

Plan studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka Program 0310-SMU-FE_KRK
Zakres: Inżynieria żywności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki
Forma studiów: Stacjonarne
Poziom studiów: Drugiego 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 | | | | praktyka | praca dyplomowa |
|---|--|---------|---------------------|-----------------------------------|------------------|---|---|------------|------------|-----------|----------|-----------------|
| | | | | | | | ogółem zajęcia dydaktyczne | wykład | ćwiczenia | inne | | |
| Grupa treści | | | | | | | | | | | | |
| III - Kierunkowych | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Food quality and safety management (03S2-FQSM) | 1 | 2 | 0,60 | ZAL-O | o | 30 | 15 | 15 | 2 | 0 | 0 |
| 2 | Food marketing and production economics (03S2-FMPE) | 1 | 2 | 0,60 | ZAL-O | o | 30 | 15 | 15 | 2 | 0 | 0 |
| 3 | Methodology of experimental studies (03S2-MES) | 1 | 3 | 1,20 | ZAL-O | o | 45 | 15 | 30 | 2 | 0 | 0 |
| 4 | Food physics and rheology (03S2-FPR) | 1 | 4 | 0,80 | EGZ | o | 45 | 25 | 20 | 4 | 0 | 0 |
| 5 | Basics of nutrition (03S2-BON) | 1 | 2 | 0,60 | ZAL-O | o | 30 | 15 | 15 | 2 | 0 | 0 |
| 6 | Food product development (03S2-FPD) | 1 | 2 | 1,00 | ZAL-O | o | 40 | 15 | 25 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | | | 15 | 4,80 | x | x | 220 | 100 | 120 | 14 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | | | 4,80 | x | x | 220 | 100 | 120 | | 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 | Technical microbiology (03S2-TEM) | 1 | 3 | 1,20 | ZAL-O | o | 45 | 15 | 30 | 2 | 0 | 0 |
| 2 | Technological equipment in food processing (03S2-TEFP) | 1 | 3 | 1,20 | EGZ | o | 45 | 15 | 30 | 4 | 0 | 0 |
| 3 | Innovative food technology and technics (03S2-IFTA) | 1 | 4 | 1,80 | ZAL-O | f | 60 | 15 | 45 | 2 | 0 | 0 |
| 4 | English terminology in food engineering (03S2-ETFE) | 1 | 2 | 1,20 | ZAL-O | o | 30 | 0 | 30 | 2 | 0 | 0 |
| 5 | Enzymology and bioinformatics (03S2-EAB) | 1 | 3 | 1,20 | EGZ | o | 45 | 15 | 30 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | | | 15 | 6,60 | x | x | 225 | 60 | 165 | 12 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | | | 6,60 | x | x | 225 | 60 | 165 | | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | | | 4 | 1,80 | x | x | 60 | 15 | 45 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1 | | | 30 | 11,40 | x | x | 445 | 160 | 285 | 26 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| II - Podstawowych | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Electives (03S2-ELE) | 2 | 8 | 4,00 | ZAL | f | 100 | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Public relation (03S2-PRE) | 2 | 2 | 0,00 | ZAL | o | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | | | 10 | 4,00 | x | x | 130 | 30 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | | | 4,00 | x | x | 130 | 30 | 100 | | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | | | 8 | 4,00 | x | x | 100 | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Elective Module (03S2-ELEM) | 2 | 8 | 2,40 | EGZ | f | 120 | 60 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Water processing (03S2-WPR) | 2 | 1 | 0,00 | ZAL | o | 15 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Technical school - Process engineering (03S2-TSPE) | 2 | 2 | 1,20 | ZAL | o | 30 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Chemical engineering (03S2-CHEN) | 2 | 3 | 0,00 | ZAL | o | 45 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Biotechnological conversion processes (03S2-BCP) | 2 | 2 | 0,00 | EGZ | o | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Process control engineering (03S2-PCE) | 2 | 2 | 0,00 | ZAL | o | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Safety engineering (03S2-SAFE) | 2 | 2 | 0,00 | ZAL | o | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | | | 20 | 3,60 | x | x | 300 | 210 | 90 | 0 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | | | 3,60 | x | x | 300 | 210 | 90 | | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | | | 8 | 2,40 | x | x | 120 | 60 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2 | | | 30 | 7,60 | x | x | 430 | 240 | 190 | 0 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów | | | 60 | 19,00 | x | x | 875 | 400 | 475 | 26 | 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 | | | | | | | | | | | | |
| IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Practice (03S2-PRAC) | 3 | 6 | 0,00 | ZAL-O | f | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Master's thesis (03S2-MAS) | 3 | 20 | 6,00 | ZAL | f | 150 | 0 | 150 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Presentation and defence (03S2-PAD) | 3 | 2 | 0,00 | ZAL | f | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Diploma seminar (03S2-DISE) | 3 | 2 | 0,60 | ZAL | f | 17 | 0 | 17 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | | | 30 | 6,60 | x | x | 167 | 0 | 167 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | | | 6,60 | x | x | 167 | 0 | 167 | | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | | | 30 | 6,60 | x | x | 167 | 0 | 167 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3 | | | 30 | 6,60 | x | x | 167 | 0 | 167 | 2 | 0 | 0 |
| Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów | | | 30 | 6,60 | x | x | 167 | 0 | 167 | 2 | 0 | 0 |

| Lp. | Nazwa modułu/przedmiotu | Liczba punktów ECTS | Punkty ECTS za zajęcia praktyczne | Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego | | | | praktyka | praca dyplomowa |
|---|---|---------------------|-----------------------------------|---|------------|------------|-----------|------------|-----------------|
| | | | | ogółem zajęcia dydaktyczne | wykład | ćwiczenia | inne | | |
| Liczba punktów ECTS / godz. dyd. w planie studiów | | 90 | 25,60 | 1202 | 400 | 642 | 28 | 160 | 0 |
| Grupa treści | | | | | | | | | |
| II - Podstawowych | | | | | | | | | |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | 10 | 4,00 | 130 | 30 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | 4,00 | 130 | 30 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | 8 | 4,00 | 100 | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| III - Kierunkowych | | | | | | | | | |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | 15 | 4,80 | 220 | 100 | 120 | 14 | 0 | 0 |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | 4,80 | 220 | 100 | 120 | 14 | 0 | 0 |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | 0 | 0,00 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia | | | | | | | | | |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem) | 65 | 16,80 | 692 | 270 | 422 | 14 | 0 | 0 |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne) | | 16,80 | 692 | 270 | 422 | 14 | 0 | 0 |
| | Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne) | 42 | 10,80 | 347 | 75 | 272 | 4 | 0 | 0 |

| I | Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe w tym, zajęcia: | Punkty ECTS | | Godziny | |
|----|---|-------------|--------|---------|--------|
| | | Liczba | % | Liczba | % |
| | Ogółem - plan studiów | 90 | 100% | 2250 | 100% |
| 1 | wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | 49 | 54,44% | 1230 | 54,67% |
| 2 | z zakresu nauk podstawowych | 10 | 11,11% | 130 | 5,78% |
| 3 | o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe) | 25,60 | 28,44% | 640 | 28,44% |
| 4 | ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku | 0 | 0,00% | 0 | 0,00% |
| 5 | zajęcia do wyboru - co najmniej 30% pkt ECTS | 50 | 55,56% | 447 | 19,87% |
| 6 | wymiar praktyk | 0 | 0,00% | 160 | 7,11% |
| 7 | zajęcia z wychowania fizycznego | 0 | 0,00% | 0 | 0,00% |
| 8 | zajęcia z języka obcego | 0 | 0,00% | 0 | 0,00% |
| 9 | przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych | 0 | 0,00% | 100 | 4,44% |
| 11 | zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego) | 11 | 12,22% | 162 | 7,20% |

| II | Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS | % |
|---------------|--|---------------------|
| 1 | technologia żywności i żywienia | 100,00% 80 80 |
| Razem: | | 100% |

| |
|-------------------------------|
| Wykaz grup przedmiotów |
|-------------------------------|

| |
|----------------------------|
| 1 - Elective Module |
|----------------------------|

| |
|--------------------------------|
| 1) BP2: Biotechnical processes |
|--------------------------------|

| |
|--|
| 2) REC 2: Technical school - Renevable energy conversion |
|--|