

Plan studiów od 2019/20 - Kierunek:			TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE													
Poziom studiów:			I stopień													
Forma studiów:			stacjonarne													
Profil studiów:			ogólnoakademicki													
Opis symboli:																
Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;																
Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F																
Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U																
Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe																
Inne - inne godziny kontaktowe, nie ujęte w pensum, np. godziny egzaminu czy konsultacji w ramach przedmiotu, ZP - praktyki zawodowe																
ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu																
Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie - Z																
Lp.	SEM	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć						Razem godzin	Forma zal.	ECTS_k	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	PC	TC	Inne				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-01	Ekonomia	P	O		15	15				8	38	E	3	1,5
2	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-02	Matematyka	P	O/F		30	30				12	72	E	6	3
3	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-03	Chemia ogólna i nieorganiczna	P	O/F		30		30			15	75	E	6	3
4	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-04	Technologia informacyjna	P	O		15	30				8	53	Z_o	4	2
5	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-05	Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa	K	O		15		33			9	57	Z_o	5	2,5
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06	Przedmioty obieralne 1	HS	O/F		30	30				12	72	Z_o	6	3
7	2	NOŻ-TZ1-S-02L-07	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	K	O	N	30	30				8	68	E	5	3
8	2	NOŻ-TZ1-S-02L-08	Chemia organiczna	P	O		15	8	30			9	62	E	5	2,5
9	2	NOŻ-TZ1-S-02L-09	Chemia fizyczna	P	O		15		15			7	37	Z_o	3	1,5
10	2	NOŻ-TZ1-S-02L-10	Fizyka	P	O		15		30			8	53	E	4	2
11	2	NOŻ-TZ1-S-02L-11	Statystyka	P	O		15	15				10	40	E	3	1,5
12	2	NOŻ-TZ1-S-02L-12	Propedeutyka przemysłu spożywczego	K	O		15	18				6	39	Z_o	3	1,5
13	2	NOŻ-TZ1-S-02L-13	Podstawy żywienia człowieka	K	O	N	30		15			8	53	Z_o	4	2
14	2	NOŻ-TZ1-S-02L-14	Rachunkowość	P	O		15	15				6	36	E	3	2
15	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-15	Język obcy	P	O/F		0	60					60	Z_o	3	3
16	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-16	Biochemia	P	O		30		30			11	71	E	4	3
17	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-17	Chemia żywności	K	O	N	30		30			12	72	E	4	2
18	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-18	Mikrobiologia żywności	K	O	N	30		60			14	104	E	7	4
19	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-19	Ogólna technologia żywności	K	O	N	45		45			12	102	E	7	4
20	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-20	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	K	O		20	24	21			8	73	E	5	3
21	4	NOŻ-TZ1-S-04L-21	Język obcy	P	O/F		0	60				4	64	E	4	3
22	4	NOŻ-TZ1-S-04L-22	Analiza i ocena jakości żywności	K	O	N	35		60			14	109	E	8	4
23	4	NOŻ-TZ1-S-04L-23	Inżynieria procesowa	K	O	N	30		75			14	119	E	9	4,5
24	4	NOŻ-TZ1-S-04L-24	Technologia przemysłu fermentacyjnego	K	O	N	24		15			8	47	E	3	2
25	4	NOŻ-TZ1-S-04L-25	Ochrona własności intelektualnych	P	O		15	0				2	17	Z_o	1	1
26	4	NOŻ-TZ1-S-04L-26	Opakowania żywności	K	O	N	15		15			6	36	Z_o	3	2
27	4	NOŻ-TZ1-S-04L-27	Toksykologia żywności	K	O	N	15		15			6	36	E	2	1
28	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-28	Wychowanie fizyczne		O	N	0	30					30	Z	0	0
29	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-29	Technologia zbóż	K	O	N	28		21			8	57	E	4	2
30	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-30	Technologia owoców i warzyw	K	O	N	28		21			9	58	E	4	2
31	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-31	Technologia mleka	K	O	N	28		21			9	58	E	4	2
32	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-32	Technologia mięsa	K	O	N	32		30			11	73	E	6	3
33	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-33	Prawo żywnościowe	K	O		20	15				8	43	Z_o	3	2
34	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-34	Właściwości fizyczne produktów spożywczych	K	O	N	15		35			10	60	E	4	2
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35	Przedmioty obieralne 2	K	O/F	N	75	0				5	80	Z_o	5	3
36	6	NOŻ-TZ1-S-06L-36	Wychowanie fizyczne		O		0	30					30	Z	0	0
37	6	NOŻ-TZ1-S-06L-37	Gospodarka energetyczna	K	O		15		15			7	37	Z_o	3	1,5
38	6	NOŻ-TZ1-S-06L-38	Ekologia i ochrona środowiska	K	O		15	0				2	17	E	1	0,5
39	6	NOŻ-TZ1-S-06L-39	Technologia fluszców i koncentratów spożywczych	K	O	N	30		30			10	70	E	5	3
40	6	NOŻ-TZ1-S-06L-40	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	24		15			6	45	E	4	2
41	6	NOŻ-TZ1-S-06L-41	Drobnoustroje patogeniczne przenoszone przez wodę i żywność	K	O	N	12		15			8	35	E	3	1,5
42	6	NOŻ-TZ1-S-06L-42	Podstawy komunikacji społecznej	HS	O		0	15				2	17	Z	1	1
43	6	NOŻ-TZ1-S-06L-43	Praktyka specjalizacyjna	K	O		0	0					0	Z	4	0
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44	Przedmioty obieralne 3	K	O/F	N	120	0				9	129	Z_o	9	5
45	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-45	Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym	K	O		15	15				5	35	E	2	1
46	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-46	Technologiczne projektowanie zakładów przem. spożywczego	K	O/F		20			30		4	54	E	4	2
47	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-47	Seminarium dyplomowe	K	O/F	N	0	45				0	45	Z_o	2	1
48	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-48	Praca dyplomowa	K	O/F	N	0	0				60	60	E	15	5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49	Przedmioty obieralne 4	K	O/F	N	105	0				7	112	Z_o	7	4
NOŻ-TZ1-S-01Z-02			Matematyka													
2	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-02-01	Matematyka podstawowa	P	F		30	30					60	E	6	3
2	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-02-02	Matematyka zaawansowana	P	F		30	30					60	E	6	3
NOŻ-TZ1-S-01Z-03			Chemia ogólna i nieorganiczna													
3	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-03-01	Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	P	F		30		30			15	75	E	6	3
3	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-03-02	Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	P	F		30		30			15	75	E	6	3
NOŻ-TZ1-S-01Z-6			Przedmioty obieralne 1 (6 ECTS)													
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06_01	Najnowsza historia Polski	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06_02	Sociologia	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06_03	Historia filozofii	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3