

Plan studiów od 2019/20 - Kierunek:	BEZPIECZENSTWO ŻYWNOSCI
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 ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytorne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe;

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	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	NOZ-BZ1-S-01Z-01	Ekonomia	P	O		15	15					8	38	Z_o	2	1
2	1	NOZ-BZ1-S-01Z-02	Matematyka	P	O/F		30	30					12	72	E	5	2,5
3	1	NOZ-BZ1-S-01Z-03	Chemia ogólna i nieorganiczna	P	O/F		30		30				18	78	E	6	3
4	1	NOZ-BZ1-S-01Z-04	Biologia	P	O		15	30					9	54	Z_o	4	2
5	1	NOZ-BZ1-S-01Z-05	Podstawy produkcji roślinnej	P	O		15	15					5	35	E	2	1
6	1	NOZ-BZ1-S-01Z-06	Technologia informacyjna	P	O		15	30					23	68	Z_o	4	2
7	1	NOZ-BZ1-S-01Z-07	Ochrona własności intelektualnych	P	O		15						2	17	Z_o	1	0,5
8	1	NOZ-BZ1-S-01Z-08	Przedmioty obieralne 1	HS	O/F		30	30					12	72	Z_o	6	3
9	2	NOZ-BZ1-S-02L-09	Ogólna technologia żywności	K	O	N	30		30				11	71	E	5	2,5
10	2	NOZ-BZ1-S-02L-10	Chemia organiczna	P	O		20	30					9	59	E	5	2,5
11	2	NOZ-BZ1-S-02L-11	Bezpieczeństwo opakowań	K	O	N	15		15				10	40	Z_o	3	1,5
12	2	NOZ-BZ1-S-02L-12	Ochrona zdrowia publicznego	P	O		15	15					9	39	Z_o	3	1,5
13	2	NOZ-BZ1-S-02L-13	Podstawy produkcji zwierzęcej	K	O	N	15		12		3		6	36	Z_o	2	1
14	2	NOZ-BZ1-S-02L-14	Statystyka	P	O		15	15					10	40	E	3	1,5
15	2	NOZ-BZ1-S-02L-15	Chemia żywności	K	O	N	30		30				14	74	E	6	3
16	2	NOZ-BZ1-S-02L-16	Ekologia i ochrona środowiska	K	O		15		2		13		8	38	Z_o	3	1,5
17	3	NOZ-BZ1-S-03Z-17	Język obcy	P	O/F		0	60					10	70	Z_o	3	1,5
18	3	NOZ-BZ1-S-03Z-18	Chemia fizyczna	P	O		15	15					7	37	Z_o	3	1,5
19	3	NOZ-BZ1-S-03Z-19	Biochemia	P	O		30		30				14	74	E	6	4
20	3	NOZ-BZ1-S-03Z-20	Analiza i ocena jakości żywności	K	O	N	30		30				10	70	E	5	3
21	3	NOZ-BZ1-S-03Z-21	Mikrobiologia ogólna	K	O	N	30		45				10	85	E	7	4
22	3	NOZ-BZ1-S-03Z-22	Podstawy metrologii w przemyśle spożywczym	K	O		20	15	30				9	74	E	6	4
23	4	NOZ-BZ1-S-04L-23	Język obcy	P	O/F		0	60					4	64	E	4	2
24	4	NOZ-BZ1-S-04L-24	Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego	K	O	N	30		18				7	55	E	4	2,5
25	4	NOZ-BZ1-S-04L-25	Technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego	K	O	N	30		18				8	56	E	4	2,5
26	4	NOZ-BZ1-S-04L-26	Inżynieria żywności	K	O	N	30		40				14	84	E	6	3
27	4	NOZ-BZ1-S-04L-27	Podstawy żywienia człowieka	K	O	N	15		0				2	17	E	1	0,5
28	4	NOZ-BZ1-S-04L-28	Podstawy badania i oceny weterynaryjnej zwierząt rzeźnych i mięsa	K	O		15	15					6	36	E	3	1,5
29	4	NOZ-BZ1-S-04L-29	Patogenne zmiany w surowcach roślinnych	K	O	N	30		30				6	66	E	5	2,5
30	4	NOZ-BZ1-S-04L-30	Przedmioty obieralne 2	K	O/F	N	45	0					3	48		3	1,5
31	5	NOZ-BZ1-S-05Z-31	Wychowanie fizyczne		O/F		0	30					30	Z	0	0	0
32	5	NOZ-BZ1-S-05Z-32	Prawo żywnościowe	K	O		30	15					9	54	Z_o	4	2,5
33	5	NOZ-BZ1-S-05Z-33	Toksykologia żywności	K	O	N	30	6	24				11	71	E	6	3
34	5	NOZ-BZ1-S-05Z-34	Instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności	K	O	N	30		15				10	55	E	5	3
35	5	NOZ-BZ1-S-05Z-35	Podstawy biologii molekularnej i inżynierii genetycznej	K	O		30	30					9	69	E	6	3
36	5	NOZ-BZ1-S-05Z-36	Mikrobiologia żywności	K	O	N	15		30				9	54	E	4	2,5
37	5	NOZ-BZ1-S-05Z-37	Przedmioty obieralne 3	K	O/F	N	75	0					5	80		5	2,5
38	6	NOZ-BZ1-S-06L-38	Wychowanie fizyczne		O/F		0	30					30	Z	0	0	0
39	6	NOZ-BZ1-S-06L-39	Zagrożenia chemiczne i fizyczne w żywności	K	O	N	15	8	22				9	54	E	4	2,5
40	6	NOZ-BZ1-S-06L-40	Analiza ryzyka	P	O			15					15	Z_o	2	1	
41	6	NOZ-BZ1-S-06L-41	Żywność genetycznie modyfikowana	K	O		15	15					7	37	Z_o	3	1,5
42	6	NOZ-BZ1-S-06L-42	Autentyczność i identyfikowalność żywności	K	O	N	15		0				3	18	E	1	0,5
43	6	NOZ-BZ1-S-06L-43	Zagrożenia biologiczne w żywności	K	O		30	45					8	83	E	6	3
44	6	NOZ-BZ1-S-06L-44	Logistyka w łańcuchu żywnościowym	K	O		15	30					5	50	E	3	2
45	6	NOZ-BZ1-S-06L-45	Podstawy komunikacji społecznej	HS	O			15					2	17	Z_o	1	0,5
46	6	NOZ-BZ1-S-06L-46	Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej	K	O		15	15					4	34	E	2	1
47	6	NOZ-BZ1-S-06L-47	Praktyka zawodowa (4 tygodnie)	K	O/F								0	Z	4	0	0
48	6	NOZ-BZ1-S-06L-48	Przedmioty obieralne 4	K	O/F	N	60						4	64		4	2
49	7	NOZ-BZ1-S-07Z-49	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K	O	N		45					45	Z_o	4	2	
50	7	NOZ-BZ1-S-07Z-50	Seminarium dyplomowe	K	O/F	N		45					45	Z_o	2	1	
51	7	NOZ-BZ1-S-07Z-51	Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	K	O	N	15						2	17	Z_o	1	0,5
52	7	NOZ-BZ1-S-07Z-52	Praca dyplomowa	K	O/F	N							60	Z_o	15	5	
53	7	NOZ-BZ1-S-07Z-53	Przedmioty obieralne 5	K	O/F	N	120						8	128		8	4

NOZ-BZ1-S-01Z-02 Matematyka

2	1	NOZ-BZ1-S-01Z-02-01	Matematyka podstawowa	P	F		30	30					12	72	E	5	2,5
2	1	NOZ-BZ1-S-01Z-02-02	Matematyka zaawansowana	P	F		30	30					12	72	E	5	2,5

NOZ-BZ1-S-01Z-03 Chemia ogólna i nieorganiczna

3	1	NOZ-BZ1-S-01Z-03-01	Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	P	F		30	30					18	75	E	6	3
3	1	NOZ-BZ1-S-01Z-03-02	Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	P	F		30	30					18	75	E	6	3

NOZ-BZ1-S-01Z-08 Przedmioty obieralne 1 (6 ECTS)

8	1	NOZ-BZ1-S-01Z-08-01	Najnowsza historia Polski	HS	F		30	30					12	72	Z_o	6	3
6	1	NOZ-BZ1-S-01Z-08-02	Socjologia	HS	F		30	24		6			12	72	Z_o	6	3
6	1	NOZ-BZ1-S-01Z-08-03	Historia filozofii	HS	F		30	30					12	72	Z_o	6	3