

## KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II stopnia, 3 sem., zatwierdzony RW z dn. 15.03.2018 r. obowiązuje od naboru 2018/2019

L.p.	Przedmiot	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>										
1	Język obcy specjalistyczny (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
2	Przedmiot do wyboru 1 (przedmiot humanistyczny 1)	2	z	30	30	0	0		2	0
3	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności	2	z	30	15	5	10		1	1
4	Normalizacja i standaryzacja żywności	2	z	30	15	10	5		1	1
5	Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców	5	e	45	15	10	20		1	2
6	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka	5	e	45	15	5	20	5	1	2
7	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa	5	e	45	15	5	20	5	1	2
8	Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej	5	e	45	15	5	20	5	1	2
9	Zagrożenia w akwakulturze	2	z	15	5	0	10		1	1
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>315</b>	<b>125</b>	<b>40</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR II</b>										
10	Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot humanisty	1	z	15	15	0	0		1	1
11	Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	2	z	15	5	5	5		1	1
12	Przedmiot do wyboru 2	3	z	30	15	5	10		1	1
13	Przedmiot do wyboru 3 (przedmiot humanistyczny 2)	2	z	30	30	0	0		2	0
14	Identyfikowalność żywności i pasz	3	e	30	15	5	10		1	1
15	BHP w produkcji żywności i gastronomii	3	z	30	15	5	10		1	1
16	Przedmiot do wyboru 4	3	z	30	15	10	5		1	1
17	Przedmiot do wyboru 5	4	e	45	15	15	15		1	2
18	Przedmiot do wyboru 6	3	z	30	0	10	20		0	2
19	Przedmiot do wyboru 7	4	e	45	15	15	15		1	2
20	Seminarium dyplomowe 1	2	z	30	0	0	30		0	2
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>330</b>	<b>140</b>	<b>70</b>	<b>120</b>		<b>9</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR III</b>										
21	Audyt systemów	2	e	35	15	10	10		1	2
22	Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością	2	z	25	10	10	5		1	1
23	Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności	2	z	30	15	10	5		1	1
24	Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	2	z	25	10	10	5		1	1
25	Bezpieczeństwo produktów roślinnych	2	e	30	15	5	10		1	1
26	System akredytacji i certyfikacji w Polsce	1	z	20	10	5	5		1	1
27	Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności	2	z	30	15	10	5		1	1
28	Przedmiot do wyboru 8	2	z	30	15	10	5		1	1
29	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
30	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e						0	0
	<b>Σ</b>	<b>32</b>	<b>3</b>	<b>255</b>	<b>105</b>	<b>70</b>	<b>80</b>		<b>8</b>	<b>11</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 3</b>		<b>92</b>	<b>10</b>	<b>900</b>	<b>370</b>	<b>180</b>	<b>335</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>38</b>
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>41,1</b>	<b>20,0</b>	<b>37,2</b>	<b>1,7</b>		



**WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki**  
**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II stopnia, 3 s**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogólnie	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.
<b>semestr I - przedmiot do wyboru 1 (humanistyczny)</b>							
Metodologia badań przyrodniczych	2	z	30	30			
Komunikacja interpersonalna	2	z	30	30			
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 2</b>							
Aparatura przemysłu spożywczego	2	z	30	15	5	10	
Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego	2	z	30	15	5	10	
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 3 (humanistyczny)</b>							
Podstawy działalności gospodarczej	2	z	30	30			
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	2	z	30	30			
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 4</b>							
Znaczenie bioróżnorodności w produkcji żywności	3	z	30	15	10	5	
Światowe systemy produkcji żywności	3	z	30	15	10	5	
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 5</b>							
Branżowe systemy zarządzania jakością	4	e	45	15	15	15	
Zintegrowane systemy zarządzania	4	e	45	15	15	15	
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 6</b>							
Technologie gastronomiczne	3	z	30	0	10	20	

Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw	3	z	30	0	10	20	
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 7</b>							
Alergie i nietolerancje pokarmowe	4	e	45	15	15	15	
Bioaktywne substancje w żywności	4	e	45	15	15	15	
<b>semestr III - przedmiot do wyboru 8</b>							
Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	2	z	30	15	10	5	
Zarządzanie produkcją żywności ekologicznej	2	z	30	15	10	5	

sem.

Wykł adów tygod niowo	Ćwicze ni tygod niowo
2	0
2	0
1	1
1	1
2	0
2	0
1	1
1	1
1	2
1	2
0	2

0	2
---	---

1	2
1	2

1	1
1	1

**WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki**  
**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II stopnia, 3 sem.**

Nazwa przedmiotu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogólne	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wyk. tygodniowo
<b>semestr I - język obcy 1</b>								
Angielski C1	2	z	30	0	0	30	0	0
Angielski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0
Francuski C1	2	z	30	0	0	30	0	0
Francuski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0
Niemiecki C1	2	z	30	0	0	30	0	0
Niemiecki B2+	2	z	30	0	0	30	0	0
Rosyjski C1	2	z	30	0	0	30	0	0
Rosyjski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0

