

PROGRAM STUDIÓW I STOPNIA
Wydział Nauk o Żywności
KIERUNEK: BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Semestr	Przedmiot/moduł nazwa	Godziny zajęć dydaktycznych:			ECTS
		W	Ć/L/S	Łącznie	
		sem.	sem.		
I	Wychowanie fizyczne	0	30	30	1
	Ekonomia	15	15	30	3
	Matematyka	30	30	60	5
	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	30	60	5
	Biologia	15	30	45	4
	Podstawy produkcji zwierzęcej	15	15	30	2
	Technologia informacyjna	15	30	45	4
	Ochrona własności intelektualnych	15	0	15	1
	Przedmioty obieralne 1	30	30	60	5
ogółem		165	210	375	30
II	Język obcy	0	60	60	3
	Chemia organiczna	15	40	55	5
	Bezpieczeństwo opakowań	15	15	30	3
	Ochrona zdrowia publicznego	15	15	30	3
	Podstawy produkcji roślinnej	15	15	30	3
	Statystyka	15	15	30	3
	BHP i ergonomia	15	0	15	1
	Chemia żywności	30	30	60	6
	Ekologia i ochrona środowiska	15	15	30	3
ogółem		135	205	340	30
	Język obcy	0	60	60	4
	Biochemia	30	30	60	5
	Chemia fizyczna	15	15	30	3
	Mikrobiologia ogólna	30	45	75	6
	Ogólna technologia żywności	30	30	60	5
	Podstawy żywienia człowieka	15	0	15	1
	Podstawy metrologii w przemyśle spożywczym	20	45	65	6
ogółem		140	225	365	30
	Analiza i ocena jakości żywności	30	30	60	5
	Inżynieria żywności	30	40	70	6
	Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego	30	18	48	4
	Technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego	30	18	48	4
	Podstawy badania i oceny weterynaryjnej zwierząt rzeźnych i mięsa	15	15	30	3
	Patogenne zmiany w surowcach roślinnych	30	30	60	5
	Przedmioty obieralne 2	45	0	45	3
ogółem		210	151	361	30
V	Prawo żywnościowe	30	15	45	4
	Toksykologia żywności	30	30	60	5
	Instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności	30	15	45	4
	Podstawy biologii molekularnej i inżynierii genetycznej	30	30	60	5
	Mikrobiologia żywności	15	30	45	4
	Przedmioty obieralne 3	120	0	120	8
ogółem		255	120	375	30
VI	Zagrożenia chemiczne i fizyczne w żywności	15	30	45	4
	Żywność genetycznie modyfikowana	15	15	30	2
	Autentyczność i identyfikowalność żywności	15	0	15	1
	Zagrożenia biologiczne w żywności	30	45	75	5
	Logistyka w łańcuchu żywnościowym	15	30	45	3
	Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej	15	15	30	2
	Analiza ryzyka	0	15	15	1
	Praktyka zawodowa (4 tygodnie)	0	0	0	4
	Przedmioty obieralne 4	120	0	120	8
ogółem		225	150	375	30
VII	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	0	45	45	3
	Seminarium dyplomowe	0	45	45	4
	Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	15	0	15	2
	Praca dyplomowa	0	30	30	15
	Przedmioty obieralne 5	90	0	90	6
ogółem		105	120	225	30
Ogółem pierwszy stopień		1235	1181	2416	210
Ogółem przedmioty/moduły do wyboru		405	255	660	61
Ogółem przedmioty/moduły podstawowe		225	250	475	42
Ogółem przedmioty/moduły kierunkowe		605	676	1281	107