

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Obowiązuje od cyklu: 2024 Z

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia - inżynierskie

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1.	Repetitorium (chemia/ matematyka/ fizyka)	I	2	0	zal.	f	14	14	0	2	0	0
2.	Technologie informacyjne	I	2	1,2	zal.o.	o	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	44	14	30	3	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0	x	x	14	14	0	2	0	0

II - PODSTAWOWYCH												
1.	Rysunek techniczny	I	2	0,56	zal.o.	o	14	0	14	2	0	0
2.	Matematyka	I	6	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
3.	Chemia ogólna	I	6	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
4.	Ekologia i ochrona środowiska	I	2	0,56	zal.o.	o	21	7	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			16	2,8	x	x	119	49	70	12	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,8	x	x	70	0	70	12	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Podstawy żywienia człowieka	I	6	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
2.	Analiza sensoryczna	I	2	0,28	zal.o.	o	14	7	7	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			8	1,12	x	x	56	28	28	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,12	x	x	28	0	28	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
VI - INNE												
1.	Etykieta	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
2.	Ergonomia	I	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
3.	Ochrona własności intelektualnej	I	0,25	0	zal.	o	2	2	0	0	0	0
4.	Informacja patentowa	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
5.	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	I	0,5	0	zal.	o	4	4	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	0	x	x	16	16	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I			30	5,12	x	x	235	107	128	21	0	0

Rok studiów: 1, semestr: 2

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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1.	Język obcy I	II	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	1	0	0
2.	Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych I	II	2	0	zal.o.	f	16	16	0	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	46	16	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,2	x	x	46	16	30	2	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1.	Fizyka z elementami biofizyki	II	6	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
2.	Chemia organiczna	II	6	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
3.	Statystyka	II	3	0,56	egz.	o	28	14	14	4	0	0
4.	Prowadzenie działalności gospodarczej	II	2	0,56	zal.o.	o	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			17	2,8	x	x	126	56	70	14	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,8	x	x	70	0	70	14	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Organizacja i zarządzanie	II	2	0,28	zal.o.	o	14	7	7	2	0	0
2.	Biologiczne podstawy produkcji żywności i żywienia	II	1	0,2	zal.o.	o	10	5	5	1	0	0
3.	Chemia żywności	II	4	0,84	zal.o.	o	35	14	21	2	0	0
4.	Rachunkowość	II	2	0,28	zal.o.	o	14	7	7	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)	9	1,6	x	x	73	33	40	7	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	1,6	x	x	40	0	40	7	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze II	30	5,6	x	x	245	105	140	23	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku I	60	10,72	x	x	480	212	268	44	0	0

Rok studiów: 2, semestr: 3

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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1.	Techniki twórczego myślenia	III	1	0,28	zal.o.	o	7	0	7	0	0	0
2.	Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych II	III	2	0	zal.o.	f	16	16	0	1	0	0
3.	Język obcy II	III	2	1,20	zal.o.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			5	1,48	x	x	53	16	37	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,48	x	x	37	0	37	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,20	x	x	46	16	30	2	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1.	Maszynoznawstwo	III	5	0,56	egz.	o	28	14	14	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			5	0,56	x	x	28	14	14	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0,56	x	x	14	0	14	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0

III - KIERUNKOWYCH												
1.	Biochemia żywności	III	6	1,12	egz.	o	56	28	28	4	0	0
2.	Analiza i ocena jakości żywności	III	5	1,12	egz.	o	49	21	28	4	0	0
3.	Prawo żywnościowe	III	2	0,28	zal.o.	o	14	7	7	2	0	0
4.	Podstawy opakownictwa artykułów spożywczych	III	2	0,56	zal.o.	o	21	7	14	2	0	0
5.	Żywnienie zbiorowe	III	2	0,28	zal.o.	o	14	7	7	2	0	0
6.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	III	3	0,56	zal.o.	o	28	14	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			20	3,92	x	x	182	84	98	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,92	x	x	98	0	98	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze III			30	5,96	x	x	263	114	149	22	0	0

Rok studiów: 2, semestr: 4

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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1.	Język obcy III	IV	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Technologia żywności - technologia mleczarska	IV	4	0,56	zal.o.	o	28	14	14	2	0	0
2.	Technologia żywności - technologia produktów roślinnych	IV	4	0,56	zal.o.	o	28	14	14	2	0	0

3.	Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych	IV	4	0,56	zal.o.	o	28	14	14	2	0	0
4.	Ogólna technologia żywności	IV	5	1,12	egz.	o	49	21	28	4	0	0
5.	Mikrobiologia żywności	IV	6	1,12	egz.	o	49	21	28	4	0	0
6.	Inżynieria procesowa	IV	5	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	4,76	x	x	224	105	119	18	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,76	x	x	119	0	119	18	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze IV			30	5,96	x	x	254	105	149	19	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku II			60	11,92	x	x	517	219	298	41	0	0

Rok studiów: 3, semestr: 5

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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1.	Język obcy IV	V	2	1,2	egz.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Higiena produkcji i toksykologia żywności	V	4	0,84	egz.	o	42	21	21	4	0	0
2.	Technologia żywności - biotechnologia żywności	V	4	0,56	egz.	o	28	14	14	2	0	0
3.	Technologia żywności - technologia gastronomiczna	V	4	0,56	egz.	o	28	14	14	2	0	0

4.	Przedmiot kierunkowy 1	V	4	0,56	egz.	f	28	14	14	2	0	0
5.	Przedmiot kierunkowy 2	V	4	0,56	egz.	f	28	14	14	2	0	0
6.	Przedmiot kierunkowy 3	V	4	0,56	egz.	f	28	14	14	2	0	0
7.	Przedmiot kierunkowy 4	V	4	0,56	egz.	f	28	14	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	4,2	x	x	210	105	105	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,2	x	x	105	0	105	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			16	2,24	x	x	112	56	56	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze V			30	5,40	x	x	240	105	135	17	0	0

Rok studiów: 3, semestr: 6

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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Przedmiot do wyboru w języku angielskim: Food science vocabulary/ Nutrition science vocabulary	VI	3	0,56	zal.o.	f	14	0	14	2	0	0
2.	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	VI	4	0,56	egz.	o	28	14	14	4	0	0
3.	Przechowalnictwo surowców i produktów spożywczych	VI	3	0,56	zal.o.	o	28	14	14	2	0	0
4.	Przedmiot kierunkowy do wyboru 5	VI	4	0,56	zal.o.	f	28	14	14	2	0	0
5.	Przedmiot kierunkowy do wyboru 6	VI	4	0,56	zal.o.	f	28	14	14	2	0	0
6.	Przedmiot kierunkowy do wyboru 7	VI	4	0,56	zal.o.	f	28	14	14	2	0	0
7.	Seminarium kierunkowe	VI	2	0,56	zal.o.	o	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			24	3,92	x	x	168	70	98	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,92	x	x	98	0	98	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			15	2,24	x	x	98	42	56	8	0	0

V - PRAKTYKA													
1.	Praktyka zawodowa	VI	6	6	zal.o.	f	0	0	0	4	160	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			6	6	x	x	0	0	0	4	160	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6	x	x	0	0	0	4	160	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	6	x	x	0	0	0	4	160	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze VI			30	9,92	x	x	168	70	98	20	160	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku III			60	15,32	x	x	408	175	233	37	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	wykłady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	VII	5	0,84	zal.o.	o	35	14	21	2	0	0
2.	Przedmiot kierunkowy do wyboru 8	VII	4	0,56	zal.o.	f	28	14	14	2	0	0
3.	Przedmiot kierunkowy do wyboru 9	VII	4	0,56	zal.o.	f	28	14	14	2	0	0
4.	Seminarium dyplomowe	VII	2	0,56	zal.o.	f	14	0	14	2	0	0
5.	Praca dyplomowa	VII	15	0	zal.	f	0	0	0	25	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			30	2,52	x	x	105	42	63	33	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,52	x	x	63	0	63	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			25	1,68	x	x	70	28	42	31	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze VII			30	2,52	x	x	105	42	63	33	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku IV			30	2,52	x	x	105	42	63	33	0	125

Tabela podsumowująca plan

Nazwa przedmiotu/ grup 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		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w planie studiów	210	40,48	1510	648	862	155	160	125
Grupa treści								
I - WYMAGANIA OGÓLNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	17	6,28	203	46	157	9	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,28	157	0	157	5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	14	4,8	166	46	120	8	0	0
II - PODSTAWOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	38	6,16	273	119	154	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,16	154	0	154	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	147	22,04	1018	467	551	112	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	22,04	551	0	551	87	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	56	6,16	280	126	154	47	0	125
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0
V - PRAKTYKA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	6	6	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6	0	0	0	4	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	6	6	0	0	0	4	160	0
VI - INNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	2	0	16	16	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0

* w tym pracownia magisterska

L.p.	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
Ogółem - plan studiów		210	100
1.	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	67,2	32,00
2.	z zakresu nauk podstawowych	38,0	18,10
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	40,48	19,28
4.	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	10,0	4,76
5.	zajęcia do wyboru	76,0	36,19
6.	wymiar praktyk	6,0	2,86
7.	zajęcia z wychowania fizycznego	-	-
8.	zajęcia z języka obcego	8,0	3,81
9.	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	11,0	5,24
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)	116,0	55,24

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

Wykaz przedmiotów do wyboru

1. Repetytorium:

- 1) Repetytorium z chemii
- 2) Repetytorium z fizyki
- 3) Repetytorium z matematyki

2. Przedmiot kierunkowy 1:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki

3. Przedmiot kierunkowy 2:

- 1) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych
- 2) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 3) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 4) Postęp techniczno-technologiczny w mleczarstwie

4. Przedmiot kierunkowy 3:

- 1) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 2) Technologia mięsa i produktów mięsnych
- 3) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
- 4) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce

5. Przedmiot kierunkowy 4:

- 1) Towaroznawstwo i przechowywanie surowców roślinnych
- 2) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
- 3) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny
- 4) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych

6. Przedmiot kierunkowy 5:

- 1) Podstawy fizjologii żywienia
- 2) Profilaktyka żywieniowa
- 3) Żywnienie w wysiłku fizycznym
- 4) Analiza sensoryczna żywności i potraw

7. Przedmiot kierunkowy 6:

- 1) Gospodarka wodna i ściekowa w produkcji żywności
- 2) Trendy biotechnologii żywności
- 3) Technologia przemysłów fermentacyjnych
- 4) Żywność funkcjonalna i nutraceutyki
- 5) Technologia mleka, napojów i koncentratów mlecznych

8. Przedmiot kierunkowy 7:

- 1) Technologia wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych produktów mlecznych
- 2) Ocena jakości mleka i produktów mlecznych
- 3) Postęp techniczno - technologiczny w mleczarstwie
- 4) Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa
- 5) Technologia mięsa i produktów mięsnych

9. Przedmiot kierunkowy 8:

- 1) Technologia drobiarstwa i jajczarstwa
- 2) Niekonwencjonalne surowce zwierzęce
- 3) Towaroznawstwo i przechowywanie surowców roślinnych

- 4) Przemysłowe przetwórstwo zbóż i nasion oleistych
- 5) Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny

10. Przedmiot kierunkowy 9:

- 1) Wybrane działy przetwórstwa surowców roślinnych
- 2) Podstawy fizjologii żywienia
- 3) Profilaktyka żywieniowa
- 4) Żywność w wysiłku fizycznym
- 5) Analiza sensoryczna żywności i potraw

11. Przedmiot do wyboru w języku angielskim:

- 1) Food science vocabulary
- 2) Nutrition science vocabulary

12. Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych I, II:

- 1) Etyczne podstawy profesjonalizmu
- 2) Informacja w społeczeństwie wiedzy
- 3) Komunikacja interpersonalna
- 4) Prawo autorskie