

Nazwa kierunku studiów **Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności**

Poziom studiów: **6** *I stopień*  
 Poziom kwalifikacji (PRK): **praktyczny**  
 Profil studiów: **technologia żywności i żywienia (wiodąca) 55%, inżynieria chemiczna 30%, nauki o zarządzaniu i jakości 15%**  
 Dyscypliny naukowe:  
 Kod ISCED:  
 Forma studiów: **stacjonarne**  
 Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: **inżynier**

Lp.	Nazwa przedmiotu/zajęć	Egzamin po sem.	Zaliczenie po sem.	GODZINY																	ECTS	I rok						II rok						III rok						IV rok					
				Razem	w tym										I semestr			II semestr				III semestr			IV semestr			V semestr			VI semestr			VII semestr											
					forma zajęć dydaktycznych										forma zajęć dydaktycznych			forma zajęć dydaktycznych				forma zajęć dydaktycznych			forma zajęć dydaktycznych			forma zajęć dydaktycznych			forma zajęć dydaktycznych			forma zajęć dydaktycznych											
					W	Ć	L	P	S	IGKZBN	W	Ć	L	ECTS	W	Ć	L	ECTS	W	Ć		L	ECTS	W	L	P	ECTS	W	Ć	L	P	ECTS	W	Ć	L	P	ECTS								
A. Grupa zajęć podstawowych																																													
1	Matematyka	II	I	150	60	90					12	30	45	6	30	45	6																												
2	Fizyka chemiczna	I	II	90	30	30	30				8	30	30	5		30	3																												
3	Podstawy chemii	I		75	30	15	30				8	30	15	30	8																														
4	Elementy prawa żywnościowego		II	30	15	15					2				15	15	2																												
5	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności		II	30	15	15					2				15	15	2																												
6	Ekologia i ochrona środowiska		III	30	15	15					3				15	15	2	15	15	3																									
7	Podstawy organizacji produkcji		II	30	15	15					2				15	15	2																												
8	Podstawy statystyki		II	30	15	15					2				15	15	2																												
9	Technologie informacyjne		II	45		45					3				45		3																												
Razem grupa zajęć A				510	195	255	60				42	90	90	30	19	90	150	30	20	15	15	3																							
B. Grupa zajęć kierunkowych																																													
B <sub>1</sub> . Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych																																													
10	Podstawy produkcji roślinnej i zwierzęcej		I	45	30	15					3	30	15	3																															
11	Przemiany i funkcje składników żywności		II	30	15	15					2	15	15	2																															
12	Podstawy mikrobiologii		III	45	30	15					3							30	15	3																									
13	Metrologia w żywności		I	30	15	15					3	15	15	3																															
14	Ogólna technologia żywności		III	75	30	15	30				6							30	15	30	6																								
15	Analiza i ocena jakości żywności		IV	75	30		45				6.5									30	45	6.5																							
16	Biochemia		I	45	30	15					3	30	15	3																															
17	Podstawy żywienia człowieka/Fundamentals of human nutrition		II	45	30	15					5			30	15	5																													
18	Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności		VI	30	15		15				2																15		15	2															
19	Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego		IV	60	15		30	15			5																																		
20	Analiza instrumentalna		III	60	30		30				5.5							30		30	5.5		15	30	15	5																			
21	Dokumentacja w systemach jakości w przemyśle spożywczym		IV	45	30		15				4										30		15	4																					
22	Podstawy analizy sensorycznej żywności		III	45	15		30				4							15		30	4																								
23	Chemia żywności/Food chemistry		V	45	30	15					4.5												30	15		4.5																			
24	Towaroznawstwo produktów spożywczych		II	30	15	15					2			15	15	2																													
25	Żywność ekologiczna		IV	45	30		15				3										30		15	3																					
26	Analiza zagrożeń i ocena ryzyka w produkcji żywności		IV	60	30		30				5										30		30	5																					
27	Zarządzanie środowiskiem w przemyśle spożywczym		VI	30	15		15				2																																		
28	Modyfikacje żywności		V	15	15						2															15		2																	
29	Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej		V	30	15	15					3												15	15		3																			
30	Autentyczność i zafałszowania żywności		V	15	15						2												15		2																				
Razem grupa zajęć B <sub>1</sub>				900	480	150	165	105			75.5	90	60	0	11	45	30	7	105	30	90	18.5	135	75	75	23.5	75	30	0	11.5	30		30	4											
B <sub>2</sub> . Grupa zajęć wybieranych do wyboru (1 z 2)																																													
B <sub>2</sub> . Grupa zajęć kierunkowych - do wyboru																																													
Przedmiot do wyboru 1 (1 z 2)																																													
31	Certyfikacja wyrobów i systemów w przemyśle spożywczym		V	30	15	15					3												15	15		3																			
32	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym		V	30	15	15					3												15	15		3																			
Przedmiot do wyboru 2 (1 z 2)																																													
33	Nowe trendy w żywności		VII	30	15		15				3																				15		15	3											
34	Racjonalizacja żywienia		VII	30	15		15				3																			15		15	3												
Przedmiot do wyboru 3 (1 z 2)																																													
35	Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności		V	30	15		15				3												15		15	3																			
36	Techniki pakowania i przechowywania żywności		V	30	15		15				3												15		15	3																			
Przedmiot do wyboru 4 (1 z 2)																																													
37	Bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia roślinnego		V	60	30		30				6												30		30	6																			
38	Zagrożenia żywności pochodzenia roślinnego		V	60	30		30				6												30		30	6																			
Przedmiot do wyboru 5 (1 z 2)																																													
39	Bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia zwierzęcego		VI	60	30		30				6																30		30	6															
40	Zagrożenia żywności pochodzenia zwierzęcego		VI	60	30		30				6																30		30	6															

Semestr	Dozwolony deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach
1	12
2	12
3	12
4	12
5	12
6	12