

**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II stopnia, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z
dn. 16.03.2017 r. obowiązuje od naboru 2017/2018**

L.p.	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
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	Przedmiot do wyboru 2	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	1	z	15	5	0	10		1	1
10	Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot humanistyczny	1	z	15	15	0	0		1	1
	Σ	30	4	330	140	40	135	15	10	14
SEMESTR II										
11	Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	1	z	15	5	5	5		1	1
12	Przedmiot do wyboru 3 (przedmiot humanistyczny 2)	2	z	30	30	0	0		2	0
13	Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności	3	z	30	15	5	10		1	1
14	Identyfikowalność żywności i pasz	4	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	5	10		1	1
17	Przedmiot do wyboru 5	5	e	45	15	10	20		1	2
18	Przedmiot do wyboru 6	3	z	30	0	10	20		0	2
19	Przedmiot do wyboru 7	4	e	35	10	10	15		1	2
20	Seminarium dyplomowe 1	2	z	30	0	0	30		0	2
	Σ	30	3	305	120	55	130		9	13
SEMESTR III										
21	Audyt systemów	2	e	35	15	10	10		1	2
22	Metody i narzędzia zarządzania jakością	2	z	30	15	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	30	15	10	5		1	1
25	Bezpieczeństwo produktów roślinnych	2	z	30	15	5	10		1	1
26	System akredytacji i certyfikacji w Polsce	1	z	20	10	5	5		1	1
27	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności	2	e	30	15	5	10		1	1
28	Przedmiot do wyboru 8	2	z	30	15	5	10		1	1
29	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
30	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e						0	0
	Σ	32	3	265	115	60	90		8	11
	Ogółem godzin w semestrach 1 - 3	92	10	900	375	155	355	15	27	38
	Udział procentowy [%]				41,7	17,2	39,4	1,7		

