

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z dn. 20.05.2019 r. obowiązujące 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
SEMESTR I										
1	Przedmiot humanistyczny I*	2	z	30	30	0	0		2	0
2	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
3	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	60	30	10	20		2	2
4	Zoologia i ekologia	4	z	40	10	10	20		1	2
5	Anatomia zwierząt i człowieka	6	e	45	15	10	20		1	2
6	Fizyka techniczna	6	e	45	15	10	20		1	2
7	Technologia informacyjna	2	z	30	0	0	30		0	2
8	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny	1	z	15	15	0	0		1	0
9	BHP i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
10	Ochrona środowiska	2	z	30	30	0	0		2	0
	Σ	30	3	335	155	70	110	0	11	12
SEMESTR II										
11	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
12	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
13	Przedmiot humanistyczny II*	2	z	30	30	0	0		2	0
14	Chemia żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
15	Botanika i fizjologia roślin	3	z	30	15	5	10		1	1
16	Fizjologia zwierząt i człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
17	Podstawy produkcji roślinnej	5	e	60	30	10	20		2	2
18	Mikrobiologia ogólna	5	e	60	15	15	30		1	3
19	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	20	20	0	0		2	0
	Σ	30	4	380	170	80	130	0	12	14
SEMESTR III										
20	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
21	Biochemia ogólna i żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
22	Genetyka	4	e	45	15	10	20		1	2
23	Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	60	30	10	20		2	2
24	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2	z	30	15	5	10		1	1
25	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji	6	e	60	30	10	20		2	2
26	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	30	15	5	10		1	1
27	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	30	15	15	0		1	1
	Σ	30	4	345	150	65	130	0	10	16
SEMESTR IV										
28	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	4	e	45	0	0	45		0	3
29	Żywnienie zwierząt	4	z	45	15	15	15		1	2
30	Mikrobiologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
31	Metody oceny żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
32	Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
33	Biologia molekularna/Molecular biology [#]	3	z	45	30	5	10		2	1
34	Toksykologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
35	Przedmiot do wyboru 1	3	z	45	15	15	15		1	2
	Σ	30	4	375	165	65	145		12	14
SEMESTR V										
36	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
37	Kodeks dobrych praktyk	2	z	30	15	5	10		1	1
38	Podstawy biotechnologii	5	e	60	30	10	20		2	2
39	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#]	3	z	30	15	5	10		1	1
40	Przedmiot do wyboru 2	2	z	35	15	10	10		1	2
41	Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10		1	1

42	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	6	e	70	25	15	30		2	3
43	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
44	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
45	Dodatki do żywności	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	4	405	175	80	150	0	12	15
SEMESTR VI										
46	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	4	e	60	30	10	20		2	2
47	Analiza instrumentalna żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
48	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	45	30	5	5	5	2	1
49	Statystyka matematyczna	3	e	45	15	10	20		1	2
50	Przedmiot do wyboru 4	2	z	30	15	5	10	0	1	1
51	Przedmiot do wyboru 5	3	z	45	15	15	15		1	2
52	Przedmiot do wyboru 6	2	z	35	15	5	10	5	1	2
53	Przedmiot do wyboru 7	2	z	30	15	5	10		1	1
54	Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0		0	0
55	Seminarium dyplomowe 1+ metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	30	0	0	30		0	2
	Σ	30	4	365	150	65	140	10	10	15
SEMESTR VII										
56	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	20	15	0	0	5	1	
57	Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	40	20	10	10		1	2
58	Rynek i marketing żywności	4	z	40	20	10	10		1	2
59	Przedmiot do wyboru 8	4	e	45	15	10	20		1	2
60	Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	10	5		1	1
61	Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	10	5		1	1
62	Przedmiot do wyboru 11	3	z	30	15	5	10		1	1
63	Przedmiot do wyboru 12	2	z	30	15	5	10		1	1
64	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
65	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	3	295	130	60	100	5	8	11
Ogółem godzin w semestrach 5-7		90	11	1065	455	205	390	5		
Ogółem godzin w semestrach 1-7		210		2500	1095	485	905	15		
Udział procentowy w całości godzin					43,8	19,40	36,20	0,6		

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

Do wyboru wersja językowa przedmiotu (polska lub angielska)

kie

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą Rady Wydziału z dn. 20.05.2019 r. obowiązując 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
SEMESTR I										
1	Przedmiot humanistyczny I*	2	z	30	30	0	0		2	0
2	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
3	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	60	30	10	20		2	2
4	Zoologia i ekologia	4	z	40	10	10	20		1	2
5	Anatomia zwierząt i człowieka	6	e	45	15	10	20		1	2
6	Fizyka techniczna	6	e	45	15	10	20		1	2
7	Technologia informacyjna	2	z	30	0	0	30		0	2
8	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny	1	z	15	15	0	0		1	0
9	BHP i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
10	Ochrona środowiska	2	z	30	30	0	0		2	0
	Σ	30	3	335	155	70	110	0	11	12
SEMESTR II										
11	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
12	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
13	Przedmiot humanistyczny II*	2	z	30	30	0	0		2	0
14	Chemia żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
15	Botanika i fizjologia roślin	3	z	30	15	5	10		1	1
16	Fizjologia zwierząt i człowieka	5	e	60	30	10	20		2	2
17	Podstawy produkcji roślinnej	5	e	60	30	10	20		2	2
18	Mikrobiologia ogólna	5	e	60	15	15	30		1	3
19	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	20	20	0	0		2	0
	Σ	30	4	380	170	80	130	0	12	14
SEMESTR III										
20	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
21	Biochemia ogólna i żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
22	Genetyka	4	e	45	15	10	20		1	2
23	Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	60	30	10	20		2	2
24	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2	z	30	15	5	10		1	1
25	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji	6	e	60	30	10	20		2	2
26	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	30	15	5	10		1	1
27	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	30	15	15	0		1	1
	Σ	30	4	345	150	65	130	0	10	16
SEMESTR IV										
28	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	4	e	45	0	0	45		0	3
29	Żywnienie zwierząt	4	z	45	15	15	15		1	2
30	Mikrobiologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
31	Metody oceny żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
32	Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
33	Biologia molekularna/Molecular biology [#]	3	z	45	30	5	10		2	1
34	Toksykologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
35	Przedmiot do wyboru 1	3	z	45	15	15	15		1	2
	Σ	30	4	375	165	65	145		12	14
SEMESTR V										
36	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
37	Kodeks dobrych praktyk	2	z	30	15	5	10		1	1
38	Podstawy biotechnologii	5	e	60	30	10	20		2	2
39	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#]	3	z	30	15	5	10		1	1
40	Przedmiot do wyboru 2	2	z	35	15	10	10		1	2
41	Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10		1	1

42	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	6	e	70	25	15	30		2	3
43	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
44	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
45	Dodatki do żywności	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	4	405	175	80	150	0	12	15
SEMESTR VI										
46	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	4	e	60	30	10	20		2	2
47	Analiza instrumentalna żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
48	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	45	30	5	5	5	2	1
49	Statystyka matematyczna	3	e	45	15	10	20		1	2
50	Przedmiot do wyboru 4	2	z	30	15	5	10	0	1	1
51	Przedmiot do wyboru 5	3	z	45	15	15	15		1	2
52	Przedmiot do wyboru 6	2	z	35	15	5	10	5	1	2
53	Przedmiot do wyboru 7	2	z	30	15	5	10		1	1
54	Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0		0	0
55	Seminarium dyplomowe 1+ metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	30	0	0	30		0	2
	Σ	30	4	365	150	65	140	10	10	15
SEMESTR VII										
56	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	20	15	0	0	5	1	
57	Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	40	20	10	10		1	2
58	Rynek i marketing żywności	4	z	40	20	10	10		1	2
59	Przedmiot do wyboru 8	4	e	45	15	10	20		1	2
60	Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	10	5		1	1
61	Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	10	5		1	1
62	Przedmiot do wyboru 11	3	z	30	15	5	10		1	1
63	Przedmiot do wyboru 12	2	z	30	15	5	10		1	1
64	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
65	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	3	295	130	60	100	5	8	11
Ogółem godzin w semestrach 5-7		90	11	1065	455	205	390	5		
Ogółem godzin w semestrach 1-7		210		2500	1095	485	905	15		
Udział procentowy w całości godzin					43,8	19,40	36,20	0,6		

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

Do wyboru wersja językowa przedmiotu (polska lub angielska)

kie

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne 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 zaliczenia	Godziny ogólne	Wykłady	Ćw. Aud.	Ćw. Lab.	Ćw. Ter.	Wyk. tygodniowo	Ćw. tygodniowo
semestr IV - przedmiot do wyboru 1									
Produkcja żywności a środowisko	3	z	45	15	15	15	0	1	2
Zagrożenia w produkcji żywności	3	z	45	15	15	15	0	1	2
semestr V - przedmiot do wyboru 2									
Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności	2	z	35	15	10	10	0	1	1
Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	2	z	35	15	10	10	0	1	1
semestr V - przedmiot do wyboru 3									
Nowoczesne metody utrwalania żywności	2	z	30	15	5	10	0	1	1
Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	2	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 4									
Transport żywności	2	z	30	15	5	10	0	1	1
Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	2	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 5									
Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	3	z	45	15	15	15	0	1	2
Analiza zagrożeń i ryzyka	3	z	45	15	15	15	0	1	2
semestr VI - przedmiot do wyboru 6									
Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	2	z	35	15	5	10	5	1	1
Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	2	z	35	15	5	10	5	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 7									

Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	30	15	5	10	0	1	1
Projektowanie żywności funkcjonalnej	2	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 8									
Podstawy systemu zarządzania jakością	4	e	45	15	10	20	0	1	1
Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	4	e	45	15	10	20	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 9									
Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności	2	z	30	15	10	5	0	1	1
Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	2	z	30	15	10	5	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 10									
Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej	2	z	30	15	10	5	0	1	1
Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	2	z	30	15	10	5	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 11									
Żywność modyfikowana genetycznie	3	z	30	15	5	10	0	1	1
Żywność funkcjonalna	3	z	30	15	5	10	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 12									
Ryby jako żywność	2	z	30	15	5	10	0	1	1
Dziczyzna jako żywność	2	z	30	15	5	10	0	1	1

WYDZIAŁ Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki
KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne I stopnia, zatwierdzony uchwałą
Rady Wydziału z dn. 20.05.2019 r. obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wyk.tygodniowo	Ćw.tygodniowo
semestr II - język obcy 1									
Angielski B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Angielski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Francuski B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Francuski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Niemiecki B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Niemiecki B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Rosyjski B2	2	z	30	0	0	30	0	0	2
Rosyjski B2+	2	z	30	0	0	30	0	0	2
semestr III - język obcy 2									
Angielski B2	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Angielski B2+	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Francuski B2	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Francuski B2+	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2+	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2	2	z	30	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2+	2	z	30	0	0	45	0	0	3
semestr IV - język obcy 3									
Angielski B2	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Angielski B2+	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Francuski B2	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Francuski B2+	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Niemiecki B2+	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2	4	e	45	0	0	45	0	0	3
Rosyjski B2+	4	e	45	0	0	45	0	0	3