

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>III - Kierunkowych</b>												
1	Food quality and safety management (1703S2-FQSM)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
2	Food marketing and production economics (1703S2-FMPE)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
3	Methodology of experimental studies (1703S2-MES)	1	3	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
4	Food physics and rheology (1703S2-FPR)	1	4	0,80	EGZ	o	45	25	20	4	0	0
5	Basics of nutrition (1703S2-BON)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
6	Food product development (1703S2-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
<b>IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia</b>												
1	Technical microbiology (1703S2-TEM)	1	3	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
2	Technological equipment in food processing (1703S2-TEFP)	1	3	1,20	EGZ	o	45	15	30	4	0	0
3	Innovative food technology and technics (1703S2-IFTA)	1	4	1,80	ZAL-O	f	60	15	45	2	0	0
4	English terminology in food engineering (1703S2-ETFE)	1	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
5	Enzymology and bioinformatics (1703S2-EAB)	1	3	1,20	ZAL-O	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
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1</b>			<b>30</b>	<b>11,40</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>445</b>	<b>160</b>	<b>285</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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		
<b>Grupa treści</b>												
<b>II - Podstawowych</b>												
1	Electives (1703S2-ELE)	2	8	4,00	ZAL-O	f	100	0	100	0	0	0
2	Public relation (1703S2-PRE)	2	2	0,00	ZAL-O	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
<b>IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia</b>												
1	Elective Module (1703S2-ELEM)	2	8	2,40	EGZ	f	120	60	60	0	0	0
2	Water processing (1703S2-WPR)	2	1	0,00	ZAL-O	o	15	15	0	0	0	0
3	Technical school - Process engineering (1703S2-TSPE)	2	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	0	0	0
4	Chemical engineering (1703S2-CHEN)	2	3	0,00	ZAL-O	o	45	45	0	0	0	0
5	Biotechnological conversion processes (1703S2-BCP)	2	2	0,00	EGZ	o	30	30	0	0	0	0
6	Process control engineering (1703S2-PCE)	2	2	0,00	ZAL-O	o	30	30	0	0	0	0
7	Safety engineering (1703S2-SAFE)	2	2	0,00	ZAL-O	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
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2</b>			<b>30</b>	<b>7,60</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>430</b>	<b>240</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów</b>			<b>60</b>	<b>19,00</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>875</b>	<b>400</b>	<b>475</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**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				praca dyplomowa	
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
<b>Grupa treści</b>												
<b>IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia</b>												
1	Practice (1703S2-PRAC)	3	6	0,00	ZAL-O	f	0	0	0	0	0	0
2	Master's thesis (1703S2-MAS)	3	20	0,00	ZAL	f	150	0	150	0	0	0
3	Presentation and defence (1703S2-PAD)	3	2	0,00	ZAL	f	0	0	0	0	0	0
4	Diploma seminar (1703S2-DISE)	3	2	0,00	ZAL-O	f	15	0	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			30	0,00	x	x	165	0	165	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	165	0	165		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			30	0,00	x	x	165	0	165	2	0	0
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3</b>			<b>30</b>	<b>0,00</b>	x	x	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów</b>			<b>30</b>	<b>0,00</b>	x	x	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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		
<b>Liczba punktów ECTS / godz. dyd. w planie studiów</b>		<b>90</b>	<b>19,00</b>	<b>1200</b>	<b>400</b>	<b>640</b>	<b>28</b>	<b>160</b>	<b>0</b>
<b>Grupa treści</b>									
<b>II - Podstawowych</b>									
	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
<b>III - Kierunkowych</b>									
	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
<b>IV - Specjalnościowych/Związanych z zakresem kształcenia</b>									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	65	10,20	690	270	420	14	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		10,20	690	270	420	14	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	42	4,20	345	75	270	4	0	0

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe w tym, zajęcia:	Punkty ECTS		Godziny	
		Liczba	%	Liczba	%
	<b>Ogółem - plan studiów</b>	90	100%	2250	100%
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	49	54,44%	1228	54,58%
2	z zakresu nauk podstawowych	10	11,11%	130	5,78%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	19,00	21,11%	475	21,11%
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%	445	19,78%
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	8	8,89%	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%	160	7,11%

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	100,00%
<b>Razem:</b>		<b>100%</b>

<b>Wykaz grup przedmiotów</b>
-------------------------------

<b>1 - Elective Module</b>
----------------------------

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

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