

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

Obowiązuje od cyklu: 2023 Z

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

Liczba semestrów: 3

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	wyklady	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
II - PODSTAWOWYCH												
1.	Informatyka stosowana	I	2	1,2	zal.oc.	O	30	0	30	2	0	0
2.	Metodologia badań doświadczalnych	I	3	0,84	zal.oc.	O	35	14	21	2	0	0
3.	Polityka wyżywienia ludności	I	2	0,56	zal.oc.	O	28	14	14	2	0	0
4.	Badania konsumenckie i marketing w przemyśle spożywczym	I	1	0,28	zal.oc.	O	7	0	7	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			8	2,88	x	x	100	28	72	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,88	x	x	72	0	72	8	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
III - KIERUNKOWYCH														
1.	Trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej	I	2,5	0,56	egz.	O	28	14	14	4	0	0	0	
2.	Zaawansowane techniki analizy żywności	I	2	0,84	zal.oc.	O	21	0	21	2	0	0	0	
3.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	I	2	0,56	zal.oc.	O	28	14	14	2	0	0	0	
4.	Diagnostyka w mikrobiologii żywności	I	2,5	0,28	zal.oc.	O	14	7	7	2	0	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)				9	2,24	x	x	91	35	56	10	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				x	2,24	x	x	56	0	56	10	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.	Zintegrowane systemy zarządzania w przemyśle spożywczym	I	3	0,56	egz.	F	28	14	14	4	0	0	0	
2.	Wybrane zagadnienia z enzymologii	I	2,5	1,12	zal.oc.	F	42	14	28	2	0	0	0	
3.	Wybrane techniki procesowe	I	2	0,56	zal.oc.	F	28	14	14	2	0	0	0	
4.	Alergeny pokarmowe	I	2	0,56	zal.oc.	F	28	14	14	2	0	0	0	
5.	Miernictwo w kontroli jakości żywności	I	2	0,28	zal.oc.	F	14	7	7	2	0	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)				11,5	3,08	x	x	140	63	77	12	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				x	3,08	x	x	77	0	77	12	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				11,5	3,08	x	x	140	63	77	12	0	0	
VI - INNE														
1.	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	I	0,5	0	zal.	O	4	4	0	0	0	0	0	
2.	Ergonomia	I	0,25	0	zal.	O	2	2	0	0	0	0	0	
3.	Ochrona własności intelektualnej	I	0,25	0	zal.	O	2	2	0	0	0	0	0	
4.	Etykieta	I	0,5	0	zal.	O	4	4	0	0	0	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)				I	1,5	0	x	x	12	12	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				I	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				I	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I				30	8,2	x	x	343	138	205	30	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.	Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub zakresu nauk społecznych	II	2	0	zal.oc.	F	16	16	0	1	0	0
2.	Język obcy	II	2	1,2	zal.oc.	F	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	46	16	30	3	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			4	1,2	x	x	46	16	30	3	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Projektowanie nowych technologii i wyrobów	II	2	0,56	zal.oc.	O	28	14	14	2	0	0
2.	Biotechnologia w przemyśle spożywczym	II	2	0,56	zal.oc.	O	28	14	14	2	0	0
3.	Zrównoważone przetwórstwo żywności	II	2	0,56	zal.oc.	O	28	14	14	2	0	0
4.	Przedmiot kierunkowy do wyboru	II	2	0,56	zal.oc.	F	14	0	14	2	0	0
5.	Statystyczne sterowanie jakością	II	1,5	0,56	zal.oc.	O	28	14	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			9,5	2,8	x	x	126	56	70	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,8	x	x	70	0	70	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Seminarium w zakresie kształcenia	II	2	0,56	zal.oc.	F	14	0	14	2	0	0
2.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego	II	3	0,28	zal.oc.	F	14	7	7	2	0	0

3.	Fizyczne właściwości żywności	II	2,5	0,56	egz.	F	28	14	14	4	0	0
4.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego	II	3	0,28	zal.oc.	F	14	7	7	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			10,5	1,68	x	x	70	28	42	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,68	x	x	42	0	42	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			10,5	1,68	x	x	70	28	42	10	0	0
V - PRAKTYKA												
1.	Praktyka zawodowa	II	6	6	zal.oc.	F	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			6	6	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	6	x	x	0	0	0	2	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem) w semestrze II			30	11,68	x	x	242	100	142	25	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów			60	19,88	x	x	585	238	347	55	160	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												
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Seminarium dyplomowe	III	2	0,56	zal.oc.	F	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Trendy w przemyśle mięsnym	III	2	0,56	zal.oc.	F	28	14	14	2	0	0
2.	Innowacje w przemyśle mleczarskim	III	2	0,56	zal.oc.	F	28	14	14	2	0	0
3.	Innowacyjna żywność pochodzenia roślinnego	III	2	0,56	zal.oc.	F	28	14	14	2	0	0
4.	Żywność specjalnego przeznaczenia	III	2	0,56	zal.oc.	F	21	7	14	2	0	0
5.	Praca magisterska*	III	20	0	zal.	F	0	0	0	0	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	2,24	x	x	105	49	56	8	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,24	x	x	56	0	56	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			28	2,24	x	x	105	49	56	8	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3			30	2,80	x	x	119	49	70	10	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów			30	2,80	x	x	119	49	70	10	0	150

* technologiczna (T) lub projektowa/ekspercka (PE) (w tym pracownia magisterska)

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	90	22,68	704	287	417	65	160	150
Grupa treści								
I - WYMAGANIA OGÓLNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	4	1,2	46	16	30	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	1,2	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	1,2	46	16	30	3	0	0
II - PODSTAWOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	8	2,88	100	28	72	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	2,9	72	0	72	8	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)	20,5	5,6	231	91	140	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	5,6	140	0	140	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	1,1	28	0	28	4	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	50	7,0	315	140	175	30	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	7,0	175	0	175	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	50	7,0	315	140	175	30	0	150

V - PRAKTYKA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	6	6,0	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,0	0	0	0	2	160	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	6	6,0	0	0	0	2	160	0
VI - INNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	1,5	0	12	12	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	0	0	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	0	0	0	0	0	0

Lp.	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
Ogółem - plan studiów		90	100,00
1.	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	30,76	34,18
2.	z zakresu nauk podstawowych	8,0	8,89
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	22,68	25,20
4.	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	3,5	3,89
5.	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	64,0	71,11
6.	wymiar praktyk	6,0	6,67
7.	zajęcia z wychowania fizycznego	x	x
8.	zajęcia z języka obcego	2,0	2,22
9.	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	8,5	9,44
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)	67,0	74,44
12.	łącznie liczba punktów ECTS zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	10,9	12,11

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 (studia niestacjonarne)

Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych		
1.	Prawo pracy	semestr 2
2.	Prawo autorskie	semestr 2
3.	Etyczne podstawy profesjonalizmu	semestr 2
4.	Komunikacja interpersonalna	semestr 2
Język obcy		
1.	Język angielski	semestr 2
2.	Język niemiecki	semestr 2
Przedmiot kierunkowy do wyboru		
1.	Food Science/ Nauka o żywności	semestr 2
2.	Nutrition Science/ Nauka o żywieniu	semestr 2