

**WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki**

**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z dn. 20.05.2019 r. obowiązuje dla naboru 2019/2020 od roku akademickiego 2019/2020**

	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>		<b>10 zjazdów</b>								
1	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	18	0	0	18	0	0	1,5
2	Przedmiot humanistyczny I*	2	z	20	20	0	0	0	2	0
3	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	40	20	5	15	0	2	2
4	Zoologia i ekologia	4	z	25	10	5	10	0	1,5	1,5
5	Anatomia zwierząt i człowieka	6	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
6	Fizyka techniczna	6	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
7	Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18	0	0	2
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>181</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>	<b>10</b>
<b>SEMESTR II</b>		<b>10 zjazdów</b>								
8	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
9	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny	1	z	5	5	0	0	0	1	0
10	BHP i ergonomia	1	z	6	6	0	0	0	0,6	0
11	Chemia żywności	6	e	40	20	5	15	0	2	2
12	Botanika i fizjologia roślin	3	z	20	10	5	5	0	1	1
13	Fizjologia zwierząt i człowieka	5	e	40	15	5	20	0	1,5	2,5
14	Podstawy produkcji roślinnej	5	e	40	20	5	15	0	2	2
15	Ochrona środowiska	2	z	15	15	0	0	0	1,5	0
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>181</b>	<b>91</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>9,6</b>	<b>9</b>
<b>SEMESTR III</b>		<b>10 zjazdów</b>								
16	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
17	Przedmiot humanistyczny II*	2	z	20	20	0	0	0	2	0
18	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	10	10	0	0	0	1	0
19	Biochemia ogólna i żywności	6	e	40	20	5	15	0	2	2
20	Genetyka	4	e	30	15	7	8	0	1,5	1,5
21	Mikrobiologia ogólna	5	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
22	Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	40	20	5	15	0	2	2
23	Technologie konserwacji, przetwarzania i higieny pasz	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>105</b>	<b>27</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>10,5</b>	<b>9,5</b>
<b>SEMESTR IV</b>		<b>10 zjazdów</b>								
24	Język obcy 4 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	0	1,5
25	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	20	10	5	5	0	1	1
26	Żywnienie zwierząt	4	z	30	10	10	10	0	1	2
27	Mikrobiologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
28	Metody oceny żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
29	Prawo żywnościowe	1	z	10	10	0	0	0	1	0
30	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	6	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>195</b>	<b>75</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>7,5</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR V</b>		<b>10 zjazdów</b>								
31	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	15	7	8	0	0	0,7	0,8
32	Biologia molekularna/Molecular biology <sup>#</sup>	3	z	30	10	10	10	0	1	2
33	Podstawy biotechnologii	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
34	Toksykologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
35	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production <sup>#</sup>	3	z	15	5	5	5	0	0,5	1
36	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	30	10	10	10	0	1	2
37	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	30	10	10	10	0	1	2
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>200</b>	<b>72</b>	<b>63</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>7,2</b>	<b>12,8</b>
<b>SEMESTR VI</b>		<b>10 zjazdów</b>								

38	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition <sup>#</sup>	6	e	45	15	10	20	0	1,5	3	
39	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	30	10	10	10	0	1	2	
40	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	4	e	45	20	10	15	0	2	2,5	
41	Dodatki do żywności	1	z	10	10	0	0	0	1	0	
42	Przedmiot do wyboru 1	3	z	25	10	5	10	0	1	1,5	
43	Przedmiot do wyboru 2	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
44	Przedmiot do wyboru 3	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
45	Przedmiot do wyboru 4	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
46	Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0	0			
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>210</b>	<b>90</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	
<b>SEMESTR VII</b>		<b>10 zjazdów</b>									
47	Analiza instrumentalna żywności	3	z	30	15	5	10	0	1,5	1,5	
48	Statystyka matematyczna	3	e	25	10	0	15	0	1	1,5	
49	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	25	10	10	5	0	1	1,5	
50	Kodeks dobrych praktyk	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
51	Przedmiot do wyboru 5	3	z	25	10	5	10	0	1	2	
52	Przedmiot do wyboru 6	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
53	Przedmiot do wyboru 7	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
54	Przedmiot do wyboru 8	4	e	30	10	10	10	0	1	1	
55	Seminarium dyplomowe 1 + metodyka wyszukiwania inf. nau.	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5	
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>205</b>	<b>80</b>	<b>45</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	
<b>SEMESTR VIII</b>		<b>8 zjazdów</b>									
56	Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	25	15	5	5	0	1,8	1,25	
57	Rynek i marketing żywności	4	e	25	10	10	5	0	1,25	1,8	
58	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	5	5	0	0	0	0,5	0	
59	Przedmiot do wyboru 9	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25	
60	Przedmiot do wyboru 10	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
61	Przedmiot do wyboru 11	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
62	Przedmiot do wyboru 12	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
63	Seminarium dyplomowe 2	2	z	15	0	0	15	0	0	1,8	
64	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>130</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>5,55</b>	<b>9,85</b>	
<b>Ogółem godzin w semestrach 1-8</b>		<b>210</b>		<b>1502</b>	<b>643</b>	<b>310</b>	<b>549</b>	<b>0</b>			
<b>Udział procentowy w całości godzin</b>					<b>42,8</b>	<b>20,6</b>	<b>36,6</b>	<b>0,0</b>			

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

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z dn. 20.05.2019 r. obowiązuje dla naboru 2019/2020 od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tyg	Ćwiczeń tygod
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 1</b>									
Produkcja żywności a środowisko	3	z	25	10	5	10	0	1	1,5
Zagrożenia w produkcji żywności	3	z	25	10	5	10	0	1	1,5
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 2</b>									
Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 3</b>									
Nowoczesne metody utrwalania żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	2	z	20	10	5	5	0	1	1
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 4</b>									
Transport żywności	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 5</b>									
Metody i narzędzie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	3	z	25	10	5	10	0	1	1
Analiza zagrożeń i ryzyka	3	z	25	10	5	10	0	1	1
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 6</b>									
Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 7</b>									
Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Projektowanie żywności funkcjonalnej	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1

<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 8</b>									
Podstawy systemu zarządzania jakością	4	e	30	10	10	10	0	1	1
Podstawy zarządzanie jakością w przetwórstwie żywności	4	e	30	10	10	10	0	1	1
<b>semestr VIII- przedmiot do wyboru 9</b>									
Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25
Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25
<b>semestr VIII - przedmiot do wyboru 10</b>									
Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
<b>semestr VIII - przedmiot do wyboru 11</b>									
Żywność modyfikowana genetycznie	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
Żywność funkcjonalna	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
<b>semestr VIII - przedmiot do wyboru 12</b>									
Ryby jako żywność	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
Dziczyzna jako żywność	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25

**WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki**

**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z dn. 14.05.2019 r. obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogólnie	Wykłady	Ćw.A. ud.	Ćw.L. ab.	Ćw.T. er.
<b>semestr I - język obcy 1</b>							
Angielski B2	2	z	18	0	0	18	0
Angielski B2+	2	z	18	0	0	18	0
Francuski B2	2	z	18	0	0	18	0
Francuski B2+	2	z	18	0	0	18	0
Niemiecki B2	2	z	18	0	0	18	0
Niemiecki B2+	2	z	18	0	0	18	0
Rosyjski B2	2	z	18	0	0	18	0
Rosyjski B2+	2	z	18	0	0	18	0
<b>semestr II - język obcy 2</b>							
Angielski B2	2	z	15	0	0	15	0
Angielski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	2	z	15	0	0	15	0
<b>semestr III - język obcy 3</b>							
Angielski B2	2	z	15	0	0	15	0
Angielski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	2	z	15	0	0	15	0
<b>semestr IV - język obcy 4</b>							
Angielski B2	3	e	15	0	0	15	0
Angielski B2+	3	e	15	0	0	15	0
Francuski B2	3	e	15	0	0	15	0
Francuski B2+	3	e	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	3	e	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	3	e	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	3	e	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	3	e	15	0	0	15	0