

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
W ZAKRESIE: TECHNOLOGIA MLECZARSKA

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		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1.	Repetytorium (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

II - PODSTAWOWYCH												
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
III - KIERUNKOWYCH												
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	x	x	90	40	50	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2	x	x	50	0	50	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	7,4	x	x	346	161	185	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 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
II - PODSTAWOWYCH												
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
III - KIERUNKOWYCH												
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	x	x	140	65	75	7	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3	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
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze II			30	9,6	x	x	410	170	240	23	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku I			60	17	x	x	756	331	425	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	0,6	zal.o.	o	15	0	15	1	0	0
2.	Przedmiot ogólnouczelniany 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
II - PODSTAWOWYCH												
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
III - KIERUNKOWYCH												
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 opakownictwa 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
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze III	30	8,4	x	x	390	180	210	23	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
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
III - KIERUNKOWYCH												
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	x	x	375	150	225	20	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	9	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
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze IV			30	10,2	x	x	435	150	285	21	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku II			60	18,6	x	x	825	330	495	44	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.	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
III - KIERUNKOWYCH												
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.	Przechowalnictwo 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
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Aparatura w przemyśle mleczarskim	V	4	1,2	zal.o.	f	60	30	30	2	0	0
2.	Podstawy produkcji i oceny mleka	V	3	1,2	zal.o.	f	55	25	30	2	0	0

3.	Inżynieria i techniki membranowe w przemyśle mleczarskim	V	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
4.	Technologia mleka, napojów i koncentratów	V	9	3,0	egz.	f	120	45	75	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			19	6,6	x	x	280	115	165	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,6	x	x	165	0	165	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			19	6,6	x	x	280	115	165	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze V			30	10,8	x	x	475	175	300	19	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	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
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Technologia serów i preparatów białkowych	VI	9	3,6	egz.	f	135	45	90	4	0	0
2.	Technologia masła i produktów wysokotłuszczowych	VI	7	2,4	egz.	f	90	30	60	4	0	0
3.	Seminarium w zakresie kształcenia	VI	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)				18	7,2	x	x	255	75	180	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				x	7,2	x	x	180	0	180	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				18	7,2	x	x	255	75	180	10	0	0
V - PRAKTYKA													
1.	Praktyka zawodowa	VI	6	6,0	zal.o.	f	0	0	0	0	4	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)				6	6,0	x	x	0	0	0	4	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				x	6,0	x	x	0	0	0	4	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				6	6,0	x	x	0	0	0	4	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze VI				30	15,0	x	x	330	105	225	20	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku III				60	25,8	x	x	805	280	525	39	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	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
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Opakowalnictwo produktów mleczarskich	VII	3	1,2	zal.o.	f	45	15	30	2	0	0
2.	Higiena produkcji, mycie i odkażanie w przemyśle mleczarskim	VII	3	0,6	egz.	f	30	15	15	4	0	0
3.	Postęp techniczno - technologiczny w przetwórstwie mleka	VII	3	1,2	zal.o.	f	60	30	30	2	0	0
4.	Seminarium dyplomowe	VII	2	1,2	zal.o.	f	30	0	30	2	0	0
5.	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	35	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,2	x	x	105	0	105	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			26	4,2	x	x	165	60	105	35	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze VII			30	6,0	x	x	225	75	150	37	0	125
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w roku IV			30	6,0	x	x	225	75	150	37	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	67,4	2611	1016	1595	164	160	125
Grupa treści								
I - WYMAGANIA OGÓLNE								
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
II - PODSTAWOWYCH								
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
III - KIERUNKOWYCH								
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
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	63	18	700	250	450	55	0	125
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	18	450	0	450	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	63	18	700	250	450	55	0	125
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

Lp.	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	111,3	53,0
2.	z zakresu nauk podstawowych	38,0	18,10
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	67,4	32,10
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)	176,0	83,81

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) 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