

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
W ZAKRESIE: INŻYNIERIA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOSCI

Obowiązuje od cyklu: 2023 L

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne

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	wykłady	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	1,2	zal .oc.	O	45	15	30	2	0	0
3.	Polityka wyżywienia ludności	I	2	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0
4.	Badania konsumenckie i marketing w przemyśle spożywczym	I	1	0,6	zal. oc.	O	15	0	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			8	3,6	x	x	120	30	90	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,6	x	x	90	0	90	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	0,6	egz.	O	30	15	15	4	0	0
2.	Zaawansowane techniki analizy żywności	I	2	1,8	zal. oc.	O	45	0	45	2	0	0
3.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	I	2	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0
4.	Diagnostyka w mikrobiologii żywności	I	2,5	1,2	zal. oc.	O	45	15	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			9	4,2	x	x	150	45	105	10	0	0
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)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Zintegrowane systemy zarządzania w przemyśle spożywczym	I	3	1,2	egz.	F	45	15	30	4	0	0
2.	Procesy dyfuzyjne w przetwórstwie żywności	I	2,5	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	Wybrane techniki procesowe	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
4.	Procesy mechaniczne w przetwórstwie żywności	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
5.	Miernictwo w sterowaniu jakością	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			11,5	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)			11,5	4,2	x	x	180	75	105	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
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.	Etykieta	I	0,5	0	zal.	O	4	4	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			1,5	0	x	x	12	12	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	12	x	x	462	162	300	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	30	30	0	1	0	0
2.	Język obcy	II	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	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
III -KIERUNKOWYCH												
1.	Projektowanie nowych technologii i wyrobów	II	2	1,2	zal. oc.	O	45	15	30	2	0	0
2.	Biotechnologia w przemyśle spożywczym	II	2	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0
3.	Zrównoważone przetwórstwo żywności	II	2	1,2	zal. oc.	O	45	15	30	2	0	0
4.	Przedmiot kierunkowy do wyboru	II	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0
5.	Statystyczne sterowanie jakością	II	1,5	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			9,5	4,8	x	x	180	60	120	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,8	x	x	120	0	120	10	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.	Seminarium w zakresie kształcenia	II	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0

2.	Automatyka i sterowanie w przetwórstwie żywności	II	3	1,8	zal. oc.	F	60	15	45	2	0	0
3.	Fizyczne właściwości żywności	II	2,5	0,6	egz.	F	30	15	15	4	0	0
4.	Inżynieria produktu	II	3	1,8	zal. oc.	F	60	15	45	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			10,5	5,4	x	x	180	45	135	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5,4	x	x	135	0	135	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			10,5	5,4	x	x	180	45	135	10	0	0
V - PRAKTYKA												
1.	Praktyka zawodowa	II	6	6,0	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	17,4	x	x	420	135	285	24	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów			60	29,4	x	x	882	297	585	54	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	1,2	zal.oc.	F	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	2	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)			2	1,2	x	x	30	0	30	2	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Techniki odwadniania żywności	III	2	1,2	zal.oc.	F	45	15	30	2	0	0
2.	Instalacje w zakładach przemysłu spożywczego	III	2	1,2	zal.oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	Procesy biotechnologiczne	III	2	1,2	zal.oc.	F	45	15	30	2	0	0
4.	Technika w gospodarce odpadami przemysłu spożywczego	III	2	0,6	zal.oc.	F	30	15	15	2	0	0
5.	Praca magisterska*	III	20	0	zal.	F	0	0	0	0	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	4,2	x	x	165	60	105	8	0	150
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)			28	4,2	x	x	165	60	105	8	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3			30	5,4	x	x	195	60	135	10	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów			30	5,4	x	x	195	60	135	10	0	150

* technologiczna (T) lub projektowa/eksperscka (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	34,8	1077	357	720	64	160	150
Grupa treści								
I - WYMAGANIA OGÓLNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	4	1,2	60	30	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	1,2	30	0	30	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	1,2	60	30	30	2	0	0
II - PODSTAWOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	8	3,6	120	30	90	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	3,6	90	0	90	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	10,2	360	105	255	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	10,2	255	0	255	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	2,4	60	0	60	4	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	50	13,8	525	180	345	30	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	13,8	345	0	345	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	50	13,8	525	180	345	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	45,6	50,67
2.	z zakresu nauk podstawowych	8,0	8,89
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	34,8	38,67
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

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 w zakresie:
inżynieria przetwórstwa żywności**

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