

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

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

L.p.	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR I</b>		<b>7 zjazdów</b>								
1	Język obcy specjalistyczny (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	21	0	0	21		0	3
2	Przedmiot do wyboru 1 (przedmiot humanistyczny)	2	z	21	21	0	0		3	0
3	Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności	2	z	14	7	3	4		1	1
4	Normalizacja i standaryzacja żywności	2	z	14	7	5	2		1	1
5	Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców	5	e	28	14	7	7		1	3
6	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka	5	e	28	14	4	10		1	3
7	Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot humanistyczny	1	z	14	14	0	0		2	0
	<b>Σ</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>140</b>	<b>77</b>	<b>19</b>	<b>44</b>		<b>9</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR II</b>		<b>7 zjazdów</b>								
8	Przedmiot do wyboru 2 (przedmiot humanistyczny)	2	z	14	14	0	0		2	0
9	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa	5	e	28	14	4	10		1	3
10	Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej	5	e	28	14	4	10		1	3
11	Zagrożenia w akwakulturze	2	z	14	5	3	6		1	1
12	Identyfikowalność żywności i pasz	3	e	21	7	7	7		1	2
13	Przedmiot do wyboru 3	3	e	21	7	7	7		1	2
14	Przedmiot do wyboru 4	3	z	21	7	7	7		1	2
	<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>147</b>	<b>68</b>	<b>31</b>	<b>48</b>		<b>8</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR III</b>		<b>7 zjazdów</b>								
15	Przedmiot do wyboru 5	4	e	21	7	7	7		1	2
16	Przedmiot do wyboru 6	4	z	21	7	7	7		1	2
17	Przedmiot do wyboru 7	4	e	21	7	7	7		2	2
18	BHP w produkcji żywności i gastronomii	3	z	21	7	7	7		1	1
19	Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością	2	z	14	7	5	2		1	1
20	Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	2	z	14	7	2	5		1	1
21	Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności	2	z	21	7	7	7		1	1
22	Seminarium dyplomowe 1	1	z	14	0	0	14		0	2
	<b>Σ</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>147</b>	<b>49</b>	<b>42</b>	<b>56</b>		<b>8</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR IV</b>		<b>7 zjazdów</b>								
23	Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	2	z	14	7	5	2		1	1
24	Bezpieczeństwo produktów roślinnych	2	e	14	7	2	5		1	2
25	Audyty systemów	2	e	21	7	7	7		1	2
26	System akredytacji w Polsce	1	z	8	3	5	0		1	1
27	Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności	2	e	14	7	2	5		1	1
28	Przedmiot do wyboru 8	2	z	14	7	2	5		1	2
29	Seminarium dyplomowe 2	2	z	21	0	0	21		0	3
30	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	15	e						0	0
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>106</b>	<b>38</b>	<b>23</b>	<b>45</b>		<b>6</b>	<b>12</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 4</b>		<b>92</b>	<b>12</b>	<b>540</b>	<b>232</b>	<b>115</b>	<b>193</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>47</b>
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>43,0</b>	<b>21,3</b>	<b>35,7</b>			

**WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki**  
**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne II 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 ogólne	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Wykładowo tygodniowo	Ćwiczenia tygodniowo
<b>semestr I - przedmiot do wyboru 1 (humanistyczny)</b>								
Metodologia badań przyrodniczych	2	z	21	21			3	0
Komunikacja interpersonalna	2	z	21	21			3	0
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 2 (humanistyczny)</b>								
Podstawy działalności gospodarczej	2	z	14	14			2	0
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	2	z	14	14			2	0
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 3</b>								
Aparatura przemysłu spożywczego	3	e	21	7	7	7	1	2
Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego	3	e	21	7	7	7	1	2
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 4</b>								
Znaczenie bioróżnorodności w produkcji żywności	3	z	21	7	7	7	1	2
Światowe systemy produkcji żywności	3	z	21	7	7	7	1	2
<b>semestr III- przedmiot do wyboru 5</b>								
Branżowe systemy zarządzania jakością	4	e	21	7	7	7	1	2
Zintegrowane systemy zarządzania	4	e	21	7	7	7	1	2
<b>semestr III - przedmiot do wyboru 6</b>								
Technologie gastronomiczne	4	z	21	7	7	7	1	2
Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw	4	z	21	7	7	7	1	2
<b>semestr III - przedmiot do wyboru 7</b>								
Alergie i nietolerancje pokarmowe	4	e	21	7	7	7	2	2
Bioaktywne substancje w żywności	4	e	21	7	7	7	2	2
<b>semestr IV - przedmiot do wyboru 8</b>								
Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	2	z	14	7	2	5	1	1
Zarządzanie produkcją żywności ekologicznej	2	z	14	7	2	5	1	1

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

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

Nazwa przedmiotu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogólne	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Teor.	Wyk. tygodniowo	Ćw. tygodniowo
<b>semestr I - język obcy specjalistyczny</b>									
Angielski C1	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Angielski B2+	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Francuski C1	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Francuski B2+	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Niemiecki C1	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Niemiecki B2+	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Rosyjski C1	2	z	21	0	0	21	0	0	3
Rosyjski B2+	2	z	21	0	0	21	0	0	3