

**PLAN STUDIÓW**  
**KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**  
**W ZAKRESIE: MENEDŻER PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH**

**Obowiązuje od cyklu:** 2024 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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>II - PODSTAWOWYCH</b>												
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	
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
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	
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>												
1.	Zarządzanie zasobami ludzkimi	I	3	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
2.	Lider systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności	I	4	1,2	egz.	F	60	30	30	4	0	0
3.	Trendy w stosowaniu dodatków do żywności	I	4,5	2,2	zal. oc.	F	75	20	55	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		11,5	4,6	x	x	180	65	115	8	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	4,6	x	x	115	0	115	8	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		11,5	4,6	x	x	180	65	115	8	0	0	
<b>VI - INNE</b>												
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	
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I</b>		<b>30</b>	<b>12,4</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>462</b>	<b>152</b>	<b>310</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>I - WYMAGANIE OGÓLNE</b>												
1.	Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z 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
<b>III -KIERUNKOWYCH</b>												
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
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>												
1.	Seminarium w zakresie kształcenia	II	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0
2.	Żywność przyszłości	II	2,5	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0

3.	Wykrywanie nieuczciwych praktyk rynkowych	II	4	1,8	zal. oc.	F	60	15	45	2	0	0
4.	Komunikacja w biznesie	II	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			10,5	5,4	x	x	180	45	135	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5,4	x	x	135	0	135	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			10,5	5,4	x	x	180	45	135	8	0	0
<b>V - PRAKTYKA</b>												
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
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem) w semestrze II</b>			<b>30</b>	<b>17,4</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>420</b>	<b>135</b>	<b>285</b>	<b>22</b>	<b>160</b>	<b>0</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów</b>			<b>60</b>	<b>29,8</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>882</b>	<b>287</b>	<b>595</b>	<b>48</b>	<b>160</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>III - KIERUNKOWYCH</b>												
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
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>												
1.	Wybrane aspekty psychodietetyki	III	1,5	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
2.	Finansowanie działalności B+R w przedsiębiorstwach spożywczych	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	Ekotechnologie w przemyśle spożywczym	III	3	1,8	zal. oc.	F	60	15	45	2	0	0
4.	Lokalne systemy żywnościowe	III	1,5	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0
5.	Praca magisterska*	III	20	0	zal.	F	0	0	0	0	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	4,8	x	x	165	45	120	8	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,8	x	x	120	0	120	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			28	4,8	x	x	165	45	120	8	0	150
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3</b>			<b>30</b>	<b>6,0</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>195</b>	<b>45</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>150</b>
<b>Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów</b>			<b>30</b>	<b>6,0</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>195</b>	<b>45</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>150</b>

\* 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		
<b>Liczba punktów ECTS/ godz. dyd. w planie studiów</b>	<b>90</b>	<b>35,8</b>	<b>1077</b>	<b>332</b>	<b>745</b>	<b>58</b>	<b>160</b>	<b>150</b>
<b>Grupa treści</b>								
<b>I – WYMAGANIA OGÓLNE</b>								
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
<b>II – PODSTAWOWYCH</b>								
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
<b>III – KIERUNKOWYCH</b>								
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
<b>IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA</b>								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	50	14,8	525	155	370	24	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	14,8	370	0	370	24	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	50	14,8	525	155	370	24	0	150

<b>V - PRAKTYKA</b>								
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
<b>VI - INNE</b>								
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	%
<b>Ogółem - plan studiów</b>		90	100
1.	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	45,4	50,44
2.	z zakresu nauk podstawowych	8,0	8,89
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	35,8	39,78
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	-	-
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)	-	-
11.	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	67,0	74,44

<b>II</b>	<b>Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS</b>	<b>%</b>
1	technologia żywności i żywienia	100%
<b>Ogółem:</b>		<b>100%</b>

**Wykaz przedmiotów do wyboru w zakresie:  
menedżer produktów żywnościowych**

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