

Informacje ogólne o programie studiów

KIERUNEK: INSPEKJA WETERYNARYJNA
 PROFIL: PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI
 POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie inżynierskie)
 FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE

łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych	2300 godz.
łączna liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem NA lub innych osób prowadzących zajęcia (w przypadku studiów stacjonarnych ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	110 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych (nie mniej niż 5 pkt. ECTS, nie dotyczy kierunków przyporządkowanych do dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych)	5 pkt. ECTS
liczba pkt. ECTS za zajęcia do wyboru (nie mniej niż 30% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	64 pkt. ECTS
zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie / dyscyplinach, do których przyporządkowano kierunek studiów wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu ogólnoakademickim	210 pkt. ECTS
zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne wskazać wyłącznie dla kierunku o profilu praktycznym (ponad 50% z ogólnej liczby pkt. ECTS)	- pkt. ECTS

Nazwa przedmiotu / zajęć	Liczba		GODZINY										ROZKŁAD ZAJĘĆ W SEMESTRZE																											
	egza- mi- nów	zali- czek pkt. ECTS	w tym				sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII																					
			W	C	L	P/S	W	C	L	P/S	W	C	L	P/S	W	C	L	P/S	W	C	L	P/S																		
	A. PRZEDMIOTY OGÓLNE																																							
1. Język obcy kontynuowany ¹	4	8	120			120							2		2																									
2. Wychowanie fizyczne	2		60		60								2		2																									
3. Ochrona własności intelektualnej ²	1	1	10	10					1																															
4. Ergonomia i bezpieczeństwo pracy ²	1	1	5	5					1																															
5. Przedmiot humanistyczny ³	1	3	30	30							2																													
6. Technologie informacyjne ⁴	1	1	15			15					1																													
7. Podstawy przedsiębiorczości ⁵	1	2	20	20																					2															
8. Kreowanie wizerunku/Protokół dyplomatyczny ⁷	1	1	10	10																					1															
RAZEM	0	12	17	270	75	60	135	0	2	0	0	0	2	0	1	0	0	2	2	0	0	2	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	3	0	0	0
PODSUMOWANIE ARKUSZA 1							sem. I		sem. II		sem. III		sem. IV		sem. V		sem. VI		sem. VII																					
			egza- mi- nów				2		3		4		4		2		2		3		0		0		0		1		2		1		4		0		0			
			zaliczeń pkt. ECTS				2		4		2		2		1		2		2		2		0		2		2		2		2		3		0		0			
Liczba:							egza- mi- nów		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0			
							zaliczeń pkt. ECTS		2		4		2		2		1		2		2		2		0		2		2		2		3		0		0			

SUMA
 300
 0
 12
 17

UWAGI:

- Język obcy do wyboru z: 1. Języka angielskiego, 2. Języka niemieckiego, 3. Języka rosyjskiego
- Przedmiot realizowany przez 10 tygodni
- Przedmiot realizowany przez 5 tygodni
- Przedmiot humanistyczny do wyboru spośród: 1. Etyka, 2. Filozofia
- Technologie informacyjne do wyboru spośród: 1. Zaawansowane funkcje MS OFFICE, 2. Narzędzia informatyczne w pracy biurowej
- Podstawy przedsiębiorczości do wyboru spośród: 1. Marketing i zarządzanie, 2. Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej
- Do wyboru jeden z podanych przedmiotów
- Do wyboru: 1. Praca w administracji, 2. Praca w produkcji zwierzęcej
- Do wyboru 3 spośród przedmiotów: 1. Immunologia, 2. Mikologia, 3. Bioindykacja, 4. Pesticyny w środowisku
- Do wyboru 5 spośród przedmiotów: 1. Laboratoria referencyjne i akredytacje, 2. Histologia zwierząt, 3. Molekularna technika diagnostyczna, 4. Metody oceny laboratoryjnej wstępnowy i produktów mięsnych, 5. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, 6. Roztocza pasożytnicze
- Do wyboru 5 spośród przedmiotów: 1. Procedury w ogrodach zoologicznych i schroniskach dla zwierząt, 2. Język obcy specjalistyczny w weterynarii, 3. Dodatki do żywności, 4. Pakowanie i znakowanie produktów żywnościowych, 5. Maszyny i urządzenia w przetwórstwie żywności, 6. Zioła w żywieniu, dietetyce i fitoterapii
- Do wyboru 1 spośród przedmiotów: 1. Żywność ekologiczna i funkcjonalna, 2. BHP w rolnictwie
- Do wyboru 2 spośród przedmiotów: 1. Substancje biologiczne czynne, zanieczyszczające i fałszujące produkty, 2. Oddziaływanie produkcji zwierzęcej na środowisko, 3. Owady użytkowe
- Do wyboru 4 spośród przedmiotów: 1. Higiena i jakość pasz gospodarskich, 2. Systemy bezpieczeństwa żywności, 3. Zagospodarowanie skór, wełny i pierza, 4. Zoopsychologia, 5. Hodowla i restytucja ginących gatunków zwierząt
- Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę 4 tyg. praktyki kierunkowej po VI - 6 pkt. ECTS wliczone do sem. VI
- Studentów obowiązuje zdanie egzaminu dyplomowego - 5 pkt. ECTS wliczone do sem. VII

Obowiązuje od roku akademickiego: 2019/2020

Legenda:
 W - wykład
 C - ćwiczenia audytoryjne
 L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
 P - ćwiczenia projektowe
 S - seminarium
 T - zajęcia terenowe
 (kwadrat) - egzamin

WYDZIAŁ HODOWLI I BIOLOGII ZWIERZĄT		PLAN STUDIÓW NR II																		ZATWIERDZAM																	
UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNO-PRZYRODNICZY IM. J. J. ŚNIADECKICH w BYDGOSZCZY		PROFIL:		PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI																	 pieczęćka uczelni															
		POZIOM STUDIÓW:		STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie inżynierskie)																																	
NAZWA PRZEDMIOTU / ZAJĘĆ		FORMA STUDIÓW:		STUDIA STACJONARNE																																	
		KIERUNEK:		INSPEKcja WETERYNARYJNA																																	
egza- mi- nów		SPECJALNOŚĆ:																																		
		Liczba		ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																																	
		zaliczeń		Liczba godzin tygodniowo (semestr I - VI po 15 tygodni, VII 10 tygodni)																																	
		pkt. ECTS		sem. I sem. II sem. III sem. IV sem. V sem. VI sem. VII																																	
		Razem		W C L P/S W C L P/S W C L P/S W C L P/S W C L P/S W C L P/S W C L P/S W C L P/S																																	
		W C L P/S																																			
D. CD. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE																																					
1.	Profilaktyka w użytkowaniu przeżuwaczy	1	1	15	15																																
2.	Profilaktyka w użytkowaniu drobiu	1	1	15	15																																
3.	Profilaktyka w użytkowaniu koni	1	1	15	15																																
4.	Profilaktyka w użytkowaniu trzody	1	1	15	15																																
5.	Profilaktyka w użytkowaniu zwierząt futerkowych	1	1	15	15																																
6.	Profilaktyka w użytkowaniu zwierząt towarzyszących	1	1	15	15																																
7.	Profilaktyka w użytkowaniu owadów	1	1	15	15																																
8.	Zoonozy	1	3	30	15	15																															
9.	Higiena mleka	1	2	30	15	15																															
10.	Higiena drobiu i jaj	1	2	30	15	15																															
11.	Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa	1	2	30	15	15																															
12.	Higiena tusz zwierząt łownych i dziczyzny	1	2	30	15	15																															
13.	Produkcja i higiena pasz przemysłowych	1	1	15	15																																
14.	Zwierzęta w doświadczeniach i edukacji	1	1	15	15																																
15.	Wybrane elementy ustawodawstwa w zootechnice i weterynarii	1	2	30	30																																
16.	Prawo sanitarno-żywnościowe	1	1	15	15																																
17.	Dokumentacja w zootechnice i weterynarii	1	1	15	15																																
18.	Systemy zarządzania jakością	1	1	5	45	30	15																														
19.	Badania laboratoryjne i metody diagnostyczne w weterynarii	1	1	4	45	15	30																														
20.	Dodatki paszowe i pasze lecznicze	1	1	2	20	20																															
21.	Produkty genetycznie modyfikowane	1	1	4	45	15	30																														
22.	Ekologia zwierząt	1	1	15	15																																
23.	Procedury i choroby zwalczane z urzędu	1	3	30	30																																
24.	Odpady i uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego	1	1	30	30																																
25.	Statystyka w analizie	1	3	30	10	20																															
26.	Praca w zawodzie - konsensatorium ⁸	3	4	50	50																																
27.	Przedmioty fakultatywne I ⁹	3	9	90	45	45																															
28.	Przedmioty fakultatywne II ¹⁰	5	15	150	75	75																															
29.	Przedmioty fakultatywne III ¹¹	5	15	150	75	75																															
30.	Przedmioty fakultatywne IV ¹²	1	1	15	15																																
31.	Przedmioty fakultatywne V ¹³	2	4	60	30	30																															
32.	Przedmioty fakultatywne VI ¹⁴	4	12	120	60	60																															
33.	Biobezpieczeństwo w produkcji zwierzęcej	1	2	20	10	10																															
34.	Repetitorium dyplomowe	1	4	20	20																																
RAZEM		4	49	113	1280	795	135	350	0	6	0	0	0	1	0	1	0	7	1	4	0	8	0	6	0	13	0	7	0	12	6	4	0	9	3	2	0
egza- mi- nów		11	83	210	2300	1245	345	710	0	15	1	8	0	12	4	7	0	11	6	6	0	12	4	9	0	14	0	10	0	12	6	6	0	12	3	2	0
Liczba:				egzaminów						2		2		2		1		2		2		2		2		2		2		2		2		0		8	
				zaliczeń						14		11		11		13		14		14		13		13		13		13		13		13		8		30	
				pkt. ECTS						30		30		30		30		30		30		30		30		30		30		30		30		30		30	

SUMA
2400
11
84
210

- UWAGI:**
- Język obcy do wyboru z: 1. Języka angielskiego, 2. Języka niemieckiego, 3. Języka rosyjskiego
 - Przedmiot realizowany przez 10 tygodni
 - Przedmiot realizowany przez 5 tygodni
 - Przedmiot humanistyczny do wyboru spośród: 1. Etyka, 2. Filozofia
 - Technologie informacyjne do wyboru spośród: 1. Zaawansowane funkcje MS OFFICE, 2. Narzędzia informatyczne w pracy biurowej
 - Podstawy przedsiębiorczości do wyboru spośród: 1. Marketing i zarządzanie, 2. Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej
 - Do wyboru jeden z podanych przedmiotów
 - Do wyboru: 1. Praca w administracji, 2. Praca w produkcji zwierzęcej
 - Do wyboru 3 spośród przedmiotów: 1. Immunologia, 2. Mikologia, 3. Bioindykacja, 4. Pesticyny w środowisku
 - Do wyboru 5 spośród przedmiotów: 1. Laboratoria referencyjne i akredytacje, 2. Histologia zwierząt, 3. Molekularne techniki diagnostyczne, 4. Metody oceny laboratoryjnej węgla i produktów mięsnych, 5. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, 6. Roztocza pasożytnicze
 - Do wyboru 5 spośród przedmiotów: 1. Procedury w ogrodnictwie zoologicznym i schroniskach dla zwierząt, 2. Język obcy specjalistyczny w weterynarii, 3. Dodatki do żywności, 4. Pakowanie i znakowanie produktów żywnościowych, 5. Maszyny i urządzenia w przetwórstwie żywności, 6. Ziola w żywieniu, dietytyce i fitoterapii
 - Do wyboru 1 spośród przedmiotów: 1. Żywność ekologiczna i funkcjonalna, 2. BHP w rolnictwie
 - Do wyboru 2 spośród przedmiotów: 1. Substancje biologiczne czynne, zanieczyszczające i fałszujące produkty, 2. Oddziaływanie produkcji zwierzęcej na środowisko, 3. Owady użytkowe
 - Do wyboru 4 spośród przedmiotów: 1. Higiena i jakość pasz gospodarskich, 2. Systemy bezpieczeństwa żywności, 3. Zagospodarowanie skór, wełny i pierz, 4. Zoopsychologia, 5. Hodowla i restytucja ginących gatunków zwierząt
 - Studentów obowiązują zaliczenie na ocenę 4 tyg. praktyki kierunkowej po VI - 6 pkt. ECTS wliczone do sem. VI
 - Studentów obowiązują zdanie egzaminu dyplomowego - 5 pkt. ECTS wliczone do sem. VII
- Obowiązuje od roku akademickiego: 2019/2020
- Legenda:**
W - wykład
Ć - ćwiczenia audytoryjne
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych
P - ćwiczenia projektowe
S - seminarium
T - zajęcia terenowe
█ - egzamin
- ARKUSZ 4