

Plan studiów stacjonarnych dla kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności – rok akademicki 2017/2018
(Uchwała Rady Wydziału 29.06.2017 r.)

| Nazwa modułu/przedmiotu | Liczba ECTS | Liczba godzin | | | | | | Forma zakończenia | Typ grupy | Jednostka realizująca |
|--|-------------|---------------------|---------------------|------------|----------|--------------------|-----------------------|-------------------|-----------|-------------------------|
| | | Łącznie (4+5+6+7+8) | zajęcia dydaktyczne | | | inne z udz. naucz. | praca własna studenta | | | |
| | | | wykl. | ćw. | inne | | | | | |
| Semestr 1 | | | | | | | | | | |
| Chemia ogólna i nieorganiczna | 6 | 150 | 30 | 30 | 0 | 5 | 85 | E | GL | Kat. Chemii |
| Matematyka A1 | 6 | 152 | 15 | 30 | 0 | 7 | 100 | E | GI | Kat. Metod Mat. i Stat. |
| Podstawy ekonomii/Ekonomia i zarządzanie | 4 | 100 | 20 | 20 | 0 | 10 | 50 | E | GI | Kat. Ekonom. |
| Technologie informacyjne B | 3 | 87 | 15 | 30 | 0 | 7 | 35 | ZO | GI | Kat. Metod Mat. i Stat. |
| Podstawy fizyki/Podstawy biofizyki | 7 | 175 | 30 | 30 | 0 | 7 | 108 | E | GL | KFiB |
| Wiedza społeczna | 3 | 79 | 40 | 0 | 0 | 4 | 35 | ZO | GW | Kat. Nauk Społ. |
| Wychowanie fizyczne | - | 26 | 0 | 24 | 0 | 2 | 0 | Z | GI | CKF |
| Łącznie | 29 | 769 | 150 | 164 | 0 | 42 | 413 | 4E | | |
| Semestr 2 | | | | | | | | | | |
| Chemia organiczna | 6 | 150 | 30 | 30 | 0 | 5 | 85 | E | GL | Kat. Chemii |
| Podstawy statystyki A1 | 6 | 152 | 15 | 30 | 0 | 7 | 100 | E | GI | Kat. Metod Mat. i Stat. |
| Surowce pochodzenia roślinnego | 4 | 120 | 30 | 45 | 0 | 5 | 40 | E | GL | ITŻPR |
| Surowce pochodzenia zwierzęcego | 4 | 120 | 30 | 45 | 0 | 5 | 40 | E | GL | ITM |
| Elementy prawa | 2 | 50 | 15 | 0 | 0 | 4 | 31 | ZO | GW | Kat. Zarz. i Prawa |
| Propedeutyka wiedzy o jakości i bezpieczeństwie żywności | 2 | 50 | 15 | 0 | 0 | 2 | 33 | ZO | GW | KZJŻ |
| Wiedza obywatelska | 5 | 106 | 70 | 0 | 0 | 6 | 30 | ZO | GW | Kat. Nauk Społ. |
| Wychowanie fizyczne | - | 28 | 0 | 26 | 0 | 2 | 0 | ZO | GI | CKF |
| Język obcy | 2 | 51 | 0 | 24 | 0 | 2 | 25 | Z | GI | SJO |
| Łącznie | 31 | 827 | 205 | 200 | 0 | 38 | 384 | 4E | | |

| Semestr 3 | | | | | | | | | | |
|---|-----------|------------|------------|------------|----------|-----------|------------|-----------|----|-----------------------|
| Podstawy mikrobiologii | 4 | 100 | 15 | 15 | 0 | 7 | 63 | ZO | GL | KBiMŻ |
| Podstawy analizy i oceny jakości żywności | 5 | 150 | 30 | 45 | 0 | 7 | 68 | E | GL | KBiAZ |
| Przemiany i funkcje składników żywności | 6 | 180 | 30 | 45 | 0 | 7 | 98 | E | GL | KBiAZ /ITŻPR |
| Podstawy metrologii | 4 | 100 | 15 | 30 | 0 | 5 | 50 | ZO | GL | KZJŻ |
| Prawo żywnościowe/Prawo żywnościowe z elementami prawa cywilnego | 2 | 50 | 15 | 15 | 0 | 2 | 18 | E | GW | KZJŻ |
| Podstawy żywienia człowieka | 2 | 50 | 20 | 0 | 0 | 5 | 25 | ZO | GW | KHŻC |
| Inżynierskie podstawy procesów produkcyjnych/Wstęp do procesów jednostkowych w przetwórstwie żywności | 5 | 150 | 20 | 24 | 0 | 5 | 101 | E | GL | ITŻPR |
| Język obcy | 2 | 54 | 0 | 26 | 0 | 3 | 25 | ZO | GI | SJO |
| Łącznie | 30 | 834 | 145 | 200 | 0 | 41 | 448 | 4E | | |
| Semestr 4 | | | | | | | | | | |
| Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności | 4 | 120 | 45 | 45 | 0 | 5 | 25 | E | GL | KBiMŻ |
| Podstawy analizy sensorycznej | 4 | 120 | 15 | 30 | 0 | 5 | 70 | E | GL | KTŻC |
| Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego | 4 | 120 | 30 | 45 | 0 | 5 | 40 | E | GL | ITŻPR |
| Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia zwierzęcego | 4 | 120 | 30 | 45 | 0 | 5 | 40 | ZO | GL | KTM |
| Inżynieria procesowa żywności | 4 | 120 | 25 | 36 | 0 | 5 | 54 | E | GL | ITŻPR |
| Jakość i bezpieczeństwo potraw w technologii gastronomicznej /Podstawy technologii gastronomicznej | 3 | 75 | 30 | 15 | 0 | 5 | 25 | ZO | GL | KTŻC |
| Język obcy | 2 | 58 | 0 | 26 | 0 | 2 | 30 | Z | GI | SJO |
| Praktyka technologiczna (4 tygodnie, 2 opcje) | 5 | 135 | 0 | 0 | 0 | 5 | 130 | Z | | WNoZiZ |
| Łącznie | 30 | 868 | 175 | 242 | 0 | 37 | 414 | 4E | | |
| Semestr 5 | | | | | | | | | | |
| Zagrożenia i ocena ryzyka w produkcji żywności | 3 | 75 | 15 | 20 | 0 | 5 | 35 | ZO | GL | KZJŻ |
| Podstawy toksykologii | 3 | 75 | 15 | 20 | 0 | 5 | 35 | E | GL | KHŻC |
| Techniki pakowania i przechowywania żywności/Technologia i bezpieczeństwo opakowań żywności | 6 | 150 | 30 | 30 | 0 | 5 | 85 | E | GL | ITŻPR |
| Podstawy zarządzania jakością | 3 | 75 | 20 | 15 | 0 | 5 | 35 | ZO | GI | KZJŻ |
| Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna (GMP/GHP) | 4 | 105 | 15 | 15 | 0 | 7 | 68 | E | GI | KZJŻ |
| Normalizacja, akredytacja i certyfikacja | 2 | 50 | 15 | 0 | 0 | 5 | 30 | ZO | GW | KZJŻ |
| Logistyka w gospodarce żywnościowej/Logistyka w przedsiębiorstwie agrobiznesu | 3 | 75 | 15 | 15 | 0 | 5 | 40 | ZO | GW | Kat. Zarz. i Prawa |

| | | | | | | | | | | |
|---|------------|-------------|-------------|-------------|----------|------------|-------------|-----------|----|--------------------|
| Wprowadzenie do zarządzania środowiskiem w przemyśle spożywczym/Techniki proekologiczne i zarządzanie środowiskiem w produkcji żywności | 4 | 120 | 45 | 0 | 0 | 5 | 70 | E | GL | KZJŻ |
| Język obcy | 2 | 57 | 0 | 24 | 0 | 3 | 30 | E | GI | SJO |
| Łącznie | 30 | 782 | 170 | 139 | 0 | 45 | 428 | 5E | | |
| Semestr 6 | | | | | | | | | | |
| Opracowanie i komercjalizacja nowych produktów żywnościowych | 6 | 150 | 30 | 30 | 0 | 5 | 85 | E | GL | Kat. Rynku i Mark. |
| Systemowe zarządzanie bezpieczeństwem żywności | 4 | 100 | 30 | 30 | 0 | 5 | 35 | E | GI | KZJŻ |
| Statystyczna kontrola procesów i sterowanie jakością żywności | 4 | 100 | 15 | 30 | 0 | 5 | 50 | E | GL | KZJŻ |
| Zarządzanie jakością żywności wg norm ISO 9000 | 3 | 75 | 15 | 30 | 0 | 5 | 25 | ZO | GL | KZJŻ |
| Metody monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności/Analityka procesowa w łańcuchu żywnościowym | 3 | 75 | 15 | 15 | 0 | 5 | 40 | ZO | GL | KZJŻ |
| Zarządzanie i finanse w przedsiębiorstwie agrobiznesu/Organizacja i zarządzanie w międzynarodowym obrocie żywności | 3 | 90 | 15 | 30 | 0 | 5 | 40 | E | GL | Kat. Zarz. i Prawa |
| Ochrona zdrowia publicznego | 2 | 50 | 30 | 0 | 0 | 5 | 15 | ZO | GW | KHŻC |
| Fakultet1: Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności | 2 | 50 | 30 | 0 | 0 | 5 | 15 | ZO | GW | WNoŻiŻ |
| Seminarium inżynierskie | 3 | 75 | 0 | 30 | 0 | 7 | 38 | ZO | GL | KZJŻ |
| Łącznie | 30 | 765 | 180 | 195 | 0 | 47 | 343 | 4E | | |
| Semestr 7 | | | | | | | | | | |
| Koszty jakości | 2 | 50 | 15 | 15 | 0 | 5 | 15 | ZO | GW | Kat. Rynku i Mark. |
| Audyutowanie i dokumentowanie systemów zarządzania | 4 | 100 | 15 | 30 | 0 | 5 | 50 | E | GL | KZJŻ |
| Fakultet2: Innowacje w produkcji i dystrybucji żywności | 3 | 90 | 15 | 15 | 0 | 5 | 55 | ZO | GI | WNoZiZ |
| Praktyka systemowa (2 tygodnie, 3 opcje) | 2 | 60 | 0 | 0 | 0 | 5 | 55 | ZO | GL | KZJŻ |
| Seminarium inżynierskie | 4 | 100 | 0 | 30 | 0 | 7 | 63 | ZO | GL | KZJŻ |
| Praca dyplomowa i egzamin inżynierski | 15 | 375 | 0 | 0 | 0 | 50 | 325 | E | - | WNoŻiŻ |
| Łącznie | 30 | 775 | 45 | 90 | 0 | 77 | 563 | 2E | | |
| Razem na kierunku | 210 | 5620 | 1070 | 1230 | 0 | 327 | 2993 | | | |

Propozycje zajęć fakultatywnych

| | Liczba ECTS | Liczba godzin | | | | | Forma zakończenia | |
|---|-------------|------------------------|---------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------------|
| | | Łącznie (4+5+6+7+8) | zajęcia dydaktyczne | | | inne z udziałem nauczyciela | | praca własna studenta |
| | | | wykl. | ćw. ¹ | inne ¹ | | | |
| F1: Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności (6 semestr) | 2 | 60 | 30 | 0 | 0 | 5 | 25 | ZO |

Autentyczność żywności (J. Tomaszewska-Gras)

Grzyby a jakość żywności (M. Kuligowski)

Orientalna żywność fermentowana - ocena jakości i bezpieczeństwa (M. Kuligowski)

Nowe trendy w podwyższaniu jakości napojów alkoholowych (M. Lasik-Kudryś)

Surowcowe i technologiczne aspekty kształtowania jakości i trwałości piwa (M. Gumienna)

Ocena ekspozycji i szacowanie ryzyka w aspekcie obecności ksenobiotyków w żywności (M. Beszterda)

Innowacyjne produkty roślinne kształtowane na drodze surowcowej i technologicznej (E. Radziejewska-Kubzdela)

Bezpieczne produkty lokalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności (P. Konieczny)

Żywność minimalnie przetworzona i bioaktywna (R. Biegańska-Marecik)

Dodatki do żywności w aspekcie prawnym i użytkowym (R. Biegańska-Marecik)

Żywność w proszku - innowacje technologiczne i ocena jakości (J. Gawalek)

Nowe trendy w suszeniu żywności w aspekcie jej jakości (J. Gawalek)

| | | | | | | | | |
|---|---|----|----|----|---|---|----|----|
| F2: Innowacje w produkcji i dystrybucji żywności (7 semestr) | 3 | 90 | 15 | 15 | 0 | 5 | 55 | ZO |
|---|---|----|----|----|---|---|----|----|

Innowacyjne produkty z nasion roślin strączkowych (M. Kuligowski)

Innowacje w przetwarzaniu fermentowanych produktów żywnościowych (M. Lasik-Kudryś)

Żywność dla przyszłości - od teorii do praktyki (P. Konieczny)

Projektowanie żywności o właściwościach prozdrowotnych (D. Górecka)

Enzymy w produkcji żywności (M. Zielińska-Dawidziak)

Projektowanie właściwości nowych produktów spożywczych (D. Cais-Sokolińska)

Współczesne trendy w inżynierii żywności (J. Gawalek)