

Plan i program studiów

Studia podyplomowe: „Metody oceny jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności”

Symbol modułu	Nazwa modułu	ECTS	Semestr I		Semestr II		Forma zaliczenia zajęć
			Liczba godzin zajęć teoretycznych	Liczba godzin zajęć praktycznych	Liczba godzin zajęć teoretycznych	Liczba godzin zajęć praktycznych	
M01	Prawne aspekty jakości i bezpieczeństwa żywności	1	8				obserwacja na zajęciach, udział w dyskusji
M02	Technologiczne kryteria jakości produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	1	8				obserwacja na zajęciach, udział w dyskusji
M03	Metody pobierania i przygotowywania próbek do oceny jakości żywności	1	8				praca pisemna
M04	Podstawowe metody analizy żywności	3	10	20			sprawozdanie z zajęć
M05	Analityka mikrobiologiczna żywności	2	10	10			sprawozdanie z zajęć, obserwacja na zajęciach
M06	Nowoczesne techniki analityczne	3	10	15			sprawozdanie z zajęć
M07	Produkty odpadowe w przemyśle spożywczym	1	4				udział w dyskusji
M08	Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności	3	10	12			sprawozdanie z zajęć
M09	Opracowanie i komercjalizacja nowych produktów żywnościowych	2			5	10	prezentacja multimedialna, obserwacja na zajęciach
M10	Toksykologia żywności	1			10		zaliczenie pisemne
M11	Nowe trendy w ocenie autentyczności i zafałszowaniach żywności	2			10	6	sprawozdanie z zajęć, obserwacja na zajęciach
M12	Znakowanie żywności	3			10	12	prezentacja multimedialna, obserwacja na zajęciach
M13	Bezpieczeństwo produkcji żywności	2			10	6	zaliczenie pisemne, sprawozdanie z zajęć
M14	Nowoczesne opakowania żywności	1			5		obserwacja na zajęciach, udział w dyskusji
M15	Metrologia w analityce	1			4		udział w dyskusji
M16	Systemy zarządzania w praktyce laboratoryjnej i zapewniania bezpieczeństwa żywności	3			10	14	egzamin
RAZEM		30	68	57	64	48	