

Korekta zgodnie z pismem Rektora z 7 września 2016 r.

Wydział Technologii Żywności;
Kierunek: Jakość i bezpieczeństwo żywności, studia I stopnia
Rok IV rok 2019/2020

Semestr	Przedmiot	Wymiar godzinowy		ECTS	Forma zaliczenia
		W	ĆW		
I	Chemia I	30	30	6	E
	Elektyw humanistyczny 1	30		1,5	Z
	Technologia informacyjna		30	3,5	Z
	Matematyka	30	30	5	E
	Język obcy		15	1	Z
	Wychowanie fizyczne		24	1	ZAL.
	Organizacja i zarządzanie	10		1	Z
	Obliczenia chemiczne		15	2	Z
	Ergonomia i BHP	10		1	Z
	Fizyka	15	15	3	E
	Podstawy produkcji surowców roślinnych	25	20	5	E
Razem		150	179	30	
II	Chemia II	30	30	6	E
	Grafika inżynierska	10	20	4	Z
	Prawo żywnościowe	15		2	Z
	Język obcy		30	1	Z
	Wychowanie fizyczne		24	1	ZAL.
	Podstawy produkcji surowców owocowo-warzywnych	20	25	4	E
	Podstawy produkcji surowców zwierzęcych	30	30	4	E
	Elektyw humanistyczny 2	30		1,5	Z
	Ekonomia	15		2,5	Z
	Statystyka	15	15	4	Z
Razem		165	174	30	
III	Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności	15		3	Z
	Chemia fizyczna	15	15	4	Z
	Biochemia	30	45	6	E
	Ogólna technologia żywności	30	45	6	E
	Chemia żywności	30	30	5	E
	Ekologia i ochrona środowiska	30	30	3	Z
	Standardy bezpieczeństwa w produkcji surowców pierwotnych	15	15	2	Z
Język obcy		30	1	Z	
Razem		165	210	30	
IV	Żywnienie człowieka z elementami bromatologii	30	30	3	E
	Mikrobiologia żywności	30	60	4	E
	Analiza i ocena jakości żywności	30	60	4	E
	Kontrola weterynaryjna i sanitarna żywności	30	15	3	E

	ELEKTYW I	45	45	9	Z
	Język obcy		45	2	E
	Alergeny w żywności	15	15	1,5	Z
	Praktyka (2 tygodnie tj. ok. 80h)			3,5	E
Razem		180	270	30	
V	Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego	30	30	3	E
	Nowoczesne metody analizy instrumentalnej	30	30	3	Z
	Systemy zarządzania jakością żywności	30	60	5	E
	ELEKTYW II	60	60	9	Z
	Toksykologia żywności	30	30	3	E
	Jakość sensoryczna żywności	15	15	2,0	Z
	ELEKTYW III	15	30	3	Z
	Molekularne podstawy genetycznych modyfikacji żywności	30	15	2	E
Razem		240	270	30	
VI	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	30	60	5	E
	Bezpieczeństwo i jakość w opracowywaniu nowych produktów żywnościowych	15	15	1,5	Z
	ELEKTYW IV	15		3	Z
	ELEKTYW V	30	30	5	Z
	ELEKTYW VI	30	30	5	Z
	ELEKTYW VII	30	30	5	Z
	Dodatki do żywności	15	15	2	Z
	Praktyka (2 tygodnie tj. ok. 80h)			3,5	E
Razem		165	180	30	
VII	Seminarium dyplomowe i praca inżynierska		30	8	Z
	Ochrona własności intelektualnej	15		1	Z
	Elektiw ogólny	15	15	7	Z
	Ochrona zdrowia publicznego	20		6	Z
	Autentyczność i zafalszowania żywności	15		6	Z
	Egzamin dyplomowy inżynierski			2	E
Razem		65	45	30	
		1130	1328	210	
		2458			

E - egzamin na ocenę; Z - zaliczenie na ocenę; ZAL - zaliczenie z wpisem zal.

Elektiw I - z zakresu technologii i higieny żywności pochodzenia roślinnego

Elektiw II - z zakresu technologii i higieny żywności pochodzenia zwierzęcego

Elektiw III - z zakresu technologii i higieny produktów owocowo-warzywnych

Elektiw IV - z zakresu technologii i higieny tłuszczów

Elektiw V - z zakresu technologii i higieny żywności chłodzonej, mrożonej i koncentratów spożywczych

Elektyw VI - z zakresu technologii i higieny napojów

Elektyw VII - z zakresu technologii i higieny produkcji potraw