

**PLAN STUDIÓW**  
**KIERUNKU GASTRONOMIA-SZTUKA KULINARNA**

**Obowiązuje od cyklu:** 2021 Z

**Poziom studiów:** studia pierwszego stopnia-inżynierskie

**Profil kształcenia:** ogólnoakademicki

**Forma studiów:** stacjonarne

**Liczba semestrów:** 7

**Dziedzina/y nauki/dyscyplina/y naukowa/e lub artystyczna/e:** dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia

Rok studiów: 1, semestr: 1												
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Technologie informacyjne	1	2	1,2	zal. oc.	o	30	0	30	1	0	0
2	Przedmiot ogólnouczelniany 1	1	2	0	zal. oc.	f	30	30	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	60	30	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0	x	x	30	30	0	1	0	0

<b>II - PODSTAWOWYCH</b>												
1	Matematyka	1	2	0,6	zal. oc.	o	30	15	15	2	0	0
2	Zarządzanie i marketing w gastronomii	1	3	1,2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
3	Chemia w gastronomii	1	4	1,2	egz	o	45	15	30	4	0	0
4	Prowadzenie działalności gospodarczej	1	2	1,2	zal oc.	o	30	0	30	2	0	0
5	Przedmiot podstawowy do wyboru 1	1	3	1,2	zal oc.	f	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			14	5,4	x	x	195	60	135	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5,4	x	x	135	0	135	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			3	1,2	x	x	45	15	30	2	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1	Pszczelarstwo i miodosytnictwo	1	2	0,6	zal. oc.	o	30	15	15	2	0	0
2	Sztuka aranżacji w gastronomii	1	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	1	0	0
3	Muzyka w gastronomii	1	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	1	0	0
4	Historyczne uwarunkowania żywności i żywienia	1	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	1	0	0
5	Analiza sensoryczna	1	5	1,8	zal. oc.	o	60	15	45	2	0	0
6	Gastronomia w aspekcie historycznym, kulturowym, religijnym	1	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			11	2,4	x	x	150	90	60	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,4	x	x	60	0	60	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>VI - INNE</b>												
1	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1	0,5	0	zal	o	4	4	0	0	0	0
2	Ergonomia	1	0,25	0	zal	o	2	2	0	0	0	0
3	Ochrona własności intelektualnej	1	0,25	0	zal	o	2	2	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			1	0	x	x	8	8	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 1</b>			30	9	x	x	413	188	225	22	0	0

<b>Rok studiów: 1, semestr: 2</b>												
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Język obcy 1	2	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	1	0	0
2	Przedmiot ogólnounuczelniany 2	2	2	0	zal. oc.	f	30	30	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	60	30	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,2	x	x	60	30	30	2	0	0
<b>II – PODSTAWOWYCH</b>												
1	Biochemia żywności i żywienia	2	5	1,2	egz	o	60	30	30	4	0	0
2	Żywienie człowieka i dietetyka	2	8	2,4	egz	o	105	45	60	4	0	0
3	Właściwości fizyczne żywności	2	2	0,6	zal. oc.	o	30	15	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			15	4,2	x	x	195	90	105	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,2	x	x	105	0	105	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>III – KIERUNKOWYCH</b>												
1	Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego	2	4	1,2	zal. oc.	O	60	30	30	2	0	0
2	Kultura biesiadowania	2	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	1	0	0
3	Analiza i ocena jakości żywności	2	4,5	1,2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
4	Gastronomia w sztuce	2	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			10,5	2,4	x	x	135	75	60	6	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	2,4	x	x	60	0	60	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>VI – INNE</b>											
1	Etykieta	2	0,5	0	zal	o	4	4	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0,5	0	x	x	4	4	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0
<b>Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 2</b>			30	7,8	x	x	394	199	195	18	0
<b>Liczba punktów ECTS/godz. Dyd. Na 1 roku studiów</b>			60	16,8	x	x	807	387	420	40	0

<b>Rok studiów: 2, semestr: 3</b>												
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I – WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Język obcy 2	3	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	1	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	
<b>II – PODSTAWOWYCH</b>												
1	Mikrobiologia żywności	3	5	1,2	egz	o	60	30	30	4	0	
2	Ogólna technologia żywności	3	2	0,6	zal. oc.	o	30	15	15	2	0	

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			7	1,8	x	x	90	45	45	6	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,8	x	x	45	0	45	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
<b>III – KIERUNKOWYCH</b>													
1	Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego		3	5	1,8	zal. oc.	o	80	35	45	2	0	0
2	Technologia gastronomiczna		3	7	2,4	egz	o	90	30	60	4	0	0
3	Przedmiot kierunkowy do wyboru 1		3	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
4	Przedmiot kierunkowy do wyboru 2		3	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy do wyboru 3		3	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. Dyd. (ogółem)			21	7,8	x	x	305	110	195	12	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. Dyd. (zajęcia praktyczne)			x	7,8	x	x	195	0	195	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. Dyd. (przedmioty fakultatywne)			9	3,6	x	x	135	45	90	6	0	0	
<b>Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 3</b>			30	10,8	x	x	425	155	270	19	0	0	

<b>Rok studiów: 2, semestr: 4</b>												
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I – WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Język obcy 3	4	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	1	0	0

2	Wychowanie fizyczne 1	4	0	0	zal. oc.	o	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		2	1,2	x	x	60	0	60	1	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	1,2	x	x	30	0	30	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0	
<b>II – PODSTAWOWYCH</b>												
1	Statystyka	4	1	0,6	zal. oc.	o	15	0	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		1	0,6	x	x	15	0	15	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	0,6	x	x	15	0	15	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
<b>III – KIERUNKOWYCH</b>												
1	Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	4	2	0,6	zal. oc.	o	30	15	15	2	0	0
2	Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna	4	6	1,8	egz	o	75	30	45	4	0	0
3	Technologia potraw mięsnych	4	4	1,2	egz	o	45	15	30	4	0	0
4	Catering	4	1	0	zal. oc.	o	15	15	0	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy do wyboru 4	4	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
6	Podstawy kelnerstwa i barmaństwa	4	3	1,2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
7	Przedmiot kierunkowy do wyboru 5	4	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
8	Przedmiot kierunkowy do wyboru 6	4	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
9	Przedmiot kierunkowy do wyboru 7	4	2	0,6	zal. oc.	f	30	15	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		27	9	x	x	375	150	225	22	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	9	x	x	225	0	225	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		11	4,2	x	x	165	60	105	8	0	0	
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 4</b>		30	10,8	x	x	450	150	300	25	0	0	
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. Na 2 roku studiów</b>		60	21,6	x	x	875	305	570	44	0	0	

<b>Rok studiów: 3, semestr: 5</b>												
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I – WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1	Język obcy 4	5	2	1,2	egz	f	30	0	30	1	0	0
2	Wychowanie fizyczne 2	5	0	0	zal. oc.	o	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	60	0	60	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
<b>III – KIERUNKOWYCH</b>												
1	Technologia czekolady i karmelu	5	3	1,2	egz	o	45	15	30	4	0	0
2	Enologia	5	2	0,6	zal. oc.	o	30	15	15	2	0	0
3	Komputerowe wspomaganie w gastronomii	5	2	1,2	zal. oc.	o	30	0	30	2	0	0
4	Aparatura gastronomiczna	5	3	1,2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy do wyboru 8	5	3	1,2	zal. oc.	f	45	15	30	2	0	0
6	Technologia ciast i deserów	5	4	1,4	egz	o	50	15	35	4	0	0
7	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii	5	3	0,6	zal. oc.	o	45	30	15	2	0	0
8	Kuchnie świata	5	6	1,8	zal. oc.	o	75	30	45	2	0	0
9	Technologia surówek i sałatek	5	2	1,2	zal. oc.	o	40	10	30	2	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	28	10,4	x	x	405	145	260	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	10,4	x	x	260	0	260	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	3	1,2	x	x	45	15	30	2	0	0
<b>Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 5</b>	<b>30</b>	<b>11,6</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>465</b>	<b>145</b>	<b>320</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Rok studiów: 3, semestr: 6</b>												
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>III – KIERUNKOWYCH</b>												
1	Przedmiot kierunkowy do wyboru 9	6	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	2	0	0
2	Projektowanie potraw i napojów	6	4	1,8	zal. oc.	o	60	15	45	2	0	0
3	Technologia potraw dietetycznych	6	4	1,2	egz	o	50	20	30	4	0	0
4	Baristyka	6	1	0,6	zal. oc.	o	15	0	15	1	0	0
5	Sztuka dekorowania stołów i potraw	6	1	0,6	zal. oc.	o	15	0	15	1	0	0
6	Technologia potraw z ryb i owoców morza	6	4	1,8	zal. oc.	o	60	15	45	2	0	0
7	Slow food	6	3	1	zal. oc.	o	40	15	25	2	0	0
8	Przedmiot kierunkowy do wyboru 10	6	3	0,8	zal. oc.	f	35	15	20	2	0	0
9	Seminarium kierunkowe	6	2	1,2	zal. oc.	o	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			24	10,2	x	x	335	80	255	18	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	10,2	x	x	255	0	255	0	0	0



Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				5	2	x	x	65	15	50	4	0	0	
<b>V - PRAKTYKA</b>														
1	Praktyka zawodowa			6	6	6,0	zal. oc.	o	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)				6	6,0	x	x	0	0	0	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				x	6,0	x	x	0	0	0	0	160	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
<b>Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 6</b>				30	16,2	x	x	335	80	255	20	160	0	
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 3 roku studiów</b>				60	27,8	x	x	800	225	575	43	160	0	

**Rok studiów: 4, semestr: 7**

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		

**Grupa treści**

**III - KIERUNKOWYCH**

1	Technologiczne projektowanie w gastronomii			7	5	1,8	zal. oc.	o	60	15	45	2	0	0
2	Przedmiot kierunkowy do wyboru 11			7	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	2	0	0
3	Przedmiot kierunkowy do wyboru 12			7	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	2	0	0
4	Kuchnia molekularna			7	3	1,2	zal. oc.	o	45	15	30	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy do wyboru 13			7	1	0,6	zal. oc.	f	15	0	15	1	0	0
6	Seminarium dyplomowe			7	2	1,2	zal. oc.	f	30	0	30	2	0	0
7	Praca dyplomowa*			7	15	0	zal	f	0	0	0	0	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)				30	7,2	x	x	210	30	180	11	0	125	

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	7,2	x	x	180	0	180	0	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	22	4,2	x	x	105	0	105	5	0	125
<b>Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 7</b>	30	7,2	x	x	210	30	180	11	0	125
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 4 roku studiów</b>	30	7,2	x	x	210	30	180	11	160	125

<b>Tabela podsumowująca plan</b>									
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				praktyka	praca dyplomowa
				ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w planie studiów</b>		210	73,4	2692	947	1745	138	160	125
<b>Grupa treści</b>									
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>									
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		14	6	270	60	210	7	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		0	6	150	0	150	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		12	4,8	180	60	120	6	0	0
<b>II - PODSTAWOWYCH</b>									
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		37	12	495	195	300	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		0	12	300	0	300	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		3	1,2	45	15	30	2	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>									
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		151,5	49,4	1915	680	1235	99	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		0	49,4	1235	0	1235	0	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		50	15,2	515	135	380	27	0	125

<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>V - PRAKTYKA</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	6	6	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	0	6	0	0	0	0	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>VI - INNE</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	1,5	0	12	12	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0

<b>I</b>	<b>Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:</b>	<b>Punkty ECTS</b>	
		<b>Liczba</b>	<b>%</b>
<b>Ogółem - plan studiów</b>		210	100,00
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	105,28	50,13
2	z zakresu nauk podstawowych	37	17,62
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	73,4	34,95
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	15,5	7,38
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	65	30,95
6	wymiar praktyk	6	2,86
7	zajęcia z wychowania fizycznego	---	---
8	zajęcia z języka obcego	8	3,81
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	17,5	8,33
10	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	---	---
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	142,50	67,85

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	100
Ogółem:		100%

\*Praca dyplomowa:

- a) praca dyplomowa T
- b) praca dyplomowa PE

## Wykaz przedmiotów do wyboru:

1. Przedmiot ogólnouczelniany 1, 2
  - 1.1. Ekonomia
  - 1.2. Prawo
  - 1.3. Filozofia
  - 1.4. Pierwsza pomoc przedmedyczna
  - 1.5. Poprawna polszczyzna w praktyce
2. Przedmiot podstawowy do wyboru 1
  - 2.1. Biologia
  - 2.2. Ekologia i ochrona przyrody
3. Przedmiot kierunkowy do wyboru 1
  - 3.1. Procesy cieplne w gastronomii
  - 3.2. Inżynieria produkcji
4. Przedmiot kierunkowy do wyboru 2
  - 4.1. Gastronomia w hotelarstwie
  - 4.2. Turystyka z elementami agroturystyki
5. Przedmiot kierunkowy do wyboru 3
  - 5.1. Savoir vivre
  - 5.2. Protokół dyplomatyczny
6. Przedmiot kierunkowy do wyboru 4
  - 6.1. Przechowywanie surowców i potraw
  - 6.2. Chłodnictwo i zamrażalnictwo surowców i potraw
7. Przedmiot kierunkowy do wyboru 5
  - 7.1. Żywnienie w wysiłku fizycznym
  - 7.2. Żywnienie w warunkach ekstremalnych
8. Przedmiot kierunkowy od wyboru 6
  - 8.1. Niekonwencjonalne surowce w gastronomii
  - 8.2. Żywność ekologiczna i niekonwencjonalna
9. Przedmiot kierunkowy do wyboru 7
  - 9.1. Żywność specjalnego przeznaczenia
  - 9.2. Żywność funkcjonalna
10. Przedmiot kierunkowy do wyboru 8
  - 10.1. Polityka alergenowa w gastronomii
  - 10.2. Zarządzanie alergenami w gastronomii
11. Przedmiot kierunkowy do wyboru 9
  - 11.1. Nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów
  - 11.2. Nowoczesne trendy w technologii czekolady
12. Przedmiot kierunkowy do wyboru 10
  - 12.1. Geografia kulinarna świata
  - 12.2. Nowoczesna gastronomia
13. Przedmiot kierunkowy do wyboru 11
  - 13.1. Gastronomy vocabulary
  - 13.2. Słownictwo specjalistyczne w gastronomii
14. Przedmiot kierunkowy do wyboru 12
  - 14.1. Uwarunkowania ekonomiczno-społeczne w gastronomii
  - 14.2. Pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem
15. Przedmiot kierunkowy do wyboru 13
  - 15.1. Komunikacja marki
  - 15.2. Komunikacja w zespole