

## WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI

Kierunek **technika rolnicza i leśna**, specjalność **inżynieria żywności**, studia niestacjonarne pierwszego stopnia.  
Rok akademicki 2014/2015, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału dn., 13.03.2014, obowiązuje w semestrze I-VII

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. aud.	Ćw. lab.	Ćw. ter.	Wykładów na jeden zjazd	Ćwiczeń na jeden zjazd
<b>SEMESTR I - 7 zjazdów</b>									
Język obcy 1A	2	z	18	0		18		0	3
Matematyka 1	6	z	38	19	19			3	3
Chemia	5	e	28	10	6	12		1	3
Produkcja rolnicza i leśna	5	e	30	20	10			3	1
Technologia żywności	3	z	20	10	3	7		1	1
Technologia informacyjna	3	z	20	10		10		1	1
Metodologia studiów	0	z	5	5				1	0
<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>159</b>	<b>74</b>	<b>38</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR II - 7 zjazdów</b>									
Język obcy 2A	2	z	18	0		18		0	3
Zarządzanie i logistyka w przedsiębiorstwie	3	z	18	8	3	7		1	1
Przedmiot humanistyczny 1 (etyka, ekonomia, socjologia)	2	z	18	18				3	0
Matematyka 2	6	e	45	15	30			2	4
Fizyka	5	e	30	10	5	15		1	3
Grafika inżynierska 1	3	z	18	8	3	7		1	1
Rachunek kosztów dla inżynierów	3	z	18	8	3	7		1	1
<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>165</b>	<b>67</b>	<b>44</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR III - 7 zjazdów</b>									
Język obcy 3A	2	z	18	0		18		0	3
Nauka o materiałach	4	e	30	10	7	13		1	3
Mechanika techniczna	4	e	30	20	3	7		3	1
Przedmiot humanistyczny 2 (komunikacja społeczna, sztuka negocjacji)	2	z	20	20				3	0
Elektrotechnika i elektronika	4	e	30	10	4	16		1	3
Grafika inżynierska 2	3	z	18	0	3	15		0	3
Technika cieplna	5	e	40	20	6	14		3	3
<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>186</b>	<b>80</b>	<b>23</b>	<b>83</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR IV - 7 zjazdów</b>									
Język obcy 4A	2	e	18	0		18		0	3
Maszynoznawstwo rolnicze	4	e	29	10	5	14		1	3
Maszynoznawstwo leśne	2	z	20	10	3	7		1	1
Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego	4	e	29	14	5	10		2	2
Pojazdy rolnicze i leśne	4	z	29	14	5	10		2	2
Konstrukcje maszyn	4	e	29	10	6	13		1	3
Organizacja produkcji rolniczej i usług	3	z	20	10	3	7		1	1
<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>174</b>	<b>68</b>	<b>27</b>	<b>79</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4*</b>	<b>95</b>	<b>12</b>	<b>684</b>	<b>289</b>	<b>132</b>	<b>263</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy [%]</b>				<b>42,3</b>	<b>19,3</b>	<b>38,5</b>	<b>0,0</b>		

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw. aud.	Ćw. lab.	Ćw. ter.	Wykładów na jeden zjazd	Ćwiczeń na jeden zjazd
<b>SEMESTR V - liczba zjazdów 8</b>									
Automatyka	4	e	27	9	4	14		1	2
Ergonomia i bezpieczeństwo pracy oraz ochrona własności intelektualnej	3	z	30	20	7	3		3	1
Gospodarka energetyczna	3	z	20	10	3	7		1	1
Eksploatacja maszyn rolniczych	4	e	30	10	7	13		1	3
Eksploatacja maszyn leśnych	2	z	20	10	3	7		1	1
Eksploatacja maszyn przetwórstwa spożywczego	4	e	30	10	7	13		1	3
Utrzymanie i odnowa maszyn	3	z	30	20	3	7		3	1
Chemia żywności	4	z	36	18	6	12		2	2
<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>223</b>	<b>107</b>	<b>40</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR VI - 8 zjazdów</b>									
Chłodnictwo i urządzenia chłodnicze	5	e	36	18	6	12		3	3
Inżynieria przetwórstwa surowców zwierzęcych	5	e	36	18	6	12		2	2
Inżynieria procesowa	6	e	45	18	9	18		2	3
Procesy przetwarzania surowców spożywczych	6	e	36	18	6	12		2	2
Przetwórstwo zbożowo-młynarskie i piekarstwo 1	2	z	18	9	3	6		1	1
Suszarnictwo i przechowywalnictwo	4	z	39	20	7	12		3	2
<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>210</b>	<b>101</b>	<b>37</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR VII - 8 zjazdów</b>									
Przetwórstwo zbożowo-młynarskie i piekarstwo 2	4	e	27	9	6	12		1	2
Modelowanie procesów cieplnych i przepływowch	5	e	36	18	6	12		2	2
Inżynieria opakowań	3	z	27	9	2	16		1	2
Inżynieria przetwórstwa owoców i warzyw 1	3	z	27	9	6	12		1	2
Kinematyka i dynamika maszyn manipulacyjnych	3	z	18	9	3	6		1	1
Przetwórstwo strączkowych i oleistych	3	z	27	9	6	12		1	2
Praktyki zawodowe 4 tygodnie	6	e						0	0
Seminarium dyplomowe 1	2	z	7	0		7		0	1
<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>169</b>	<b>63</b>	<b>29</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR VIII - 7 zjazdów</b>									
Technologia produkcji spożywczej	6	e	50	21	10	19		3	4
Inżynieria przetwórstwa owoców i warzyw 2	3	z	27	9	2	16		1	3
Technologiczne projektowanie zakładów spożywczych	5	z	36	18	6	12		3	3
Gospodarka wodno-ściekowa i odpadami	4	z	27	18		9		3	1
Seminarium dyplomowe 2	3	z	14	0		14		0	2
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e						0	0
<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>2</b>	<b>154</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>13</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 5-8</b>	<b>115</b>	<b>12</b>	<b>533</b>	<b>337</b>	<b>84</b>	<b>219</b>	<b>0</b>		
<b>Ogółem godzin w semestrach 1-8</b>	<b>210</b>	<b>24</b>	<b>1440</b>	<b>626</b>	<b>256</b>	<b>558</b>	<b>0</b>		
<b>Udział procentowy w całości godzin</b>				<b>43,5</b>	<b>17,8</b>	<b>38,8</b>	<b>0,0</b>		



