

Plan studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka Program 0303-SI-TM_A_PRK2
Zakres: Technologia mięsa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki
Forma studiów: Stacjonarne
Poziom studiów: Pierwszego stopnia
Dyscypliny: technologia żywności i żywienia

Rok studiów: 1 ,semestr: 1

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Repetitorium (1700S1O-REP)	1	2	0,00	ZAL	f	30	30	0	2	0	0
2	Technologie informacyjne (03S1O-TCHE)	1	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,20	x	x	60	30	30	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,20	x	x	60	30	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	0,00	x	x	30	30	0	2	0	0
II - Podstawowych												
1	Maszynoznawstwo (03S1O-MASZ)	1	6	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
2	Prowadzenie działalności gospodarczej (03S1O-PDG)	1	2	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
3	Rysunek techniczny (03S1O-RYST)	1	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
4	Ekologia i ochrona środowiska (03S1O-EKOOS)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
5	Chemia ogólna (03S1O-CHEMIAOGO)	1	6	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
6	Matematyka (03S1O-MATEM)	1	6	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			24	5,40	x	x	270	105	165	18	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				5,40	x	x	270	105	165		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
VII - Inne												
1	Informacja patentowa (03S1O-INFP)	1	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
2	Ochrona własności intelektualnej (1700SXO-MK-OWI)	1	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
3	Ergonomia (1700SXO-MK-ERGON)	1	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
4	Etykieta (1700SXO-MK-ETYKIETA)	1	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
5	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (1700SXO-MK-BHP)	1	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			2	0,00	x	x	16	16	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	16	16	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1			30	6,60	x	x	346	151	195	22	0	0

Rok studiów: 1 ,semestr: 2

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Przedmiot ogólnouczeniiany (0000SXO-MODI)	2	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	1	0	0
2	Język obcy I (37-00-30-I)	2	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,00	x	x	60	30	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	60	30	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			4	1,00	x	x	60	30	30	2	0	0
II - Podstawowych												
1	Fizyka z elementami biofizyki (03S1O-FEB)	2	6	1,80	EGZ	o	75	30	45	4	0	0
2	Statystyka (03S1O-STATY)	2	3	0,60	EGZ	o	30	15	15	4	0	0
3	Chemia organiczna (03S1O-CHEMIAORG)	2	6	1,80	EGZ	o	75	30	45	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			15	4,20	x	x	180	75	105	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				4,20	x	x	180	75	105		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Rachunkowość (03S1O-RACH)	2	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
2	Analiza sensoryczna (03S1O-ANAS)	2	2	0,80	ZAL-O	o	30	10	20	2	0	0
3	Chemia żywności (03S1O-CHEMZYW)	2	4	1,40	ZAL-O	o	60	25	35	2	0	0
4	Biologiczne podstawy produkcji żywności i żywienia (03S1O-BPPZZ)	2	1	0,40	ZAL-O	o	20	10	10	1	0	0
5	Organizacja i zarządzanie (03S1O-OIZARZ)	2	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			11	3,80	x	x	170	75	95	9	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				3,80	x	x	170	75	95		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2			30	9,00	x	x	410	180	230	23	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów			60	15,60	x	x	756	331	425	45	0	0

Rok studiów: 2 ,semestr: 3

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Przedmiot ogólnouczeniiany (0000SXO-MODII)	3	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	1	0	0
2	Techniki twórczego myślenia (03S1O-TETM)	3	1	0,60	ZAL-O	o	15	0	15	1	0	0
3	Język obcy II (37-00-30-II)	3	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			5	1,60	x	x	75	30	45	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,60	x	x	75	30	45		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			4	1,00	x	x	60	30	30	2	0	0
III - Kierunkowych												
1	Podstawy opakowalnictwa artykułów spożywczych (03S1O-PPAS)	3	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
2	Prawo żywnościowe (03S1O-PRZ)	3	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
3	Analiza i ocena jakości żywności (03S1O-AIOJZ)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
4	Biochemia żywności (03S1O-BIOCHZ)	3	6	1,80	EGZ	o	75	30	45	4	0	0
5	Inżynieria procesowa (03S1O-INZPROC)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
6	Podstawy żywienia człowieka (03S1O-PZCZ)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			25	6,60	x	x	315	150	165	20	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				6,60	x	x	315	150	165		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3			30	8,20	x	x	390	180	210	23	0	0

Rok studiów: 2 ,semestr: 4

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Język obcy III (37-00-30-III)	4	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0
2	Wychowanie fizyczne (38-00-OS1-WF)	4	0	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			2	1,00	x	x	60	0	60	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	60	0	60		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,00	x	x	30	0	30	1	0	0
III - Kierunkowych												
1	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych (03S1O-EPZ)	4	3	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
2	Żywnienie zbiorowe (03S1O-ZYWIEZBI)	4	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
3	Przedmiot kierunkowy 4 (03S1O-PRKIER)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
4	Przedmiot kierunkowy 3 (03S1O-PRKIER3)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
5	Przedmiot kierunkowy 2 (03S1O-PRKIER2)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
6	Przedmiot kierunkowy 1 (03S1O-PRKIER1)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
7	Mikrobiologia żywności (03S1O-MIKZYW)	4	6	1,80	EGZ	o	75	30	45	4	0	0
8	Ogólna technologia żywności (03S1O-OGTECHZ)	4	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			28	9,00	x	x	375	150	225	20	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				9,00	x	x	375	150	225		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			12	4,80	x	x	180	60	120	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 4			30	10,00	x	x	435	150	285	21	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów			60	18,20	x	x	825	330	495	44	0	0

Rok studiów: 3 ,semestr: 5

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Wychowanie fizyczne (38-00-OS1-WF)	5	0	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	0	0	0
2	Język obcy IV (37-00-30-IV)	5	2	1,00	EGZ	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			2	1,00	x	x	60	0	60	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	60	0	60		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,00	x	x	30	0	30	1	0	0
III - Kierunkowych												
1	Analiza instrumentalna (03S1O-ANALINS)	5	2	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
2	Higiena produkcji i toksykologia żywności (03S1O-HPITZ)	5	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
3	Przechowywalnictwo surowców i produktów spożywczych (03S1O-PSIPS)	5	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			9	3,00	x	x	135	60	75	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				3,00	x	x	135	60	75		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia												
1	Niekonwencjonalne surowce zwierzęce – Zwierzęta łowne (03S1O-NSZZL)	5	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
2	Niekonwencjonalne surowce zwierzęce – Ryby (03S1O-NSZR)	5	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
3	Technologia i chemia mięsa (03S1O-TICHM)	5	13	4,20	EGZ	f	180	75	105	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			19	6,60	x	x	270	105	165	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				6,60	x	x	270	105	165		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			19	6,60	x	x	270	105	165	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 5			30	10,60	x	x	465	165	300	17	0	0

Rok studiów: 3 ,semestr: 6

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - Kierunkowych												
1	Warsztaty językowe do wyboru (03S10-WARJ)	6	2	1,20	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
2	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (03S10-SZJIB)	6	4	0,60	EGZ	o	45	30	15	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			6	1,80	x	x	75	30	45	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,80	x	x	75	30	45		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,20	x	x	30	0	30	2	0	0
IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia												
1	Aparatura w przetwórstwie mięsa (03S10-AWPMI)	6	5	1,20	EGZ	f	60	30	30	4	0	0
2	Metody oceny mięsa i przetworów mięsnych (03S10-MOMPM)	6	1	0,00	ZAL-O	f	15	15	0	1	0	0
3	Dodatki prozdrowotne w przetworach mięsnych (03S10-DPWPM)	6	2	0,80	ZAL-O	f	30	10	20	2	0	0
4	Technologia drobiarstwa i jajczarstwa (03S10-TDIJ)	6	8	2,80	EGZ	f	115	45	70	4	0	0
5	Seminarium w zakresie kształcenia (03S10-SZK)	6	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			18	4,80	x	x	250	100	150	13	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				4,80	x	x	250	100	150		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			16	4,80	x	x	220	100	120	11	0	0
VI - Praktyka												
1	Praktyka zawodowa (03S10-PRAKTZ)	6	6	0,00	ZAL-O	f	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			6	0,00	x	x	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	4		160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			6	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 6			30	6,60	x	x	325	130	195	23	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 3 roku studiów			60	17,20	x	x	790	295	495	40	160	0

Rok studiów: 4 ,semestr: 7

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego				praktyka praca dyplomowa	
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - Kierunkowych												
1	Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego (03S1O-TPZPS)	7	4	1,80	ZAL-O	o	60	15	45	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,80	x	x	60	15	45	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,80	x	x	60	15	45		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia												
1	Praca dyplomowa (03S1O-PRD)	7	15	0,00	ZAL	f	125	0	125	25	0	125
2	Przechowalnictwo mięsa (03S1O-PRZECM)	7	6	1,80	EGZ	f	90	45	45	4	0	0
3	Seminarium dyplomowe (03S1O-MK-SEMDYP)	7	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
4	Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa (03S1O-HPM)	7	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			26	3,00	x	x	290	60	230	33	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				3,00	x	x	290	60	230		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			26	3,00	x	x	290	60	230	33	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 7			30	4,80	x	x	350	75	275	35	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 4 roku studiów			30	4,80	x	x	350	75	275	35	0	125

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
				ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne	praktyka	praca dyplomowa
Liczba punktów ECTS / godz. dyd. w planie studiów		210	55,80	2721	1031	1690	160	160	125
Grupa treści									
I - Wymagania ogólne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	17	5,80	315	90	225	11	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		5,80	315	90	225	11	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	14	4,00	210	90	120	8	0	0
II - Podstawowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	39	9,60	450	180	270	30	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		9,60	450	180	270	30	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	0	0,00	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	83	26,00	1130	480	650	65	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		26,00	1130	480	650	65	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	14	6,00	210	60	150	10	0	0
IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	63	14,40	810	265	545	54	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		14,40	810	265	545	54	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	61	14,40	780	265	515	52	0	0
VI - Praktyka									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	6	0,00	0	0	0	4	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	0	0	0	4	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	6	0,00	0	0	0	0	0	0
VII - Inne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	2	0,00	16	16	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	16	16	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	0	0,00	0	0	0	0	0	0

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe w tym, zajęcia:	Punkty ECTS		Godziny	
		Liczba	%	Liczba	%
	Ogółem - plan studiów	210	100%	5250	100%
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	114	54,29%	2881	54,88%
2	z zakresu nauk podstawowych	39	18,57%	450	8,57%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	55,80	26,57%	1415	26,95%
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	15,5	7,38%	282	5,37%
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% pkt ECTS	95	45,24%	1325	25,24%
6	wymiar praktyk	6	2,86%	160	3,05%
7	zajęcia z wychowania fizycznego	0	0,00%	60	1,14%
8	zajęcia z języka obcego	8	3,81%	120	2,29%
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	10	4,76%	256	4,88%
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	132	62,86%	1785	34,00%

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	100,00%
Razem:		100%

Wykaz grup przedmiotów
1 - Przedmiot kierunkowy 4
1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
3) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych
4) Technologia żywności - technologia mleczarska
5) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
2 - Przedmiot kierunkowy 1
1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
3) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych
4) Technologia żywności - technologia mleczarska
5) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
3 - Przedmiot kierunkowy 2
1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
3) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych
4) Technologia żywności - technologia mleczarska
5) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
4 - Przedmiot kierunkowy 3
1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
3) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych
4) Technologia żywności - technologia mleczarska
5) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
5 - Warsztaty językowe do wyboru
1) Food science vocabulary
2) Nutrition science vocabulary
6 - Repetytorium
1) Repetytorium z chemii
2) Repetytorium z fizyki
3) Repetytorium z matematyki
7 - Język obcy I
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański
4) Język niemiecki
5) Język rosyjski
6) Język włoski
8 - Język obcy II
1) Język angielski
2) Język niemiecki
3) Język rosyjski
4) Język włoski
9 - Język obcy III
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański
4) Język niemiecki
5) Język rosyjski
6) Język włoski
10 - Język obcy IV
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański

Wykaz grup przedmiotów

10 - Język obcy IV

4) Język niemiecki

5) Język rosyjski

6) Język włoski