

**WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI**

Kierunek zarządzanie i inżynieria produkcji, specjalność zarządzanie i inżynieria przetwórstwa spożywczego, studia stacjonarne pierwszego stopnia.

Rok akademicki 2013/2014, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn., 11.04.2013 r., obowiązuje w semestrze I-VII oraz dla studentów z naboru 2012/2013 w semestrze III-VII

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>									
Język obcy 1A	1	z	15			15		0	1
Wychowanie fizyczne 1	1	z	30		30			0	2
Matematyka 1	4	z	45	15	30			1	2
Chemia	5	z	45	15	10	20		1	2
Fizyka	5	e	45	15	6	24		1	2
Makroekonomia	3	z	30	15	15			1	1
Technologia informacyjna	2	z	30	15		15		1	1
Zarządzanie	5	e	45	30	15			2	1
Przedmiot humanistyczny 1 (etyka/socjologia)	2	z	30	30				2	0
Prawo gospodarcze	2	z	30	30				2	0
Metodologia studiów	0	z	5	5				1	0
Σ	30	2	350	170	106	74	0	12	12
<b>SEMESTR II</b>									
Język obcy 2A	2	z	30			30		0	2
Wychowanie fizyczne 2	1	z	30		30			0	2
Matematyka 2	4	e	45	15	30			1	2
Przedmiot humanistyczny 2 (komunikacja społeczna/sztuka negocjacji)	2	z	30	30				2	0
Mikroekonomia	5	e	45	30	5	10		2	1
Nauka o materiałach	5	e	45	15	6	24		1	2
Projektowanie inżynierskie i grafika inżynierska 1	4	z	45	15	4	26		1	2
Finanse i rachunkowość	4	z	45	15	6	24		1	2
Informatyka i komputerowe wspomaganie prac inżynierskich	3	z	45	15	6	24		1	2
			0					0	0
Σ	30	3	360	135	87	138	0	9	15
<b>SEMESTR III</b>									
Język obcy 3A	2	z	30			30		0	2
Język obcy 1B	2	z	30			30		0	2
Projektowanie inżynierskie i grafika inżynierska 2	4	z	45	15	4	26		1	2
Rachunek kosztów dla inżynierów	4	e	45	15	6	24		1	2
Ekologia i zarządzanie środowiskowe	4	e	45	30	4	5	6	2	1
Statystyka matematyczna	2	z	30	15	15			1	1
Badania operacyjne	3	e	30	15	5	10		1	1
Logistyka w przedsiębiorstwie	3	z	30	15	5	10		1	1
Marketing	2	z	30	15	15			1	1
Procesy produkcyjne 1	4	z	45	15	10	20		1	2
Σ	30	3	360	135	64	155		9	15
<b>SEMESTR IV</b>									
Język obcy 4A	2	e	30			30		0	2
Język obcy 2B	2	z	30			30		0	2
Procesy produkcyjne 2	4	z	45	15	10	20		1	2
Statystyczne sterowanie procesem	3	z	30	15		15		1	1
Automatyzacja i robotyzacja procesów produkcyjnych	4	e	45	15	6	24		1	2
Zarządzanie produkcją i usługami	5	e	45	30	15			2	1
Metrologia	3	z	30	15	5	10		1	1
Ergonomia i bezpieczeństwo pracy oraz ochrona własności intelektualnej	3	z	45	30	10	5		2	1
Elektrotechnika i prawo energetyczne	4	e	45	15	6	24		1	2
Σ	30	4	345	135	52	158	0	9	14
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4</b>	<b>120</b>		<b>1415</b>	<b>575</b>	<b>309</b>	<b>525</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>40,6</b>	<b>21,8</b>	<b>37,1</b>	<b>0,0</b>		

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR V</b>									
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem	4	e	45	30	5	10		2	1
Termodynamiczne procesy ciepłe	3	z	44	29	5	10		2	1
Towaroznawstwo	4	z	45	15	10	20		1	2
Maszyny przemysłu spożywczego	5	e	59	29	4	20	6	2	2
Podstawy konstrukcji maszyn	3	z	30	15	5	10		1	1
Inżynieria cieplna	5	z	59	29	4	20	6	2	2
Pakiety oprogramowania użytkowego	2	z	30	0	6	24		0	2
Inżynieria przetwórstwa zbożowego i piekarnictwa 1	4	z	45	15		24	6	1	2
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>357</b>	<b>162</b>	<b>39</b>	<b>138</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR VI</b>									
Inżynieria przetwórstwa zbożowego i piekarnictwa 2	3	e	30	15	3	12		1	1
Przetwarzanie surowców pochodzenia zwierzęcego	3	e	45	15	10	20		1	2
Ogólna technologia żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
Inżynierskie aspekty przetwórstwa żywności	4	e	59	29	10	20		2	2
Gospodarka surowcami ubocznymi w przemyśle spożywczym	2	z	30	15	5	10		1	1
Fizyczne właściwości surowców i żywności	3	z	30	15	5	10		1	1
Eksploatacja maszyn spożywczych	3	e	45	15	4	26		1	2
Chłodnictwo i urządzenia chłodnicze	3	e	45	15	10	20		1	2
Zarządzanie procesami suszarniczymi	3	z	45	15	10	20		1	
Seminarium dyplomowe 1	1	z	15			15			
Praktyka zawodowa - 4 tygodnie	2	z	0					0	0
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>389</b>	<b>149</b>	<b>67</b>	<b>173</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR VII</b>									
Pozyskiwanie środków z funduszy europejskich	1	z	15	15				1	0
Systemy opakowań	2	z	45	15	4	20	6	1	2
Procesy technologiczne w przetwórstwie owoców i warzyw	4	e	59	29	4	20	6	2	2
Inżynieria produkcji pasz	3	z	45	15	10	20		1	2
Projektowanie inwestycji rolno-spożywczej	3	z	45	15	10	20		1	2
Seminarium dyplomowe 2	2	z	30			30		0	2
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e	0					0	0
<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>239</b>	<b>89</b>	<b>28</b>	<b>110</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 5-7</b>	<b>90</b>	<b>9</b>	<b>985</b>	<b>400</b>	<b>134</b>	<b>421</b>			
<b>Ogółem godzin w semestrach 1-7</b>	<b>210</b>	<b>21</b>	<b>2400</b>	<b>975</b>	<b>443</b>	<b>946</b>	<b>30</b>		
<b>Udział procentowy w całości godzin</b>				<b>40,6</b>	<b>18,5</b>	<b>39,4</b>	<b>1,3</b>		