

	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Przedmiot humanistyczny I*	2	z	30	30	0	0		2	0
2	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	60	30	10	20		2	2
3	Zoologia i ekologia	5	e	45	15	10	20		1	2
4	Anatomia zwierząt i człowieka	5	e	45	15	10	20		1	2
5	Fizyka techniczna	5	e	45	15	10	20		1	2
6	Technologia informacyjna	3	z	30	15	0	15		1	1
7	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot	1	z	15	15	0	0		1	0
8	BHP i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
9	Ochrona środowiska	2	z	30	30	0	0		2	0
	Σ	30	4	310	175	40	95	0	12	9
SEMESTR II										
11	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
12	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
13	Przedmiot humanistyczny II*	2	z	30	30	0	0		2	0
14	Chemia żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
15	Botanika i fizjologia roślin	4	z	30	15	5	10		1	1
16	Fizjologia zwierząt i człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
17	Podstawy produkcji roślinnej	5	e	60	30	10	20		2	2
18	Mikrobiologia ogólna	4	e	45	15	0	30		1	2
19	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	20	20	0	0		2	0
	Σ	30	4	365	170	65	130	0	12	13
SEMESTR III										
20	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	3	z	45	0	0	45		0	3
21	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
22	Biochemia ogólna i żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
23	Genetyka	4	e	45	15	10	20		1	2
24	Podstawy produkcji zwierzęcej	5	e	60	30	10	20		2	2
25	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz (b)	2	z	30	15	6	9		1	1
26	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	5	e	60	30	10	20		2	2
27	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	3	z	30	15	5	10		1	1
28	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	30	15	15	0		1	1
	Σ	30	4	390	150	96	144	0	10	16
SEMESTR IV										
29	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	3	e	45	0	0	45		0	3
30	Żywnienie zwierząt	4	z	60	30	10	20		2	2
31	Mikrobiologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
32	Metody oceny żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
33	Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
34	Biologia molekularna/Molecular biology [#]	4	z	45	30	5	10		2	1
35	Toksykologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
36	Przedmiot do wyboru 1	3	z	45	15	10	20		1	2
	Σ	30	4	390	180	55	155		12	14
SEMESTR V										
37	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
38	Kodeks dobrych praktyk	2	z	30	15	5	10		1	1
39	Podstawy biotechnologii	5	e	60	30	10	20		2	2
40	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#]	3	z	30	15	5	10		1	1
41	Przedmiot do wyboru 2	3	z	30	15	5	10		1	1
42	Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10		1	1
43	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	5	e	70	25	15	30		2	3

44	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
45	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
46	Dodatki do żywności	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	4	400	175	75	150	0	12	15
SEMESTR VI										
47	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	4	e	60	30	10	20		2	2
48	Analiza instrumentalna żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
49	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	45	30	5	5	5	2	1
50	Statystyka matematyczna	3	e	45	15	10	20		1	2
51	Przedmiot do wyboru 4	2	z	30	15	5	10	0	1	1
52	Przedmiot do wyboru 5	3	e	45	15	15	15		1	2
53	Przedmiot do wyboru 6	3	z	35	15	5	10	5	1	2
54	Przedmiot do wyboru 7	2	z	30	15	5	10		1	1
55	Praktyka 6 tyg.	5	z	0	0	0	0		0	0
56	Seminarium	2	z	30	0	0	30		0	2
	Σ	30	4	365	150	65	140	10	10	15
SEMESTR VII										
57	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	15	10	0	0	5	1	
58	Pakowanie i znakowanie żywności	3	e	40	15	10	15		1	2
59	Rynek i marketing żywności	3	e	45	15	15	15		1	2
60	Przedmiot do wyboru 8	3	z	30	15	5	10		1	1
61	Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	15	0		1	1
62	Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	10	5		1	1
63	Przedmiot do wyboru 11	3	z	30	15	5	10		1	1
64	Przedmiot do wyboru 12	2	z	30	15	5	10		1	1
65	Seminarium dyplomowe	2	z	30	0	0	30		0	2
66	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	10	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	31	3	280	115	65	95	5	8	11
Ogółem godzin w semestrach 5-7		91	11	1045	440	205	385	5		
Ogółem godzin w semestrach 1-7		211		2500	1115	461	909	15		
Udział procentowy w całości godzin					44,6	18,44	36,36	0,6		

* Do wyboru dwa przedmioty humanistyczne (I i II): Etyka, Filozofia, Psychologia, Socjologia, Współczesne społeczeństwo polskie

Do wyboru wersja językowa przedmiotu (polska lub angielska)

AKCEPTUJĘ

2010 07. 2 0

PROREKTOR
ds. Studenckich i Dydaktyki

prof. dr hab. Halina Buczkowska

DZIEKAN

Prof. dr hab. Joanna Barłowska

[illegible]

Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	30	15	5	10	0	1	1
Projektowanie żywności funkcjonalnej	2	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 8									
Podstawy systemu zarządzania jakością	3	z	30	15	5	10	0	1	1
Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	3	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 9									
Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności	2	z	30	15	15	0	0	1	1
Produkty uboczne w przemyśle rolnospożywczym	2	z	30	15	15	0	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 10									
Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej	2	z	30	15	10	5	0	1	1
Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	2	z	30	15	10	5	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 11									
Żywność modyfikowana genetycznie	3	z	30	15	5	10	0	1	1
Żywność funkcjonalna	3	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 12									
Ryby jako żywność	2	z	30	15	5	10	0	1	1
Dziczyzna jako żywność	2	z	30	15	5	10	0	1	1

AKCEPTUJĘ

2010 07. 2 0

PROREKTOR
ds. Studentów i Dydaktyki

prof. dr hab. Halina Buczkowska

DZIEKAN

Prof. dr hab. Joanna Bartowska

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą
Rady Wydziału z dn. 14.06.2018 r. obowiązuje od naboru 2018/2019

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogólne	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wyk. tygodniowo	Ćw. tygodniowo
semestr II - język obcy 1									
Angielski B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Angielski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Francuski B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Francuski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Niemiecki B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Niemiecki B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Rosyjski B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Rosyjski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
semestr III - język obcy 2									
Angielski B2	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Angielski B2+	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Francuski B2	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Francuski B2+	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2+	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2	3	z	45	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2+	3	z	45	0	0	45	0	0	3
semestr IV - język obcy 3									
Angielski B2	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Angielski B2+	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Francuski B2	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Francuski B2+	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2+	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2	3	e	45	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2+	3	e	45	0	0	45	0	0	3

AKCEPTUJĘ

2018 07. 2 0

PROREKTOR
ds. Studenckich i Dydaktyki

prof. dr hab. Halina Buczkowska

DZIEKAN

Prof. dr hab. Joanna Bartowska