

Harmonogram studiów

Kierunek: **Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności** Poziom studiów: **studia I stopnia** Profil: **ogólnoakademicki** Forma studiów: **stacjonarne**
 Realizacja od roku akademickiego: **2023/2024**
 Specjalność/ścieżka kształcenia: **Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności pochodzenia zwierzęcego**

L.p.	Kod przedmiotu	Przedmiot	Forma zajęć								I ROK									II ROK						III ROK						IV ROK						Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową														
			1 semestr		2 semestr		3 semestr		4 semestr		5 semestr		6 semestr		7 semestr		5 semestr		6 semestr		7 semestr																																
			Razem	wykłady	Ćw. audytoryjne	laboratoria	zajęcia projektowe	seminarium	lektornaryj. obcych	zajęcia z wych. fiz.	wykłady	Ćw. audytoryjne	laboratoria	lektornaryj. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	Ćw. audytoryjne	laboratoria	zajęcia projektowe	lektornaryj. obcych	ECTS	forma zaliczenia	Wkład	laboratoria	zajęcia projektowe	seminarium	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	laboratoria	zajęcia projektowe	seminarium	ECTS	forma zaliczenia																	
1	2																																																				
Przedmioty specjalnościowe																																																					
1		Analiza instrumentalna w autentyczności żywności	40	15		25																																															
2		Zarządzanie jakością w przemyśle mięsnym	45	15		30																																															
3		Technologia i higiena produktów drobiarskich i jajczarskich	40	15		25																																															
4		Analogi i antybiotyki a bezpieczeństwo żywności	20	10		10																																															
5		Bezpieczeństwo stosowania substancji dodatkowych do żywności	40	15		25																																															
6		Bezpieczeństwo w żywieniu zwierząt	40	15		25																																															
7		Dobrostan i systemy chowu zwierząt	40	15		25																																															
8		Nadzór weterynaryjny i sanitarny w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	45	15		30																																															
9		Bezpieczeństwo i certyfikacja produkcji mięsa	45	15		30																																															
10		Bezpieczeństwo środowiskowe i aspekty zdrowotne produkcji mięsa	45	15		30																																															
11		Żywienie i warunki jakości surowców zwierzęcych	45	15		30																																															
12		Zarządzanie jakością w przemyśle mleczarskim	45	15		30																																															
13		Certyfikacja produktów pochodzenia zwierzęcego	55	25		30																																															
14		Bezpieczeństwo mięsnych produktów z udziałem dodatków roślinnych	45	15		30																																															
15		Seminarium inżynierskie	60				60																																														
Razem przedmioty specjalnościowe			650	215	0	345	30	60	0	0																																											
Ogółem :			2400	840	65	1110	145	60	120	60	140	50	125	30	30	29	105	15	165	30	30	28		120	200	10	30	28		125	0	170	30	30	32	150	205	30	30	140	185	25	30	31		60	60	50	30	32		210	118

Zatwierdzono na posiedzeniu Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych Uchwałą nr 03/03/2023 w dniu 30 marca 2023 r.

.....
 Stwierdza się zgodność z programem studiów

.....
 Dziekan Kolegium