

Plan studiów na kierunku Gastronomia - sztuka kulinarna

Zakres: Gastronomia - sztuka kulinarna

Obowiązuje od cyklu: 2020Z
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	Technologia informacyjna (61S1-TECHINF)	1	2	1,00	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
2	Przedmiot ogólnouczeniowy (0000SX-MODI)	1	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,00	x	x	60	30	30	3	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)			2	0,00	x	x	30	30	0	1	0	0
II - Podstawowych												
1	Podstawy matematyki finansowej i statystyki (61S1-PMF)	1	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
2	Geografia społeczno-ekonomiczna (61S1-GSE)	1	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	1	0	0
3	Fizyka (61S1-FIZYKA)	1	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
4	Chemia żywności (61S1-CHEMZYW)	1	3,5	0,80	EGZ	o	35	15	20	4	0	0
5	Chemia (61S1-CHEM)	1	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
6	Prowadzenie działalności gospodarczej (61S1-PDG)	1	2	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			21,5	4,40	x	x	260	120	140	19	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				4,40	x	x	260	120	140		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Hodowla roślin i nasiennictwo (61S1-HRIN)	1	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0
2	Podstawy sztuki (61S1-PODSZT)	1	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	0,00	x	x	60	60	0	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	60	60	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
VII - Inne												
1	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)			0,5	0,00	x	x	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	4	4	0		0	0

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				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
VII - Inne												
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	5,40	x	x	384	214	170	24	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	praktyka	praca dyplomowa	
Grupa treści													
I - Wymagania ogólne													
1	Język obcy I (37-00-30-I)	2	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0	
2	Przedmiot ogólnouczelniany (0000SX-MODII)	2	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	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	Podstawy żywienia człowieka i dietetyki (61S1-PZCZID)	2	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0	
2	Mikrobiologia (61S1-MIKROB)	2	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0	
3	Biochemia żywności (61S1-BIOZ)	2	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			15	3,60	x	x	180	90	90	12	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				3,60	x	x	180	90	90		0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0	
III - Kierunkowych													
1	Pozyskiwanie i ocena surowców zwierzęcych (61S1-PIOSZ)	2	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0	
2	Pozyskiwanie i ocena ryb oraz bezkręgowców wodnych (61S1-POZYSK)	2	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0	
3	Uprawa roślin a jakość surowca (61S1-URAJS)	2	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0	
4	Chów i hodowla zwierząt a jakość produktu (61S1-CHZJP)	2	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	1	0	0	
5	Gastronomia w aspekcie historycznym, kulturowym, religijnym (61S1-GWAHKR)	2	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	2	0	0	
6	Historia żywności i żywienia (61S1-HZIZ)	2	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			10	0,00	x	x	150	150	0	8	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	150	150	0		0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0	
VII - Inne													
1	Ochrona własności intelektualnej (1700SX-MK-OWI)	2	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0	
2	Ergonomia (1700SX-MK-ERGON)	2	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0	
3	Etykieta (1700SX-MK-ETYKIETA)	2	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			1	0,00	x	x	8	8	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	8	8	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 2			30	4,60	x	x	398	278	120	22	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów			60	10,00	x	x	782	492	290	46	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	Język obcy II (37-00-30-II)	3	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0
2	Wychowanie fizyczne (38-00-S1-WF)	3	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	Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego (61S1-TPPR)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
2	Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych (61S1-TNAL)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
3	Ogólna technologia żywności (61S1-OTZ)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
4	Analiza sensoryczna (61S1-ANSEN)	3	3	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
5	Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego (61S1-TOPPZ)	3	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
6	Przedmiot kierunkowy do wyboru 1 (61S1-PKW1)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
7	Podstawy muzyki (61S1-PODMUZ)	3	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			28	7,20	x	x	360	180	180	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				7,20	x	x	360	180	180		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			3	1,20	x	x	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3			30	8,20	x	x	420	180	240	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				praktyka praca dyplomowa		
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne			
Grupa treści													
I - Wymagania ogólne													
1	Wychowanie fizyczne (38-00-S1-WF)	4	0	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	0	0	0	
2	Język obcy III (37-00-30-III)	4	2	1,00	ZAL-O	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	Technologia gastronomiczna (61S1-TECHG)	4	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0	
2	Systemy zarządzania jakością w gastronomii (61S1-SZARZJ)	4	3	0,60	ZAL-O	o	45	30	15	2	0	0	
3	Organizacja i zarządzanie w gastronomii (61S1-ORGIZWG)	4	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0	
4	Gastronomia w sztuce (61S1-GWSZ)	4	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	2	0	0	
5	Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna (61S1-KNRT)	4	3	1,20	ZAL-O	o	50	20	30	2	0	0	
6	Catering (61S1-CAT)	4	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	1	0	0	
7	Przedmiot kierunkowy do wyboru 3 (61S1-PKW3)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0	
8	Przedmiot kierunkowy do wyboru 5 (61S1-PKW5)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0	
9	Przedmiot kierunkowy do wyboru 4 (61S1-PKW4)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0	
10	Prawo żywnościowe (61S1-PZYW)	4	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	1	0	0	
11	Przedmiot kierunkowy do wyboru 2 (61S1-PKW2)	4	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			28	8,40	x	x	410	200	210	22	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				8,40	x	x	410	200	210		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	9,40	x	x	470	200	270	23	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów			60	17,60	x	x	890	380	510	46	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	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	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	30	0	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,00	x	x	30	0	30	1	0	0
III - Kierunkowych												
1	Technologia surówek i sałatek (61S1-TSIS)	5	2	1,00	EGZ	o	35	10	25	4	0	0
2	Technologia potraw mięsnych (61S1-TPM)	5	4	1,20	EGZ	o	45	15	30	4	0	0
3	Sztuka dekorowania stołów i potraw (61S1-SZDSIP)	5	1	0,60	ZAL-O	o	15	0	15	1	0	0
4	Marketing w gastronomii (61S1-MWG)	5	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	1	0	0
5	Komputerowe wspomaganie w gastronomii (61S1-KWG)	5	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
6	Kultura biesiadowania (61S1-KULTBIE)	5	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	1	0	0
7	Kuchnie świata (61S1-KUCHSW)	5	5	1,20	EGZ	o	60	30	30	4	0	0
8	Pszczelarstwo i miodosytnictwo (61S1-PMIO)	5	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
9	Enologia (61S1-Eno)	5	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
10	Aparatura gastronomiczna (61S1-APG)	5	4	1,20	EGZ	o	45	15	30	4	0	0
11	Baristyka (61S1-BAR)	5	1	0,60	ZAL-O	o	15	0	15	1	0	0
12	Przedmiot kierunkowy do wyboru 6 (61S1-PKW6)	5	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			28	9,40	x	x	380	145	235	26	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				9,40	x	x	380	145	235		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			3	1,20	x	x	45	15	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 5			30	10,40	x	x	410	145	265	27	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	Podstawy kelnerstwa i barmaństwa (61S1-PKIB)	6	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
2	Technologia czekolady i karmelu (61S1-TCZIK)	6	4	1,20	EGZ	o	45	15	30	4	0	0
3	Technologia potraw z ryb i owoców morza (61S1-TPZRIOM)	6	4	1,20	EGZ	o	45	15	30	4	0	0
4	Technologia ciast i deserów (61S1-TCID)	6	5,5	1,40	EGZ	o	50	15	35	4	0	0
5	Seminarium kierunkowe (61S1-SEMK)	6	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	0	0	0
6	Technologia potraw dietetycznych (61S1-TPD)	6	4,5	1,20	EGZ	o	50	20	30	4	0	0
7	Żywność specjalnego przeznaczenia (61S1-ZSP)	6	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			24	6,20	x	x	280	95	185	19	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				6,20	x	x	280	95	185		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	0,00	x	x	30	0	30	0	0	0
VI - Praktyka												
1	Praktyka zawodowa (61S1-PRZAW)	6	6	0,00	ZAL-O	f	0	0	0	0	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			6	0,00	x	x	0	0	0	0	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0		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	6,20	x	x	280	95	185	19	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 3 roku studiów			60	16,60	x	x	690	240	450	46	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					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - Kierunkowych												
1	Seminarium dyplomowe (61S1-MK-SEMDYP)	7	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0
2	Praca dyplomowa (61S1-PRACD)	7	15	0,00	ZAL	f	125	0	125	0	0	125
3	Przedmiot kierunkowy do wyboru 9 (61S1-PKW9)	7	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
4	Przedmiot kierunkowy do wyboru 8 (61S1-PKW8)	7	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
5	Technologiczne projektowanie w gastronomii (61S1-TPG)	7	5	1,80	EGZ	o	60	15	45	4	0	0
6	Przedmiot kierunkowy do wyboru 7 (61S1-PKW7)	7	2	1,20	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			30	5,40	x	x	335	45	290	11	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				5,40	x	x	335	45	290		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			25	3,60	x	x	275	30	245	7	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 7			30	5,40	x	x	335	45	290	11	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 4 roku studiów			30	5,40	x	x	335	45	290	11	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	49,60	2697	1157	1540	149	160	125
Grupa treści									
I - Wymagania ogólne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	14	5,00	270	60	210	8	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		5,00	270	60	210	8	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	12	4,00	180	60	120	6	0	0
II - Podstawowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	36,5	8,00	440	210	230	31	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		8,00	440	210	230	31	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)	152	36,60	1975	875	1100	110	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		36,60	1975	875	1100	110	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	45	10,80	575	120	455	19	0	0
VI - Praktyka									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	6	0,00	0	0	0	0	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	0	0	0	0	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)	1,5	0,00	12	12	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	12	12	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	112	53,33%	2846	54,21%
2	z zakresu nauk podstawowych	36,5	17,38%	440	8,38%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	49,60	23,62%	1265	24,10%
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	15,5	7,38%	282	5,37%
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% pkt ECTS	63	30,00%	880	16,76%
6	wymiar praktyk	6	2,86%	160	3,05%
7	zajęcia z wychowania fizycznego	-	-	60	1,14%
8	zajęcia z języka obcego	8	3,81%	120	2,29%
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	13,5	6,43%	320	6,10%
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	125,5	59,76%	1600	30,48%

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 ogólnouczelniany
1) Ekonomia
2) Genetyka w życiu człowieka
3) Pierwsza pomoc przedmedyczna
4) Poprawna polszczyzna w praktyce
5) Prawo
2 - Przedmiot ogólnouczelniany
1) Ekonomia
2) Genetyka w życiu człowieka
3) Pierwsza pomoc przedmedyczna
4) Poprawna polszczyzna w praktyce
5) Prawo
3 - Język obcy I
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański
4) Język niemiecki
5) Język rosyjski
6) Język włoski
4 - Język obcy II
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański
4) Język niemiecki
5) Język rosyjski
6) Język włoski
5 - Język obcy III
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański
4) Język niemiecki
5) Język rosyjski
6) Język włoski
6 - Język obcy IV
1) Język angielski
2) Język francuski
3) Język hiszpański
4) Język niemiecki
5) Język rosyjski
6) Język włoski
7 - Wychowanie fizyczne
1) Wychowanie fizyczne
8 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 1
1) Inżynieria produkcji
2) Procesy cieplne w gastronomii
9 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 2
1) Żywnienie w warunkach ekstremalnych
2) Żywnienie w wysiłku fizycznym
10 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 3
1) Protokół dyplomatyczny
2) Savoir vivre
11 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 4
1) Architektura krajobrazu
2) Geografia turystyczna Polski

Wykaz grup przedmiotów
12 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 5
1) Podstawy hotelarstwa
2) Podstawy turystyki z elementami krajoznawstwa
13 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 6
1) Biologia
2) Ekologia i ochrona przyrody
14 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 7
1) English in gastronomy
2) Gastronomy vocabulary
15 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 8
1) Żywność ekologiczna i niekonwencjonalna
2) Żywność jako źródło alergenów
16 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 9
1) Kuchnia molekularna
2) Slow food