

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Plan studiów stacjonarnych – kierunek Jakość i bezpieczeństwo żywności, I stopień, obowiązujący od 2021/2022

Nazwa modułu/przedmiotu	Liczba ECTS	Liczba godzin						Forma zakończenia	Typ grupy	Jednostka realizująca
		Łącznie	zajęcia dydaktyczne			inne z naucz.	praca własna			
			wykl.	ćw.	inne					
Chemia ogólna i nieorganiczna	6	150	30	30	0	6	84	E	GL	Katedra Chemii
Matematyka A1	6	150	15	30	0	6	99	E	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych
A. Podstawy ekonomii/B. Ekonomia i zarządzanie	4	100	20	20	0	6	54	E	GI	Katedra Ekonomii
Technologie informacyjne B	3	75	15	30	0	8	22	Z	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych
A. Podstawy fizyki/B. Podstawy biofizyki	7	175	30	30	0	6	109	E	GL	Katedra Fizyki i Biofizyki
Wiedza społeczna	3	76	40	0	0	4	32	Z	GW	Moduł ogólnouczelniany
Wychowanie fizyczne	0	30	0	30	0	0	0	P	GI	Centrum Kultury Fizycznej
Łącznie semestr I	29	756	150	170	0	36	400	4E		
Chemia organiczna	6	150	30	30	0	6	84	E	GL	Katedra Chemii
Podstawy statystyki A1	6	150	15	30	0	6	99	E	GI	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych
Surowce pochodzenia roślinnego	4	100	30	45	0	4	21	E	GL	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Surowce pochodzenia zwierzęcego	4	100	30	45	0	4	21	E	GL	Katedra Technologii Mięsa
Propedeutyka wiedzy o jakości i bezpieczeństwie żywności	2	50	15	0	0	4	31	Z	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Elementy prawa	2	50	15	0	0	2	33	Z	GW	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
Grupa przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru	2	54	40	0	0	4	10	2xZ	GW	Moduł ogólnouczelniany
Język obcy	2	50	0	24	0	2	24	Z	GI	Studium Języków Obcych
Wychowanie fizyczne	0	30	0	30	0	0	0	P	GI	Centrum Kultury Fizycznej
Łącznie semestr II	28	734	175	204	0	32	323	4E		
Podstawy mikrobiologii	4	100	15	15	0	6	64	Z	GL	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności
Podstawy analizy i oceny jakości żywności	5	125	30	45	0	8	42	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Przemiany i funkcje składników żywności	6	150	30	45	0	8	67	E	GL	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
Podstawy metrologii	4	100	15	30	0	6	49	Z	GL	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
A. Prawo żywnościowe/B. Prawo żywnościowe z elementami prawa cywilnego	2	50	15	15	0	2	18	E	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Podstawy żywienia człowieka	2	50	20	0	0	4	26	Z	GW	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki

A. Inżynieryjne podstawy procesów produkcyjnych/B. Wstęp do procesów jednostkowych w przetwórstwie żywności	5	125	20	24	0	8	73	E	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej
Język obcy	2	50	0	26	0	2	22	Z	GI	Studium Języków Obcych
Łącznie semestr III	30	750	145	200	0	44	361	4E		
Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności	4	103	45	45	0	4	9	E	GL	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności
Podstawy analizy sensorycznej	4	100	15	30	0	4	51	E	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego	4	100	30	45	0	6	19	E	GL	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia zwierzęcego	4	100	30	45	0	6	19	Z	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej
Inżynieria procesowa żywności	4	100	25	36	0	6	33	E	GL	Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej
A. Jakość i bezpieczeństwo potraw w technologii gastronomicznej/B. Podstawy technologii gastronomicznej	3	75	30	15	0	4	26	Z	GL	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
Język obcy	2	50	0	26	0	2	22	Z	GI	Studium Języków Obcych
Praktyka technologiczna	5	140	0	0	0	10	130	P		Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Łącznie semestr IV	30	768	175	242	0	42	309	4E		
Zagrożenia i ocena ryzyka w produkcji żywności	3	75	15	20	0	4	36	Z	GL	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Podstawy toksykologii	3	75	15	20	0	4	36	E	GL	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
A. Techniki pakowania i przechowywania żywności/B. Technologia i bezpieczeństwo opakowań żywności	6	150	30	30	0	6	84	E	GL	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
Podstawy zarządzania jakością	3	75	20	15	0	6	34	Z	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna (GMP/GHP)	4	100	15	15	0	6	64	E	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Normalizacja, akredytacja i certyfikacja	2	50	15	0	0	5	30	Z	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
A. Logistyka w gospodarce żywnościowej/B. Logistyka w przedsiębiorstwie agrobiznesu	3	75	15	15	0	5	40	Z	GI	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
A. Wprowadzenie do zarządzania środowiskiem w przemyśle spożywczym/B. Techniki proekologiczne i zarządzanie środowiskiem w produkcji żywności	4	100	45	0	0	5	50	E	GW	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Język obcy	2	60	0	24	0	3	33	E	GI	Studium Języków Obcych
Łącznie semestr V	30	760	170	139	0	44	407	5E		

Opracowanie i komercjalizacja nowych produktów żywnościowych	6	150	30	30	0	6	84	E	GI	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
Systemowe zarządzanie bezpieczeństwem żywności	4	100	30	30	0	6	34	E	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Statystyczna kontrola procesów i sterowanie jakością żywności	4	100	15	30	0	6	49	E	GL	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Zarządzanie jakością żywności wg norm ISO 9000	3	75	15	30	0	6	24	Z	GL	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
A. Metody monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności/B. Analityka procesowa w łańcuchu żywnościowym	3	75	15	15	0	4	41	Z	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
A. Zarządzanie i finanse w przedsiębiorstwie agrobiznesu/B. Organizacja i zarządzanie w międzynarodowym obrocie żywności	3	75	15	30	0	6	24	E	GI	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
Ochrona zdrowia publicznego	2	50	30	0	0	4	16	Z	GW	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki
Fakultet 1. Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności	2	50	30	0	0	4	16	2xZ	GW	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Seminarium problemowe 1	3	75	0	30	0	8	37	Z	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Łącznie semestr VI	30	750	180	195	0	50	325	4E		
Koszty jakości	3	75	20	20	0	5	30	Z	GI	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
Audytywanie i dokumentowanie systemów zarządzania	5	125	15	36	0	6	68	E	GL	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Fakultet 2. Innowacje w produkcji i dystrybucji żywności	4	100	16	18	0	6	60	Z	GL	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Praktyka systemowa	2	60	0	0	0	5	55	Z		Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Seminarium problemowe 2	4	100	0	30	0	10	60	Z	GI	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Przygotowanie do egzaminu inżynierskiego	15	375	0	0	0	90	285	E		Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
Łącznie semestr VII	33	835	51	104	0	122	558	2E		
ŁĄCZNIE NA STUDIACH	210	5353	1046	1254	0	370	2683			

E (egzamin); Z (zaliczenie na ocenę); P (potwierdzenie udziału – zaliczenie bez oceny)

Propozycje zajęć fakultatywnych

Fakultet 1. Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności

1. Autentyczność żywności (J. Tomaszewska-Gras)
2. Grzyby a jakość żywności (M. Kuligowski)
3. Orientalna żywność fermentowana - ocena jakości i bezpieczeństwa (M. Kuligowski)
4. Nowe trendy w podwyższaniu jakości napojów alkoholowych (M. Lasik-Kurdyś)
5. Surowcowe i technologiczne aspekty kształtowania jakości i trwałości piwa (M. Gumienna)

6. Ocena ekspozycji i szacowanie ryzyka w aspekcie obecności ksenobiotyków w żywności (M. Beszterda)
7. Innowacyjne produkty roślinne kształtowane na drodze surowcowej i technologicznej (E. Kubzdela-Radziejewska)
8. Bezpieczne produkty likalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach (P. Konieczny)
9. Żywność minimalnie przetworzona i bioaktywna (R. Biegańska-Marecik)
10. Dodatki do żywności w aspekcie prawnym i użytkowym (R. Biegańska-Marecik)
11. Żywność w proszku - innowacje technologiczne i ocena jakości (J. Gawalek)
12. Nowe trendy w suszeniu żywności w aspekcie jej jakości (J. Gawalek)

Fakultet 2. Innowacje w produkcji i dystrybucji żywności

1. Innowacyjne produkty z nasion roślin strączkowych (M. Kuligowski)
2. Innowacje w przetwarzaniu fermentowanych produktów żywnościowych (M. Lasik-Kurdyś)
3. Projektowanie właściwości nowych produktów żywnościowych (D. Cais-Sokolińska)
4. Żywność dla przyszłości - od teorii do praktyki (P. Konieczny)
5. Enzymy w produkcji żywności (M. Zielińska-Dawidziak)
6. Współczesne trendy w inżynierii żywności (J. Gawalek)