

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Program jest zgodny z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm., dalej „pswn”)



2

SEMESTRY



326h
TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Chemia żywności i środków spożywczych
- Podstawy technologii żywności
- Analiza toksykologiczna, instrumentalna żywności
- Zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w produkcji, dystrybucji i przygotowywaniu żywności
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności

SEMESTR II

- Urzędowa kontrola, ocena jakości i bezpieczeństwa żywności – przepisy prawne RP i UE
- Audyt systemu HACCP – wymagania i praktyczne przeprowadzanie
- Prawne aspekty bezpieczeństwa i jakości żywności
- Podstawy produkcji i przetwórstwa żywności
- Aspekty zdrowotne bezpieczeństwa żywności
- Metody utrwalania i przechowywania żywności