: I rok, sem. 1, 15 tyg. w.	I rok, sem. 1, 15 tyg. ćw.	I rok, sem. 2, 15 tyg. w.	I rok, sem. 2, 15 tyg. ćw.	II rok, sem. 3, 15 tyg. w.	II rok, sem. 3, 15 tyg. ćw.	II rok, sem. 4, 15 tyg. w.	II rok, sem. 4, 15 tyg. ćw.	III rok, sem. 5, 15 tyg. w.	III rok, sem. 5, 15 tyg. ćw.	III rok, sem. 6, 15 tyg. w.	III rok, sem. 6, 15 tyg. ćw.	IV rok, sem. 7, 15 tyg. w.	IV rok, sem. 7, 15 tyg. ćw.
1	**Matematyka**	6	1		60	30	30	0		2	2												
2	**Fizyka**	6	1		60	30	10	20		2	2												
3	**Makroekonomia**	4	1		45	30	15	0		2	1												
4	**Technologia informacyjna**	2		1	45	15	0	30		1	2												
5	**Bezpieczeństwo, higiena pracy i ergonomia**	1		1	5	5	0	0		1	-												
6	**Przedmioty humanistyczne (2 do wyboru) etyka/socjologia/historia wsi i rolnictwa.**	4		1	60	60	0	0		4													
7	**Chemia I**	4		1	45	15	10	20		1	2												
8	**Ochrona środowiska**	4	2		45	30	5	10				2	1										
9	**Mikroekonomia**	4	2		45	30	15	0				2	1										
10	**Chemia II**	5	2		60	30	10	20				2	2										
11	**Europejska integracja gospodarcza**	3		2	30	30	0	0				2	-										
12	**Technologie pozyskiwania surowców roślinnych**	4		2	45	30	10	5				2	1										
13	**Technologie pozyskiwania surowców zwierzęcych**	4		2	45	30	10	5				2	1										
14	**Towaroznawstwo ogólne**	2		2	30	30	0	0				2											
15	**Język obcy I**	2,2,2,3	4		120	0	0	120			2		2		2		2						
16	**Wychowanie fizyczne**	2		2	60	0	60	0			2		2										
17	**Biochemia**	6	3		60	30	10	20						2	2								
18	**Mikrobiologia**	5	3		60	30	10	20						2	2								
19	**Podstawy zarządzania**	6	3		60	30	30	0						2	2								
20	**Towaroznawstwo surowców i produktów roślinnych**	6	3		60	30	10	20						2	2								
21	**Rachunkowość**	6		3	60	30	30	0						2	2								
22	**Technologia materiałowa**	2		3	30	30	0	0						2									
23	**Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych**	6	4		60	30	10	20								2	2						
24	**Podstawy technologii żywności**	5	4		60	30	15	15								2	2						
25	**Inżynieria materiałowa**	6	4		60	30	20	10								2	2						
26	**Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa**	4	4		60	30	30	0								2	2						
27	**Podstawy marketingu**	3		4	45	30	15	0								2	1						
28	**Grafika inżynierska**	4		4	45	15	10	20								1	2						
29	**Statystyka matematyczna**	3		4	45	15	30	0								1	2						
30	**praktyka zawodowa 4 tygodni**	4		4	0	0	0	0															
31	**Opakowalnictwo**	4	5		45	15	15	15										1	2				
32	**Analityka produktów nieżywnościowych**	4	5		45	15	10	20										1	2				
33	**Towaroznawstwo żywności**	5	5		60	30	10	20										2	2				
34	**Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych**	5	5		60	30	15	15										2	2				
35	**Metody oceny produktów**	4		5	45	15	10	20										1	2				
36	**Diagnostyka molekularna**	4		5	45	15	6	24										1	2				
37	**Prawo celne**	3		5	30	30	0	0										2					
38	**Ekologia**	2		5	30	15	10	5										1	1				
39	**Przechowalnictwo**	4	6		45	15	10	20												1	2		
40	**Towaroznawstwo artykułów przemysłowych**	4	6		45	15	10	20												1	2		
41	**Zarządzanie jakością**	5	6		60	30	15	15												2	2		
42	**Towaroznawstwo produktów zielarskich**	3	6		45	15	10	20												1	2		
43	**Język obcy II**	2,3		6	45	0	0	45											1		2		
44	**Prawo gospodarcze i żywnościowe**	4		6	45	45	0	0												3			
45	**Zafałszowania produktów**	4		6	45	15	10	20												1	2		
46	**Towaroznawstwo surowców i produktów zbożowych**	3	7		30	15	10	5														1	1
47	**Mikrobiologia żywności**	4	7		45	15	10	20														1	2
48	**Organizmy genetycznie modyfikowane/ Kształtowanie jakości roślin**	2	7		15	15	0	0														1	
49	**Kwarantanna**	5	7		60	30	10	20														2	2
50	**Seminarium dyplomowe**	6		7	60	0	0	60													2		2
51	**Praca inżynierska**	15			0	0	0	0															
	RAZEM	221			2405	1130	556	719		26		24		24		27		25		23		12	
	LICZBA EGZAMINÓW		27																				
	LICZBA ZALICZEŃ			22																			
	Suma godzin wykładów i ćwiczeń				2405	1130	1275																
	Udział wykładów w całości godzin studiów				47%																		
	Udział ćwiczeń audytoryjnych do ogółu ćwiczeń				56%																		