

Kierunek: Bezpieczeństwo żywności – studia I stopnia
Koordynatorzy przedmiotów – semestr zimowy 2015/2016

Lp.	Przedmiot	Koordynator przedmiotu
semestr I		
1.	Ekonomia	dr inż. Mariusz Chańczyński /Wydział Nauk Ekonomicznych/
2.	Matematyka	dr Włodzimierz Wojas /Wydział Zastosowań Informatyki i Matematyki/
3.	Chemia ogólna i nieorganiczna	dr inż. Witold Bekas /Wydział Nauk o Żywności/
4.	Technologia informacyjna	dr inż. Leszek Sieczko /Wydział Rolnictwa i Biologii/
5.	Fakultet 1: Historia filozofii Socjologia Najnowsza historia Polski	Wydział Nauk Humanistycznych dr Paweł Bernadt dr Agnieszka Maj dr Bożena Kaćka-Rutkowska
6.	Ochrona własności intelektualnej	dr hab. Aneta Cegiełka /Wydział Nauk o Żywności/
7.	Podstawy produkcji roślinnej	prof. dr hab. Jan Rozbicki /Wydział Rolnictwa i Biologii/
8.	Biologia	dr hab. Wojciech Borucki / Wydział Rolnictwa i Biologii/
semestr 3		
1.	Język obcy	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
2.	Biochemia	dr inż. Sławomir Orzechowski /Wydział Rolnictwa i Biologii/
3.	Chemia fizyczna	dr inż. Bożena Parczewska-Plesnar /Wydział Nauk o Żywności/
4.	Mikrobiologia ogólna	dr hab. Stanisław Błażejczak, prof. /Wydział Nauk o Żywności/
5.	Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego	Prof. dr hab. Alicja Ceglińska /Wydział Nauk o Żywności/
6.	Podstawy żywienia człowieka	dr hab. Agata Wawrzyniak /Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji/
7.	Podstawy metrologii w przemyśle spożywczym	dr hab. Ewa Domian, prof. /Wydział Nauk o Żywności/
8.	WF	Studium Wychowania Fizycznego
semestr 5		
1.	Prawo żywnościowe	dr hab. Ewa Majewska /Wydział Nauk o Żywności/
2.	Toksykologia żywności	dr Katarzyna Kozłowska / Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
3.	Instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa żywności	Dr inż. Rafał Wołosiak / dr hab. Piotr Koczoń /Wydział Nauk o Żywności/
4.	Podstawy biologii molekularnej i inżynierii genetycznej	Dr hab. Grzegorz Bartoszewski / Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu
5.	Mikrobiologia żywności	Dr hab. E. Lipińska /Wydział Nauk o Żywności/
6.	Przedmioty obieralne: Mikologia w prod. żywności Przekąski i napoje bezalkohol Zielona chemia w przemyśle spożywczym Słodycz w diecie Zamrażalnictwo żywności Polskie superowoce Towar. Surowców Kreatywne myślenie Miód i inne prod. pszczele	/Wydział Nauk o Żywności/: dr inż. Iwona Gientka dr inż. Iwona Ścibisz prof. dr hab. Ewa Białecka-Florjańczyk /dr Ewa Majewska Dr inż. Joanna Niewczas Dr inż. Stanisław Kalisz Prof. dr hab. Marta Mitek Dr hab. Antoni. Pluta Dr inż. Agnieszka Tyburcy dr inż. Tomasz Florowski
semestr 7		
1.	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Dr hab. Jolanta Kowalska /Wydział Nauk o Żywności/
2.	Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	Dr hab. Agata Marzec /Wydział Nauk o Żywności/
3.	Przedmioty obieralne: Przechowywalność żywności Wykorzystanie drożdży w technologii żywności System HACCP w przem. spoż. Żywność specjalna Tłuszcze w technologii żywności Alergeny w żywności Biotechnologiczne wykorzystanie bakterii octowych	/Wydział Nauk o Żywności/: Prof. dr hab. Marta Mitek Dr hab. Edyta Lipińska Dr hab. Krzysztof Dasiewicz Prof. dr hab. Krzysztof Krygier Dr inż. Katarzyna Ratusz Dr inż. Dorota Derewiaka Dr inż. Lidia Stasiak-Różańska