Harmonogram studiów

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

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						
			Razem	wykłady	ćw. audytoryjne	laboratoria	zajęcia projektowe	seminarium	lektorary j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	praktyki zawodowe	wykłady	ćw. audytoryjne	laboratoria	lektorary j. obcych	zajęcia z wych. fiz.	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	ćw. audytoryjne	laboratoria	lektorary j. obcych	zajęcia z wych. fiz	ECTS	forma zaliczenia	wykłady	laboratoria	zajęcia projektowe	lektorary j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	Wykład	Ćw. audytoryjne	laboratoria	zajęcia projektowe	lektorary j. obcych	ECTS	forma zaliczenia	Wykład	laboratoria	zajęcia projektowe	ECTS	forma zaliczenia	wykład	laboratoria	zajęcia projektowe	ECTS	forma zaliczenia	wykład	laboratoria	zajęcia projektowe	ECTS	forma zaliczenia		
	1	2																																																							
Przedmioty ogólne																																																									
1		Etyka	**15**	15								15					**1**	**ZO**																																						**1**	
2		Ochrona własności intelektualnej	**30**	30								30					**2**	**ZO**																																					**2**	
3		Język obcy	**120**						120						30		**2**	**ZO**				30		**2**	**ZO**			30	2	ZO					30	**2**	**E**																	**8**	
4		Wychowanie fizyczne	**60**							60						30		**ZO**					30		**ZO**																													**0**	
5		Przedmiot ogólnouczelniany	**30**	30																																							30			**2**	**Z**								**2**	
Przedmioty podstawowe																																																									
6		Produkcja surowców roślinnych	**20**	10		10						10		10			2	**ZO**																																					**2**	**2**
7		Produkcja surowców zwierzęcych	**20**	10		10						10		10			2	**ZO**																																					**2**	**2**
8		Matematyka	**30**	15	15							15	15				2	**ZO**																																					**2**	
9		Chemia	**60**	20		40						20		40			6	**E**																																					**6**	**6**
10		Podstawy fizyki	**30**	15	15							15	15				2	**ZO**																																					**2**	
11		Mikrobiologia ogólna	**35**	15		20						15		20			3	**ZO**																																					**3**	**3**
12		Podstawy prawa żywnościowego i certyfikacji żywności	**20**		20								20				2	**ZO**																																					**2**	
13		Technologia informacyjna z grafiką inżynierską	**30**			30								30			2	**ZO**																																					**2**	
14		Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej	**15**		15															15				**1**	**ZO**																														**1**	
15		Statystyka w naukach o żywności	**30**	10		20																																	10	20		**2**	**ZO**													**2**	
Przedmioty kierunkowe																																																									
16		Żywienie człowieka	**50**	20		30						10		15			3	**ZO**	10		15			**3**	**E**																														**6**	**6**
17		Chemia środków spożywczych	**70**	30		40													30		40			**5**	**E**																														**5**	**5**
18		Mikrobiologia w bezpieczeństwie żywności	**40**	15		25													15		25			**4**	**E**																														**4**	**4**
19		Podstawy inżynierii procesowej z elementami bioprocesów	**25**	10		15													10		15			**3**	**ZO**																														**3**	**3**
20		Procesy jednostkowe w produkcji żywności	**35**	15		20													15		20			**3**	**E**																														**3**	**3**
21		Biochemia żywności i żywienia	**45**	15		30													15		30			**4**	**E**																														**4**	**4**
22		Opakowania i systemy pakowania a bezpieczeństwo żywności	**30**	10		20													10		20			**3**	**ZO**																														**3**	**3**
23		Utrwalanie a bezpieczeństwo żywności	**45**	20		25																				20	25			**4**	**E**																								**4**	**4**
24		Toksykologia żywności	**45**	15		30																				15	30			**3**	**E**																								**3**	**3**
25		Analiza i ocena sensoryczna jakości żywności	**40**	15		25																				15	25			**3**	**ZO**																								**3**	**3**
26		Analiza instrumentalna w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności	**45**	15		30																				15	30			**3**	**E**																								**3**	**3**
27		Produkcja i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego	**60**	20		40																				20	40			**5**	**E**																								**5**	**5**
28		Towaroznawcza ocena żywności	**30**	10		20																				10	20			**3**	**ZO**																								**3**	**3**
29		Zagrożenia bezpieczeństwa żywności	**45**	15		30																				15	30			**3**	**E**																								**3**	**3**
30		Etykieta produktu spożywczego	**20**	10			10																			10		10		**2**	**ZO**																								**2**	**2**
31		Higiena w produkcji bezpiecznej żywności	**30**	10		20																										10		20			**3**	**E**																		**3**	**3**
32		Produkcja i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	**60**	20		40																										20		40			**5**	**E**																		**5**	**5**

| | | |