

**PLAN STUDIÓW**  
**KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**  
**W ZAKRESIE: TECHNOLOGIA MIĘSA**

**Obowiązuje od cyklu:** 2024 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: 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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1.	Repetitorium (chemia/ fizyka/ matematyka)	I	2	0	zal.	f	30	30	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	60	30	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	30	30	0	2	0	0

<b>II - PODSTAWOWYCH</b>												
1.	Rysunek techniczny	I	2	1,2	zal.o.	o	30	0	30	2	0	0
2.	Matematyka	I	6	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
3.	Chemia ogólna	I	6	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
4.	Ekologia i ochrona środowiska	I	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			16	4,2	x	x	180	75	105	12	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,2	x	x	105	0	105	12	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Analiza sensoryczna	I	2	0,8	zal.o.	o	30	10	20	2	0	0
2.	Podstawy żywienia człowieka	I	6	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			8	2,0	x	x	90	40	50	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,0	x	x	50	x	50	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>VI - INNE</b>												
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)			I	2	0	x	x	16	16	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			I	x	0	x	x	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			I	0	0	x	x	0	0	0	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I</b>			<b>30</b>	<b>7,4</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>346</b>	<b>161</b>	<b>185</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1.	Język obcy I	II	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	1	0	0
2.	Przedmiot ogólnouczelniany I	II	2	0	zal.o.	f	30	30	0	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	60	30	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	60	30	30	2	0	0
<b>II - PODSTAWOWYCH</b>												
1.	Fizyka z elementami biofizyki	II	6	1,8	egz.	o	75	30	45	4	0	0
2.	Chemia organiczna	II	6	1,8	egz.	o	75	30	45	4	0	0
3.	Statystyka	II	3	0,6	egz.	o	30	15	15	4	0	0
4.	Prowadzenie działalności gospodarczej	II	2	1,2	zal.o.	o	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			17	5,4	x	x	210	75	135	14	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5,4	x	x	135	0	135	14	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Organizacja i zarządzanie	II	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
2.	Biologiczne podstawy produkcji żywności i żywienia	II	1	0,4	zal.o.	o	20	10	10	1	0	0
3.	Chemia żywności	II	4	1,4	zal.o.	o	60	25	35	2	0	0
4.	Rachunkowość	II	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)	9	3,0	x	x	140	65	75	7	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	3,0	x	x	75	0	75	7	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze II</b>	<b>30</b>	<b>9,6</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>410</b>	<b>170</b>	<b>240</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku I</b>	<b>60</b>	<b>17</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>756</b>	<b>331</b>	<b>425</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1.	Techniki twórczego myślenia	III	1	0,6	zal.o.	o	15	0	15	1	0	0
2.	Przedmiot ogólnouczeniowy II	III	2	0	zal.o.	f	30	30	0	1	0	0
3.	Język obcy II	III	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			5	1,8	x	x	75	30	45	3	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,8	x	x	45	0	45	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,2	x	x	60	30	30	2	0	0
<b>II - PODSTAWOWYCH</b>												
1.	Maszynoznawstwo	III	5	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			5	1,2	x	x	60	30	30	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0

<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Biochemia żywności	III	6	1,8	egz.	o	75	30	45	4	0	0
2.	Analiza i ocena jakości żywności	III	5	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
3.	Prawo żywnościowe	III	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
4.	Podstawy opakowalnictwa artykułów spożywczych	III	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
5.	Żywnienie zbiorowe	III	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
6.	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych	III	3	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			20	5,4	x	x	255	120	135	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5,4	x	x	135	0	135	16	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze III</b>			<b>30</b>	<b>8,4</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>390</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1.	Język obcy III	IV	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	1	0	0
2.	Wychowanie fizyczne I	IV	0	0	zal.o.	f	30	0	30	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	60	0	60	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	60	0	60	1	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Przedmiot kierunkowy 1	IV	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
2.	Przedmiot kierunkowy 2	IV	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
3.	Przedmiot kierunkowy 3	IV	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
4.	Przedmiot kierunkowy 4	IV	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
5.	Ogólna technologia żywności	IV	5	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
6.	Mikrobiologia żywności	IV	6	1,8	egz.	o	75	30	45	4	0	0
7.	Inżynieria procesowa	IV	5	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	9,0	x	x	375	150	225	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	9,0	x	x	225	0	225	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			12	4,8	x	x	180	60	120	8	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze IV</b>			<b>30</b>	<b>10,2</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>435</b>	<b>150</b>	<b>285</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku II</b>			<b>60</b>	<b>18,6</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>825</b>	<b>330</b>	<b>495</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>												
1.	Wychowanie fizyczne II	V	0	0	zal.o.	f	30	0	30	0	0	0
2.	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	60	0	60	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	60	0	60	1	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Higiena produkcji i toksykologia żywności	V	5	1,2	egz.	o	60	30	30	4	0	0
2.	Analiza instrumentalna	V	2	1,2	zal.o.	o	45	15	30	2	0	0
3.	Przechowywanie surowców i produktów spożywczych	V	2	0,6	zal.o.	o	30	15	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			9	3,0	x	x	135	60	75	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,0	x	x	75	0	75	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>												
1.	Technologia i chemia mięsa	V	13	4,2	egz.	f	180	75	105	4	0	0
2.	Niekonwencjonalne surowce zwierzęce - Ryby	V	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
3.	Niekonwencjonalne surowce zwierzęce - Zwierzęta łowne	V	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			19	6,6	x	x	270	105	165	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,6	x	x	165	0	165	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			19	6,6	x	x	270	105	165	8	0	0
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze V</b>			<b>30</b>	<b>10,8</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>465</b>	<b>165</b>	<b>300</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Przedmiot do wyboru w języku angielskim: Food science vocabulary/ Nutrition science vocabulary	VI	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	2	0	0
2.	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	VI	4	0,6	egz.	o	45	30	15	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			6	1,8	x	x	75	30	45	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,8	x	x	45	0	45	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>												
1.	Metody oceny mięsa i przetworów mięsnych	VI	1	0	zal.o.	f	15	15	0	1	0	0
2.	Aparatura w przetwórstwie mięsa	VI	5	1,2	egz.	f	60	30	30	4	0	0
3.	Technologia drobiarstwa i jajczarstwa	VI	8	2,8	egz.	f	130	60	70	4	0	0
4.	Dodatki prozdrowotne w przetworach mięsnych	VI	2	0,8	zal.o.	f	30	10	20	2	0	0
5.	Seminarium w zakresie kształcenia	VI	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			18	6,0	x	x	265	115	150	13	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,0	x	x	150	0	150	13	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			18	6	x	x	265	115	150	13	0	0
<b>V - PRAKTYKA</b>												
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
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze VI</b>	<b>30</b>	<b>13,8</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>340</b>	<b>145</b>	<b>195</b>	<b>23</b>	<b>160</b>	<b>0</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku III</b>	<b>60</b>	<b>24,6</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>805</b>	<b>310</b>	<b>495</b>	<b>40</b>	<b>160</b>	<b>0</b>

**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	wyklady	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
1.	Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	VII	4	1,8	zal.o.	o	60	15	45	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			4	1,8	x	x	60	15	45	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,8	x	x	45	0	45	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>												
1.	Hydrokoloidy w przetwórstwie mięsa	VII	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
2.	Przechowywalność mięsa	VII	6	1,8	egz.	f	90	45	45	4	0	0
3.	Seminarium dyplomowe	VII	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	2	0	0
4.	Praca dyplomowa	VII	15	0	zal.	f	0	0	0	25	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			26	4,2	x	x	165	60	105	33	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,2	x	x	105	0	105	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			26	4,2	x	x	165	60	105	33	0	125
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze VII</b>			<b>30</b>	<b>6,0</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>125</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku IV</b>			<b>30</b>	<b>6,0</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>125</b>

**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		
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w planie studiów</b>	<b>210</b>	<b>66,2</b>	<b>2611</b>	<b>1046</b>	<b>1565</b>	<b>163</b>	<b>160</b>	<b>125</b>
<b>Grupa treści</b>								
<b>I - WYMAGANIA OGÓLNE</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	17	6,6	315	90	225	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,6	165	0	165	6	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	14	4,8	270	90	180	8	0	0
<b>II - PODSTAWOWYCH</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	38	10,8	450	180	270	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	10,8	270	0	270	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	84	26,0	1130	480	650	65	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	26,0	650	0	650	65	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	14	6,0	210	60	150	10	0	0
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	63	16,8	700	280	420	54	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	16,8	420	0	420	29	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	63	16,8	700	280	420	54	0	125
<b>V - PRAKTYKA</b>								
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

<b>VI - INNE</b>								
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

Lp.	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
<b>Ogółem - plan studiów</b>		210	100
1.	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	111,2	52,95
2.	z zakresu nauk podstawowych	38,0	18,10
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	66,2	31,52
4.	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	18,0	8,57
5.	zajęcia do wyboru	97,0	46,19
6.	wymiar praktyk	6,0	2,86
7.	zajęcia z wychowania fizycznego	x	x
8.	zajęcia z języka obcego	8,0	3,81
9.	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	7,0	3,33
10.	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	x	x
11.	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	103,0	49,05

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

## **Wykaz przedmiotów do wyboru**

### **1. Repetytorium:**

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

### **2. Przedmiot kierunkowy 1:**

- 1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
- 2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
- 3) Technologia żywności - technologia mleczarska
- 4) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
- 5) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych

### **3. Przedmiot kierunkowy 2:**

- 1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
- 2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
- 3) Technologia żywności - technologia mleczarska
- 4) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
- 5) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych

### **4. Przedmiot kierunkowy 3:**

- 1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
- 2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
- 3) Technologia żywności - technologia mleczarska
- 4) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
- 5) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych

### **5. Przedmiot kierunkowy 4:**

- 1) Technologia żywności - biotechnologia żywności
- 2) Technologia żywności - technologia gastronomiczna
- 3) Technologia żywności - technologia mleczarska
- 4) Technologia żywności - technologia produktów roślinnych
- 5) Technologia żywności - technologia mięsa i przetworów mięsnych

### **6. Przedmiot do wyboru w języku angielskim:**

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

### **7. Przedmiot ogólnouczelniany I, II:**

- 1) Ekonomia
- 2) Prawo
- 3) Filozofia
- 4) Pierwsza pomoc przedmedyczna
- 5) Poprawna polszczyzna w praktyce