HARMONOGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności, I stopień, stacjonarne, profil praktyczny

Nazwa Modułu	Lp	ZAJĘCIA	Suma godzin / ECTS												Sem. I (15 tygodni)						Sem. II (10 tygodni)						Sem. III (15 tygodni)						Sem. IV (10 tygodni)						Sem. V (15 tygodni)						Sem. VI (10 tygodni)						Sem. VII (10 tygodni)					
			W	P_{EW}	Ć	P_{EC}	L	P_{EL}	P	P_{EP}	Konw.	P_{EK}	S	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E	W	Ć	L	P	K	P_E
	A	OGÓLNE	60	7	225	10	30	2					315	19	4	5	2			11		6				2		2				2		3				2		2				2												
MODUŁ OGÓLNOAKADEMICKI	1	Humanistyczne – Humanistyczne I: 1.1/1 Podstawy kreatywności; 1.1/2 Socjologia	15	3	15								30	3	1	1				3																																				
		Humanistyczne II: 1.2/1 Podstawy prawa gospodarczego; 1.2/2 Ergonomia	15	2									15	2	1					2																																				
	2	Informatyczne: 2/1 Technologie informacyjne; 2/2 Pakiety oprogramowania biurowego	15	1			30	2					45	3	1		2			3																																				
	3	Ochrona własności intelektualnej	15	1									15	1	1					1																																				
	4	Język obcy nowożytny: J.angielski; J.niemiecki			120	8							120	8		2				2		3				2		2				2		3				2																		
	5	Języki angielski branżowy			30	2							30	2																										2				2												
	6	WF			60								60			2						3																																		
	B	PODSTAWOWE	180	14	85		90	9	20	2			375	25	5	2	2			7	3	2	1			6	2	1	2			4	2		2			3	1					1	1	2				2				2		2
MODUŁ PRZYRODNICZO-TECHNICZNY	1	Analiza matematyczna I i II	25	4	25								50	4	1	1				2	1	1				2																														
	2	Statystyka	10	2	20				20	2			50	4																															1	2				2				2		2
	3	Ekologiczne: 3/1 Zintegrowane zarz. środowiskiem w łańcuchu żywnościowym; 3/2 Gospodarka odpadami w przemyśle spożywczym	15	1									15	1																									1					1												
	4	Chemia nieorganiczna, organiczna	50	3	25		25	3					100	6	2	1	1			2	2	1	1			4																														
	5	Biochemia	30	2	15		30	2					75	4													2	1	2			4																								
	6	Podstawy biotechnologii żywności	20	1			20	2					40	3																			2		2			3																		
	7	Mikrobiologia ogólna	30	1			15	2					45	3	2		1			3																																				
	C	KIERUNKOWE	685	44	150		490	38	125	11	60	4	1510	97	6	1	4	1		11	8	1	6	2		13	10	2	11		2	21	11	1	6	2		15	11	3	7	2	2	22	9	4	4	4		15						
MODUŁ CHEMICZNO-BIOLOGICZNY	1	Chemia żywności	30	2	15		15	1					60	3													2	1	1			3																								
	2	Podstawy analizy żywności	30	2	15		30	2					75	4													2	1	2			4																								
	3	Toksykologia żywności	30	1			30	2					60	3																									2		2			3												
	4	Mikrobiologia żywności	30	1			20	2					50	3							3		2			3																														
MODUŁ SUROWCOWO-TECHNOLOGICZNY	5	Surowce przetwórstwa spożywczego: 5/1 Surowce pochodzenia zwierzęcego	15	1			15	1					30	2	1		1			2																																				
		5/2 Surowce pochodzenia roślinnego	15	1			15	1					30	2	1		1			2																																				
		5/3 Surowce pochodzenia wodnego	15	1			15	1					30	2	1		1			2																																				
	6	Ogólna technologia żywności	30	2			20	2	20	2			70	6							3		2	2		6																														
	7	Technologie specjalnościowe: 7/1 Technologie przetwórstwa mięsa, mleka	30	1			30	2					60	3													2		2			3																								
		7/2 Technologie produktów roślinnych	30	1			30	2					60	3													2		2			3																								
		7/3 Technologie gastronomiczne	15	1			30	2					45	3													1		2			3																								
		7/4 Technologie żywności pochodzenia wodnego	20	1			20	2					40	3																			2		2			3																		
	8	Utrwalanie i przechowywanie: 8/1 Metody utrwalania i przechowywania żywności; 8/2 Utrwalanie i przechowywanie żywności a jej bezpieczeństwo	20	1			20	2					40	3																															2		2			3						
	9	Opakowania do żywności	30	2			20	2	20	2			70	6																			3		2	2		6																		
	10	Inżynieria żywności	20	1			20	2					40	3																			2		2			3																		
	11	Projekt: 11/1 Projektowanie produktu - wybrana branża; 11/2 Projekt procesu technologicznego - wybrana branża							20	2			20	2																																		2		2						
MODUŁ ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	12	Podstawy żywienia człowieka: 12/1 Żywienie człowieka z elementami dietetyki; 12/2 Żywienie a zdrowie człowieka	30	2	15				15	1			60	3	2	1		1		3																																				
	13	Trendy w żywieniu człowieka	20	1									20	1																			2					1																		
	14	Podstawy mikrobiologii klinicznej	15	1			15	2					30	3																									1		1			3												
	15	Towaroznawcza ocena żywności: 15/1 Produktów spożywczych	30	1			30	2					60	3																									2		2			3												
		15/2 Produktów gastronomicznych	30	1			30	2					60	3																									2		2			3												
	16	Żywność wygodna, funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	10	1			20	1	20	2			50	4																															1		2	2		4						
MODUŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	17	Dobre praktyki w łańcuchu żywnościowym	15	1			15	1					30	2	1		1			2																																				
	18	Codex alimentarius	20	2	10		20	2					50	4							2	1	2			4																														
	19	Antybiotyki i hormony w żywności	10	1									10	1																			1					1																		
	20	Zagrożenia i ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym	10	1	10								20	1																			1	1				1																		
	21	Metody monitorowania zagrożeń w produkcji żywności	15	2	15								30	2																									1	1				2												
	22	HACCP z elementami dokumentacji	15	1					30	2			45	3																									1			2		3												
MODUŁ ORGANIZACJI I JAKOŚCI PRODUKCJI ŻYWNOŚCI	23	Elementy zarządzania jakością w przedsiębiorstwie	30	3	30								60	3																									2	2				3												
	24	Podstawy prawa żywnościowego	30	3	20								50	3																															3	2				3						
	25	Analiza instrumentalna	15	1			30	2					45	3													1		2			3																								
	26	Organy urzędowej kontroli gospodarki żywnościowej	10	1	10								20	1																															1	1				1						
	27	Podstawy organizacji i zarządzania: 27/1 Org. i zarządzanie w przemyśle spożywczym; 27/2 Marketing produktów żywnościowych	20	2	10								30	2																															2	1				2						
ZAJĘCIA FAKULTATYWNE	28	Fakultet 1: F.1/1; F.1/2; F.1/3									30	2	30	2																	2	2																								
	29	Fakultet 2: F.2/1; F.2/2; F.2/3									30	2	30	2																													2	2												
	D	SPECJALNOŚCIOWE	85	6	10		75	7	95	18			265	69										2		7							3	1	2			10	1		1	1		3	4		4	2		15				4		34
S1 Moduł doskonalenia jakości i bezpieczeństwa żywności (Systemy bezpieczeństwa żywności)		S1/1 Standardy w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności	10	1	10								20	1																			1	1				1																		
		S1/2 Dodatki do żywności – aspekty prawne, zdrowotne i technologiczne	15	1			15	1					30	2																									1		1			2												
		S1/3 Sensoryczne metody oceny jakości żywności	20	1			20	2					40	3																			2		2			3																		
		S1/4 Autentyczność i identyfikowalność produktów spożywczych	20	1			20	2					40	3																															2		2			3						
		S1/5 Statystyczna kontrola procesów i sterowanie jakością żywności	10	1			20	2					30	3																															1		2			3						
		S1/6 Audytowanie i dokumentowanie systemów zarządzania	10	1					10	1			20	2																															1			1		2						
S2 Moduł doskonalenia praktyki laboratoryjnej (Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności)		S2/1 Elementy zarządzania jakością badań i akredytacja	10	1	10								20	1																			1	1				1																		
		S2/2 Substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności	15	1			15	1					30	2																									1		1			2												
		S2/3 Analiza sensoryczna	20	1			20	2					40	3																			2		2			3																		
		S2/4 Analityka żywności	20	1			20	2					40	3																															2		2			3						
		S2/5 Metody kontroli pomiarów i urządzeń pomiarowych	10	1			20	2					30	3																															1		2			3						
		S2/6 Normalizacja i certyfikacja żywności	10	1					10	1			20	2																															1			1		2						
MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ	E1	Praktyka zawodowa - 960 godzin (6 m-cy)												38												6												6												6						20
	E2	Seminarium zaliczenia praktyki							40	2			40	2										2		1																												2		1
	F	Seminarium dyplomowe							45	15			45	15																												1		1				1		1				2		13
		Razem (A+B+C+D)	1010	71	470	10	685	56	240	31	60	4	2465	210	15	8	8	1		29	11	9	7	4		28	12	5	13		2	27	16	5	10	2		30	13	5	8	3	2	28	14	6	8	6		32				6		36
			95 godz. x 15 tygodni												32						31						32						33						31						34						6					
			104 godz. x 10 tygodni						Liczba egzaminów			13									3						2						2						2						3						1					

Harmonogram studiów obwiązuje od roku akademickiego 2023/2024

Z uwagi na praktykę zawodową realizowaną w zakładach pracy

Zajęcia w semestrach 1, 3, 5 reazlizowane są przez 15 tygodni semestru

Zajęcia w semestrach 2, 4, 6, 7 reazlizowane są przez 10 tygodni semestru

KS1 - Kursy Specjalności 1 - Systemy bezpieczeństwa żywności

KS2 - Kursy Specjalności 2 - Pracownie laboratoryjne bezpieczeństwa żywności

Legenda:

- 2 kursy kończące się egzaminem
- 2 kursy kończące się zaliczeniem bez oceny
- 2 kursy obieralne
- 2 kursy kończące się zaliczeniem z oceną

	ECTS	
kursy specjalnościowe	14	
kursy obieralne	23	
praca dyplomowa	15	
praktyka zawodowa z seminarium	40	
liczba kursów obieralnych	92	43,81 %

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)