

WYDZIAŁ BIOLOGII I HODOWLI ZWIERZĄT

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne II stopnia, , zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z dn. 14.04.2016 r., obowiązując od naboru 2016/2017

L.p.	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I		7 zjazdów								
1	Język obcy specjalistyczny	2	z	21	0	0	21		0	3
2	Przedmiot do wyboru 1 (humanistyczny 1)	2	z	21	21	0	0		3	0
3	Przedmiot do wyboru 2	2	z	14	7	2	5		1	1
4	Normalizacja i standaryzacja żywności	2	z	14	7	2	5		1	1
5	Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców	5	e	28	7	7	14		1	3
6	Wychowanie fizyczne	1	z	7	0	7	0		0	1
7	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka	5	e	28	7	7	14		1	3
	Σ	19		133	49	25	59		7	12
SEMESTR II		7 zjazdów								
8	Przedmiot do wyboru 3 (humanistyczny 2)	2	z	14	14	0	0		2	0
9	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa	5	e	28	7	7	14		1	3
10	Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej	5	e	28	7	7	14		1	3
11	Zagrożenia w akwakulturze	1	z	14	7	0	7		1	1
12	Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności	3	z	14	7	2	5		1	1
13	Identyfikowalność żywności i pasz	4	e	21	7	7	7		1	2
14	Przedmiot do wyboru 4	3	e	21	7	7	7		1	2
	Σ	23		140	56	30	54		8	12
SEMESTR III		7 zjazdów								
15	Zajęcia ogólnouczeniiane	1	z	9	9	0	0		1	0
16	Przedmiot do wyboru 5	5	e	28	14	7	7		2	2
17	Przedmiot do wyboru 6	3	z	14	0	4	10		0	2
18	Przedmiot do wyboru 7	3	e	21	7	7	7		1	2
19	Audyt systemów	2	e	21	7	7	7		1	2
20	Metody i narzędzia zarządzania jakością	2	e	14	7	2	5		1	1
21	Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności	2	z	14	7	5	2		1	1
22	Seminarium dyplomowe 1	2	z	14	0	0	14		0	2
	Σ	20		135	51	32	52		7	12
SEMESTR IV		7 zjazdów								
23	Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot humanistyczny	1	z	14	14	0	0		2	0
24	Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	2	z	14	7	2	5		1	1
25	Bezpieczeństwo produktów roślinnych	2	z	14	7	2	5		1	1
26	BHP w produkcji żywności i gastronomii	3	z	14	7	2	5		1	1
27	System akredytacji w Polsce	1	z	8	8	0	0		1	0
28	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności	2	e	21	7	7	7		1	2
29	Przedmiot do wyboru 8	2	z	21	7	7	7		1	2
30	Seminarium dyplomowe 2	2	z	21	0	0	21		0	3
31	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e						0	0
	Σ	30		127	57	20	50		8	10
Ogółem godzin w semestrach 1 - 4		92	12	535	213	107	215	0	30	46
Udział procentowy [%]					39,8	20,0	40,2			

