

Plan studiów na kierunku Bioinżynieria produkcji żywności Program 4303-SI-KJ_KRK

Zakres: Kształtowanie jakości i bezpieczeństwo w produkcji żywności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki
Forma studiów: Stacjonarne
Poziom studiów: Pierwszego stopnia
Dyscypliny: zootechnika i rybactwo, 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			praktyka	praca dyplomowa	
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia			inne
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (1100S1-BHP)	1	0,5	0,00		o				0	0	0
2	Etykieta (1100SX-MK-ETYKIETA)	1	0,5	0,00		o				0	0	0
3	Technologia informacyjna (43S1-TECHINF)	1	2	0,00		o				1	0	0
4	Język obcy I (37-00-30-I)	1	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			5	1,00	x	x	30	0	30	2	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
II - Podstawowych												
1	Ochrona środowiska (43S1-OCHROSRO)	1	1	0,00		o				1	0	0
2	Ekonomia (43S1-EKONOM)	1	2	0,00		o				1	0	0
3	Botanika i fizjologia roślin (43S1-BOTAN)	1	2,5	0,00		o				5	0	0
4	Matematyka (43S1-MATEM)	1	4	0,00		o				2	0	0
5	Fizyka (43S1-FIZYKA)	1	4	1,11	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
6	Chemia ogólna (43S1-CHEMIAOGO)	1	4	0,00		o				1	0	0
7	Zoologia (43S1-ZOOLOG)	1	3,5	0,00		o				2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			21	1,11	x	x	45	15	30	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,11	x	x	45	15	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Genetyka zwierząt i metody hodowlane (43S1-GZMH16)	1	4	0,00		o				1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	0,00	x	x	0	0	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	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	2,11	x	x	75	15	60	17	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				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Przedmiot ogólnouczelniany (0000SX-MODI)	2	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	1	0	0
2	Język obcy II (37-00-30-II)	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	Organizacja i zarządzanie (43S1-OIZ)	2	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
2	Ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych i podstawy marketingu (43S1-EPRZED)	2	2,5	0,00		o				2	0	0
3	Fizjologia z elementami anatomii zwierząt (43S1-FZEAZ)	2	4	0,00		o				1	0	0
4	Statystyka - metody ilościowe (43S1-SMI)	2	2,5	0,00		o				3	0	0
5	Biochemia ogólna z elementami chemii organicznej (43S1-BOECHO16)	2	6	1,61	EGZ	o	75	30	45	5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			17	2,21	x	x	105	45	60	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				2,21	x	x	105	45	60		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Moduł wydziałowy I (43S1-MWI)	2	1	0,00		f				1	0	0
2	Podstawy żywienia człowieka (43S1-PZCZ)	2	4	0,00		o				2	0	0
3	Produkcja roślinna (43S1-PRS16)	2	4	0,00		o				5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			9	0,00	x	x	0	0	0	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			1	0,00	x	x	0	0	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2			30	3,21	x	x	165	75	90	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów			60	5,32	x	x	240	90	150	39	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				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - Wymagania ogólne												
1	Ochrona własności intelektualnej (1100SX-MK-OWI)	3	0,25	0,00		o				0	0	0
2	Ergonomia (1100SX-MK-ERGON)	3	0,25	0,00		o				0	0	0
3	Podstawy przedsiębiorczości (43S1-PODP)	3	1	0,00		o				2	0	0
4	Język obcy III (37-00-30-III)	3	2	1,00	ZAL- O	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			3,5	1,00	x	x	30	0	30	3	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
II - Podstawowych												
1	Systemy zarządzania jakością (43S1-SZJ)	3	1	0,00		o				3	0	0
2	Mikrobiologia żywności (43S1-MIKZ)	3	4	1,15	EGZ	o	45	15	30	3	0	0
3	Biochemia żywności (43S1-BIOZYW)	3	4	0,00		o				4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			9	1,15	x	x	45	15	30	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,15	x	x	45	15	30		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Analiza sensoryczna i instrumentalna surowców oraz produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (43S1-ASISOPZR)	3	4	0,00		o				2	0	0
2	Moduł wydziałowy II (43S1-MWII)	3	2	0,00		f				3	0	0
3	Inżynieria procesowa (43S1-INZPROC)	3	3	0,00		o				1	0	0
4	Towaroznawstwo surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (43S1-TSP)	3	3	0,00		o				1	0	0
5	Profilaktyka zootechniczna i dobrostan zwierząt (43S1-PZIDZ)	3	2	0,00		o				1	0	0
6	Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo (43S1-ZZIP)	3	4	0,00		o				4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			18	0,00	x	x	0	0	0	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	0,00	x	x	0	0	0	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3			30,5	2,15	x	x	75	15	60	25	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	Informacja patentowa (43S1-INPAT)	4	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
2	Wychowanie fizyczne (38-00-S1-WF)	4	0	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	0	0	0
3	Język obcy IV (37-00-30-IV)	4	2	1,00	EGZ	f	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			2,5	1,00	x	x	64	4	60	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	64	4	60		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,00	x	x	30	0	30	1	0	0
III - Kierunkowych												
1	Chów i hodowla zwierząt I (43S1-CIHZ)	4	6	0,00		o				2	0	0
2	Moduł wydziałowy III (43S1-MWIII)	4	2	0,00		f				3	0	0
3	Projektowanie nowych wyrobów (43S1-PNWy)	4	4	0,00		o				1	0	0
4	Inżynieria żywności (43S1-INZZYW)	4	2,5	0,00		o				1	0	0
5	Higiena i toksykologia żywności (43S1-HITZ)	4	4,5	0,00		o				2	0	0
6	Chemia żywności (43S1-CHZ16)	4	3	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	5	0	0
7	Ogólna technologia żywności (43S1-OTZ16)	4	5	0,00		o				5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			27	0,00	x	x	30	30	0	19	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	30	30	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	0,00	x	x	0	0	0	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 4			29,5	1,00	x	x	94	34	60	20	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów			60	3,15	x	x	169	49	120	45	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				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - Kierunkowych												
1	Moduł wydziałowy III (43S1-MWIII)	5	6	0,00		f				3	0	0
2	Chów i hodowla zwierząt II (43S1-CHHZII16)	5	5	0,00		o				4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			11	0,00	x	x	0	0	0	7	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			6	0,00	x	x	0	0	0	3	0	0
IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia												
1	Konserwacja i przechowywanie produktów żywnościowych (43S1-KONSERW)	5	3	0,00		f				1	0	0
2	Systemy produkcji surowców roślinnych (43S1-SPSR)	5	3	0,00		f				3	0	0
3	Systemy produkcji surowców zwierzęcych I (43S1-SPSZI)	5	4	0,00		f				1	0	0
4	Pakowanie i znakowanie produktów żywnościowych (43S1-PIZPZ)	5	2	0,00		f				1	0	0
5	Moduł II KJ (43S1-MIIKJ)	5	1	0,00		f				2	0	0
6	Moduł I KJ (43S1-MIKJ)	5	6	0,00		f				2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			19	0,00	x	x	0	0	0	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			19	0,00	x	x	0	0	0	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 5			30	0,00	x	x	0	0	0	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				praktyka	praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
III - Kierunkowych												
1	Pracownia szkolenia zawodowego (43S1-PSZ16)	6	0,5	0,00		o				1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			0,5	0,00	x	x	0	0	0	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0	0	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	Moduł II KJ (43S1-MIJK)	6	1	0,00		f				2	0	0
2	Moduł I KJ (43S1-MIKJ)	6	3	0,00		f				2	0	0
3	Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności (43S1-BMZ)	6	3,5	1,11	EGZ	f	45	15	30	3	0	0
4	Produkty tradycyjne i regionalne (43S1-PTIR)	6	2	0,54	ZAL-O	f	30	15	15	1	0	0
5	Ocena jakości produktów żywnościowych (43S1-OJPZ)	6	2	0,00		f				1	0	0
6	Towaroznawstwo produktów roślinnych (43S1-TPR)	6	3	0,00		f				2	0	0
7	Systemy produkcji surowców zwierzęcych II (43S1-SPROSZII16)	6	3	0,00		f				1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			17,5	1,65	x	x	75	30	45	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,65	x	x	75	30	45	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			17,5	1,65	x	x	75	30	45	12	0	0
VI - Praktyka												
1	Praktyka (43S1-PRAKT)	6	12	0,00		f				0		0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			12	0,00	x	x	0	0	0	0		0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0	0		0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			12	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 6			30	1,65	x	x	75	30	45	13	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 3 roku studiów			60	1,65	x	x	75	30	45	30	0	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	Projektowanie technologiczne (43S1-PROJTECH)	7	4	0,00		o				2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	0,00	x	x	0	0	0	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0	0	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	Żywność funkcjonalna i genetycznie modyfikowana (43S1-ZFIGM)	7	2	0,00		f				1	0	0
2	Standaryzacja i certyfikacja surowców oraz produktów żywnościowych (43S1-STAND)	7	3,5	0,00		f				1	0	0
3	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych (43S1-TPZ)	7	3,5	0,00		f				1	0	0
4	Praca dyplomowa-inżynierska (43S1-MK-PDYP)	7	15	0,00		f				1	0	113
5	Seminaria inżynierskie (43S1-MK-SEMINZ)	7	2	0,00		f				1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			26	0,00	x	x	0	0	0	5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			26	0,00	x	x	0	0	0	5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 7			30	0,00	x	x	0	0	0	7	0	113
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 4 roku studiów			30	0,00	x	x	0	0	0	7	0	113

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego				praca dyplomowa	
				ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Liczba punktów ECTS / godz. dyd. w planie studiów		210	10,12	484	169	315	121	0	113
Grupa treści									
I - Wymagania ogólne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	15	4,00	184	34	150	8	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		4,00	184	34	150	8	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	10	4,00	150	30	120	5	0	0
II - Podstawowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	47	4,47	195	75	120	36	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		4,47	195	75	120	36	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)	73,5	0,00	30	30	0	50	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	30	30	0	50	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	11	0,00	0	0	0	10	0	0
IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	62,5	1,65	75	30	45	27	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		1,65	75	30	45	27	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	62,5	1,65	75	30	45	27	0	0
VI - Praktyka									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	12	0,00	0	0	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	0	0	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	12	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	35	16,67%	929	17,70%
2	z zakresu nauk podstawowych	47	22,38%	195	3,71%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	10,12	4,82%	285	5,43%
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	13,5	6,43%	180	3,43%
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% pkt ECTS	95,5	45,48%	338	6,44%
6	wymiar praktyk	12	5,71%	0	0,00%
7	zajęcia z wychowania fizycznego	0	0,00%	30	0,57%
8	zajęcia z języka obcego	8	3,81%	120	2,29%
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	10	4,76%	274	5,22%
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	0	0,00%	0	0,00%

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	27,27%
2	zootechnika i rybactwo	72,73%
Razem:		100%

Wykaz grup przedmiotów**1 - Przedmiot ogólnouczelniany**

- 1) Estetyka
- 2) Etyka
- 3) Filozofia
- 4) Genetyka w życiu człowieka
- 5) Historia
- 6) Historia Polski
- 7) Kultura kresów północno-wschodnich i jej kontynuacja
- 8) Logika
- 9) Poprawna polszczyzna w praktyce
- 10) Praktyczna filozofia przyrody

2 - Język obcy I

- 1) Język angielski
- 2) Język francuski
- 3) Język niemiecki
- 4) Język rosyjski

3 - Język obcy II

- 1) Język angielski
- 2) Język francuski
- 3) Język niemiecki
- 4) Język rosyjski

4 - Język obcy III

- 1) Język angielski
- 2) Język francuski
- 3) Język niemiecki
- 4) Język rosyjski

5 - Język obcy IV

- 1) Język angielski
- 2) Język francuski
- 3) Język niemiecki
- 4) Język rosyjski

6 - Wychowanie fizyczne

- 1) Wychowanie fizyczne

7 - Moduł II KJ

- 1) Doradztwo zawodowe
- 2) Europejska polityka gospodarki żywnościowej
- 3) Logistyka w obrocie żywnością
- 4) Regulacje prawne w gospodarce żywnościowej

8 - Moduł I KJ

- 1) Badania rynkowe i marketing żywności
- 2) Dodatki funkcjonalne w produkcji żywności
- 3) Higiena produkcji surowców zwierzęcych
- 4) Proekologiczne systemy produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego
- 5) Zarys technologii gastronomicznej
- 6) Żywnienie zwierząt a jakość produktu

9 - Moduł wydziałowy I

- 1) Cywilizacyjne uwarunkowania produkcji i konsumpcji żywności
- 2) Trendy i innowacje w produkcji żywności

10 - Moduł wydziałowy II

- 1) Instytucje i organizacje wspierające gospodarkę żywnościową
- 2) Rachunkowość

11 - Moduł wydziałowy III

- 1) Alergeny pokarmowe
- 2) Biotechnologie w ochronie środowiska

Wykaz grup przedmiotów

11 - Moduł wydziałowy III

3) Ekotechnologie w produkcji zwierzęcej
--

4) Gastronomia w gospodarstwie domowym
--

5) Miernictwo w kontroli jakości towarów
--