HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU: Jakość i bezpieczeństwo żywności, I stopień, niestacjonarne, profil praktyczny

Nazwa Modułu	Lp	ZAJĘCIA			Suma godzin / ECTS											Sem. I						Sem. II						Sem. III						Sem. IV						Sem. V						Sem. VI						Sem. VII						Sem. VIII					
					W	P_{PR}	Ć	P_{PC}	L	P_{PL}	P	P_{IP}	Konw.	P_{PK}	S	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S	W	Ć	L	P	K	P_S
	A	OGÓLNE			32	7	113	10	16	2					161	19	4	4	2			11	3					2	3					2	3					2	3					2																	
MODUŁ OGÓLNOAKADEMICKI	1	Humanistyczne	Humanistyczne I	1.1/1 Podstawy kreatywności 1.1/2 Socjologia	8	3	8								16	3	1	1				3																																						
			Humanistyczne II	1.2/1 Podstawy prawa gospodarczego 1.2/2 Ergonomia	8	2									8	2	1					2																																						
	2	Informatyczne		2/1 Technologie informacyjne 2/2 Pakiety oprogramowania biurowego	8	1			16	2					24	3	1		2			3																																						
	3	Ochrona własności intelektualnej			8	1									8	1	1					1																																				
	4	Język obcy nowożytny: J.angielski; J.niemiecki					84	8							84	8		3				2	3					2	3					2	3					2																					
	5	Języki angielski branżowy					21	2							21	2																									3					2															
	B	PODSTAWOWE			112	14	56		72	9	16	2			256	25	5	2	3			7	3	2	2			6	2	1	2			4	2		2			3	1					1						1	2					2			2		2
MODUŁ PRZYRODNICZO-TECHNICZNY	1	Analiza matematyczna			16	4	16								32	4	1	1				2	1	1				2																																				
	2	Statystyka			8	2	16				16	2			40	4																																												
	3	Ekologiczne	3/1 Zintegrowane zarz. środowiskiem w łańcuchu żywnościowym 3/2 Gospodarka odpadami w przemyśle spożywczym		8	1									8	1																									1						1															
	4	Chemia nieorganiczna, organiczna			32	3	16		32	3					80	6	2	1	2			2	2	1	2			4																																				
	5	Biochemia			16	2	8		16	2					40	4							2	1	2			4																																		
	6	Podstawy biotechnologii żywności			16	1			16	2					32	3													2		2			3																										
	7	Mikrobiologia ogólna			16	1			8	2					24	3	2		1			3																																								
	C	KIERUNKOWE			432	46	104		336	38	80	11	32	4	984	97	3		5			6	6	2	4	3		12	9	2	9			15	10	1	10			17	9	2	6	1	2	18	11	3	6	2	2	18	6	3	2	4		11					
MODUŁ CHEMICZNO-BIOLOGICZNY	1	Chemia żywności			16	2	8		8	1					32	3													2	1	1			3																										
	2	Podstawy analizy jakości żywności			16	2	8		16	2					40	4													2	1	2			4																										
	3	Toksykologia żywności			16	1			16	2					32	3																									2		2			3														
	4	Mikrobiologia żywności			16	1			16	2					32	3							2		2			3																																
MODUŁ SUROWCOWO-TECHNOLOGICZNY	5	Surowce przetwórstwa spożywczego	5/1 Surowce pochodzenia zwierzęcego		8	1			16	1					24	2	1		2			2																																						
			5/2 Surowce pochodzenia roślinnego		8	1			16	1					24	2	1		2			2																																						
			5/3 Surowce pochodzenia wodnego		8	1			8	1					16	2	1		1			2																																						
	6	Ogólna technologia żywności			16	2			16	2	16	2			48	6	2			2	2	6																																						
	7	Technologie specjalnościowe	7/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka		16	1			16	2					32	3																			2		2			3																		
			7/2 Technologie produktów roślinnych		16	1			16	2					32	3													2		2			3																								
			7/3 Technologie gastronomiczne		8	1			16	2					24	3																			1		2			3																		
			7/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego		16	1			16	2					32	3																			2		2			3																		
	8	Utrwalanie i przechowywanie	8/1 Metody utrwalania i przechowywania żywności		16	1			16	2					32	3																															2		2			3						
			8/2 Utrwalanie i przechowywanie żywności a jej bezpieczeństwo																																																								
	9	Opakowania do żywności			16	2			16	2	8	2			40	6																									2		2	1		6														
	10	Inżynieria żywności			16	1			16	2					32	3																			2		2			3																		
	11	Projekt	11/1 Projektowanie produktu - wybrana branża								16	2			16	2																																											
			11/2 Projekt procesu technologicznego - wybrana branża																																																								
MODUŁ ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	12	Podstawy żywienia człowieka	12/1 Żywienie człowieka z elementami dietetyki		16	2	16				8	1			40	3							2	2		1		3																																
			12/2 Żywienie a zdrowie człowieka																																																								
	13	Trendy w żywieniu człowieka			8	1									8	1																			1					1																		
	14	Podstawy mikrobiologii klinicznej			8	1			16	2					24	3																									1		2			3														
	15	Towaroznawcza ocena żywności	16/1 Produktów spożywczych		16	2			16	2					32	3																																												
			16/2 Produktów gastronomicznych		16	2			16	2					32	3																																											
	16	Żywność wygodna, funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia			8	1			16	1	16	2			40	4																																												
MODUŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	17	Dobre praktyki w łańcuchu żywnościowym			8	1			16	1					24	2													1		2			2																										
	18	Codex alimentarius			16	2	8		16	2					40	4																									2	1	2			4														
	19	Antybiotyki i hormony w żywności			8	1									8	1																									1					1														
	20	Zagrożenia i ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym			8	1	8								16	1																															1	1				1						
	21	Metody monitorowania zagrożeń w produkcji żywności			8	2	8								16	2																															1	1				2						
	22	HACCP z elementami dokumentacji			16	1					16	2			32	3																															2			2		3						
MODUŁ ORGANIZACJI I JAKOŚCI PRODUKCJI ŻYWNOŚCI	23	Elementy zarządzania jakością w przedsiębiorstwie			24	3	16								40	3																													3	3				3						
	24	Podstawy prawa żywnościowego			24	3	16								40	3																																					3	2				3		
	25	Analiza instrumentalna			16	1			16	2					32	3							2		2			3																														
	26	Organy urzędowej kontroli gospodarki żywnościowej			8	1	8								16	1																															1	1				1						
	27	Podstawy organizacji i zarządzania	27/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym 27/2 Marketing produktów żywnościowych		16	2	8								24	2																																1					2						
ZAJĘCIA FAKULTATYWNE	28	Fakultet 1	F.1/1 F.1/2 F.1/3										16	2	16	2																																											
	29	Fakultet 2	F.2/1 F.2/2 F.2/3										16	2	16	2																																										
	D	SPECJALNOŚCIOWE			72	6	8		56	7	56	18			192	69						6																																						
S1 Moduł doskonalenia jakości i bezpieczeństwa żywności		Systemy bezpieczeństwa żywności	S1/1 Standardy w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności		8	1	8								16	1																									1	1				1														
			S1/2 Dodatki do żywności – aspekty prawne, zdrowotne i technologiczne		8	1			16	1					24	2																															1		2			2						
			S1/3 Sensoryczne metody oceny jakości żywności		16	1			16	2					32	3																															2		2			3						
			S1/4 Autentyczność i identyfikowalność produktów spożywczych		16	1			16	2					32	3																																					2		2			3		
			S1/5 Statystyczna kontrola procesów i sterowanie jakością żywności		8	1			8	2					16	3																															1		1			3						
			S1/6 Audytowanie i dokumentowanie systemów zarządzania		16	1					8	1			24	2																															2			1		2						
S2 Moduł doskonalenia praktyki laboratoryjnej		Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności	S2/1 Elementy zarządzania jakością badań i akredytacja		8	1	8								16	1																									1	1				1														
			S2/2 Substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności		8	1			16	1					24	2																															1		2			2						
			S2/3 Analiza sensoryczna		16	1			16	2					32	3																															2		2			3						
			S2/4 Analityka żywności		16	1			16	2					32	3																															2		2			3						
			S2/5 Metody kontroli pomiarów i urządzeń pomiarowych		8	1			8	2					16	3																															1		1			3						
			S2/6 Normalizacja i certyfikacja żywności		16	1					8	1			24	2																															2			1		2						
MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	E1	Praktyka zawodowa 960 godzin (6 m-cy)														38						6																																				6					20
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki									16	2			16	2																																									1					1
	F	Seminarium dyplomowe									32	15			32	15																																								2					13
		Razem (A+B+C+D)			648	73	281	10	480	56	152	31	32	4	1593	210	12	6	10				9	7	6	3			11	6	11				12	4	12	1			13	6	8	1	2		12	3	8	3	2		12	5	5	6			5					
					201 godz. x 8 tygodni												28				24		25				26		28				21		29				29		30				25		28				21		28				28		5				36
		Liczba egzaminów			13																		2						2						2						2						2						2						1					

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2023/2024

KS1 - Kurny Specjalności 1 - Systemy bezpieczeństwa żywności

KS2 - Kurny Specjalności 2 - Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności

Legenda:

- 2 zajęcia kończące się egzaminem
- 2 zajęcia kończące się zaliczeniem bez oceny
- 2 zajęcia do wyboru
- 2 zajęcia kończące się zaliczeniem z oceną

1 Grupa fakultetów - Składniki żywności i ich bezpieczeństwo	
F.1/1	Fortyfikacja żywności (M. Sterczyńska) Przyprawy i ich wykorzystanie (E. Czerwińska) Pozyskiwanie fitozwiązków i ich biodostępność (A. Szparaga)
F.1/2	Miód i produkty pszczelarskie (J. Piepiórka-Stepuk) Żywność ekologiczna (T. Piskier) Potencjał ziół (E. Czerwińska)
F.1/3	Alternatywne źródła żywności (S. Mierzejewska) Odpowiedzialność prawna w obszarze prawa żywnościowego (I. Michalska-Pożoga) Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności (Z. Domiszewski)
2 Grupa fakultetów - Innowacje w produkcji i dystrybucji żywności	
F.2/1	Zarządzanie alergenami (S. Mierzejewska) Enzymy w produkcji żywności (M. Smuga-Kogut) Projektowanie opakowań (T. Rydzkowski)
F.2/2	Innowacyjne produkty fermentowane (M. Smuga-Kogut) Biotechnologia dodatków do żywności (A. Szparaga) Browarnictwo klasycznie i nowocześnie (M. Sterczyńska)
F.2/3	Genetyka w żywności (K. Mitura) Innowacje w higienizacji urządzeń (J. Piepiórka-Stepuk, S. Mierzejewska) Znormalizowane metody badań opakowań do żywności (I. Michalska-Pożoga)

	ECTS	
kursy specjalnościowe	14	
kursy obieralne	23	
praca dyplomowa	15	
praktyka specjalnościowa	40	
liczba kursów obieralnych	92	43.81 %