PWSZ im. Stanisława Pigonia w Krośnie
Kierunek Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność Przedsiębiorczość w gospodarce żywnościowej
Tryb stacjonarny

Plan studiów od roku akademickiego 2017/18 - studia inżynierskie

Lp.	Nazwa przedmiotu	Egz po sem/ zalicz	Rok I								Rok II								Rok III								Rok IV				Suma godzin	Suma ECTS
			sem. 1				sem. 2				sem. 3				sem. 4				sem. 5				sem. 6				sem. 7					
			W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS	W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS	W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS	W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS	W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS	W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS	W	ĆW godz.	ĆW forma	ECTS		
A	**Moduł kształcenia ogólnego**																														**355**	**22**
1	Język angielski / język niemiecki / język rosyjski/ jezyk francuski	4E		30	L	2		30	L	2		30	L	2		30	L	2													120	8
2	Wychowanie fizyczne	ZAL		30	P			30	P																						60	
3	Bezpieczeństwo pracy i ergonomia	ZAL					10			1																					10	1
4	Technologie informacyjne	ZAL		30	L	3																									30	3
5	Grafika inżynierska	ZAL														30	L	3													30	3
6	Ochrona własności intelektualnej	ZAL													15			1													15	1
7	Wykłady tematyczne	ZAL	15			1																									15	1
8	Wprowadzenie do studiowania	ZAL	15			1																									15	1
9	Elementy kultury współczesnej / Filozofia	ZAL						30	A	2																					30	2
10	Socjologia / Psychologia	ZAL						30	A	2																					30	2
B	**Moduł kształcenia podstawowego**																														**320**	**26**
1	Fizyka	ZAL	15	15	L	3																									30	3
2	Chemia ogólna	ZAL	15	30	L	3																									45	3
3	Ekologia i ochrona środowiska	ZAL	15	15	P	2																									30	2
4	Ekonomia	1E	15	30	Pr	4																									45	4
5	Botanika z elementami fizjologii roślin	ZAL	15	30 / 5	L / T	4																									50	4
6	Chemia żywności	2E					15	30	L	4																					45	4
7	Biochemia	ZAL					15	30	L	4																					45	4
8	Matematyka	ZAL					15	15	P	2																					30	2
C	**Moduł kształcenia kierunkowego**																														**1080**	**83**
1	Mikrobiologia żywności	2E					15	45	L	5																					60	5
2	Kształtowanie żyzności gleb	1E	30	30 / 5	L / T	5																									65	5
3	Maszynoznawstwo rolno-spożywcze / Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych	ZAL									15	30	P	3																	45	3
4	Zrównoważony rozwój	ZAL	20			2																									20	2
5	Elementy prawa żywnościowego	ZAL					20			2																					20	2
6	Przyrodnicze i technologiczne podstawy produkcji roślinnej	3E					15	30	P	3	30	30 / 5	P / T	4																	110	7
7	Technologie produkcji zwierzęcej	3E					15	30	P	3	15	15 / 5	P / T	3																	80	6
8	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	ZAL									15	30	P	3																	45	3
9	Hodowla roślin i nasiennictwo	ZAL									10	20	L	2																	30	2
10	Przetwórstwo żywności	ZAL																	15	45 / 5	L / T	5									65	5

11	Podstawy przedsiębiorczości w gospodarce żywnościowej	ZAL									15	30	P	3																	45	3
12	Żywienie człowieka z elementami dietetyki	ZAL									30	30	P	5																	60	5
13	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	4E													15	45	L	5													60	5
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	4									60	4
16	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	4E													30	45 5	P T	6													80	6
17	Ocena sensoryczna	ZAL									10	20	L	2																	30	2
18	Higiena i toksykologia żywności	4E													15	20	L	3													35	3
19	Metody utrwalania i przechowalnictwo surowców żywnosciowych	6E																					15	30	P	4					45	4
20	Zagrożenia w łańcuchu żywnościowym	ZAL									15	20	L	3																	35	3
21	Opakowalnictwo i znakowanie żywności	ZAL																					15	30	P	4					45	4
D	**Moduł kształcenia specjalnościowe- Przedsiębiorczość w gospodarce żywnościowej**																														**675**	**65**
1	Postępowanie administracyjne w nadzorze nad bezpieczeństwem żywności	ZAL																		30	A	2									30	2
2	Badania marketingowe	ZAL																						15	P	1					15	1
3	Finanse przedsiębiorstw	ZAL																	15	30	P	3									45	3
4	Współczesne zagadnienia fitofarmacji	ZAL																	15	30	P	3									45	3
5	Infrastruktura w gospodarce żywnościowej	ZAL																									10	15	P	2	25	2
6	Innowacje w gospodarce żywnościowej	ZAL																					15	15	P	2					30	2
7	Handel i spółdzielczość w produkcji żywności	ZAL																	15	15	P	2									30	2
8	Podstawy logistyki	ZAL																									15	15	P	2	30	2
9	Analiza ekonomiczna przedsiębiorstw produkcji żywności	5E																	15	30	P	3									45	3
10	Komunikacja w zarządzaniu kryzysowym	ZAL																					20			2					20	2
11	Analiza zagrożeń i ryzyka	5E																	30	30	A	5									60	5
12	Gospodarka odpadami z przemysłu rolno-spożywczego	ZAL																	15			1									15	1
13	Żywność alternatywna	ZAL																									15	15	P	3	30	3
14	Prognozowanie gospodarcze	ZAL																					10	20	L	2					30	2
15	Wsparcie finansowe dla producentów żywności	ZAL																										30	P	3	30	3
16	Choroby odzwierzęce przenoszone przez żywność	ZAL																	15	15	P	2									30	2
17	Podejmowanie decyzji finansowych w przedsiębiorstwach agrobiznesu	6E																					15	30		4					45	4

18	Seminarium i pracownia inżynierska	ZAL																							60	S	4		60	S	4	120	8
19	Praca dyplomowa	ZAL																													15	0	15
E	**Praktyka**																																				**19**
1	Praktyka zawodowa	ZAL	12 tygodni = 480 godzin - semestr 4, 6														8										8							16
2	Praktyka dyplomowa	ZAL	3 tygodnie = 90 godzin - semestr 7																												3		3
Suma		**30E**	**155**	**250**		**30**	**120**	**300**		**30**	**155**	**265**		**30**	**90**	**205**		**32**	**165**	**260**		**30**	**90**	**200**		**31**	**40**	**135**		**32**	**2430**	**215**
Ogółem			**405**				**420**				**420**				**295**				**425**				**290**				**175**				**2430**	**215**

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