

Plan studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka Program 0308-SMU-TZ_KRK

Zakres: Technologia 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					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
II - Podstawowych												
1	Konkurencyjność firm (03S2-KONKUFIRM)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
2	Zarządzanie strategiczne (03S2-ZARZASTR)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
3	Metodologia badań doświadczalnych (03S2-METOBADDO)	1	2,5	0,60	EGZ	o	30	15	15	4	0	0
4	Informatyka stosowana (03S2-INFORSTO)	1	2	1,20	ZAL-O	o	30	0	30	2	0	0
5	Biostatystyka (03S2-BIO)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			10,5	3,60	x	x	150	60	90	11	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				3,60	x	x	150	60	90		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych												
1	Alergeny pokarmowe (03S2-ALPOK)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
2	Wybrane techniki procesowe (03S2-WYBRTECPR)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	1	0	0
3	Wybrane zagadnienia z enzymologii (03S2-WYBZAZE)	1	3	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	2	0	0
4	Bezpieczeństwo żywności i żywienia (03S2-BZZ)	1	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0
5	Przedmiot do wyboru 2 (03S2-PDW2)	1	2	0,60	ZAL-O	f	30	15	15	1	0	0
6	Przedmiot do wyboru 1 (03S2-PDW1)	1	2	0,60	ZAL-O	f	30	15	15	1	0	0
7	Zintegrowane systemy zarządzania (03S2-ZSZ)	1	2,5	0,60	EGZ	o	30	15	15	1	0	0
8	Współczesne trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej (03S2-WTWZCIPZ)	1	2,5	0,60	EGZ	o	30	15	15	4	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			18	5,40	x	x	255	120	135	13	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				5,40	x	x	255	120	135		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			4	1,20	x	x	60	30	30	2	0	0
VII - Inne												
1	Etykieta (1700SX-MK-ETYKIETA)	1	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0

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												
VII - Inne												
2	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (1700SX-MK-BHP)	1	0,5	0,00	ZAL	o	4	4	0	0	0	0
3	Ochrona własności intelektualnej (1700SX-MK-OWI)	1	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
4	Ergonomia (1700SX-MK-ERGON)	1	0,25	0,00	ZAL	o	2	2	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			1,5	0,00	x	x	12	12	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	12	12	0		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			0	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1			30	9,00	x	x	417	192	225	24	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						
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne			
Grupa treści													
I - Wymagania ogólne													
1	Przedmiot ogólnouczelniany (0000SX-MODI)	2	2	0,00	ZAL-O	f	30	30	0	1	0	0	
2	Język obcy (37-00-30-S2-I)	2	2	1,00	ZAL-O	f	30	0	30	1	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,00	x	x	60	30	30	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,00	x	x	60	30	30		0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			4	1,00	x	x	60	30	30	2	0	0	
III - Kierunkowych													
1	Fizykochemiczne właściwości produktów spożywczych (03S2-FCHW)	2	2,5	0,60	EGZ	o	30	15	15	4	0	0	
2	Współczesne trendy w technologii żywności (03S2-WTWTZ)	2	2,5	0,60	EGZ	o	30	15	15	4	0	0	
3	Projektowanie nowych technologii i wyrobów (03S2-PNTIW)	2	3	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	1	0	0	
4	Żywność specjalnego przeznaczenia (03S2-ZSP)	2	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0	
5	Podstawy statystycznego sterowania jakością (03S2-PSSJ)	2	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0	
6	Przedmiot kierunkowy do wyboru 1 (03S2-PKW1)	2	2	1,20	ZAL-O	f	30	0	30	2	0	0	
7	Polityka wyżywienia ludności (03S2-POLIWYZLU)	2	2	0,60	ZAL-O	o	30	15	15	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			16	5,40	x	x	225	90	135	17	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				5,40	x	x	225	90	135		0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,20	x	x	30	0	30	2	0	0	
V - Specjalizacyjnych													
1	Seminarium specjalnościowe (03S2-MK-SEMINSPE)	2	2	0,00	ZAL-O	o	30	0	30	1	0	0	
2	Praktikum dyplomowe 1 (03S2-PRDYP1)	2	2	1,80	ZAL-O	f	45	0	45	1	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			4	1,80	x	x	75	0	75	2	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				1,80	x	x	75	0	75		0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			2	1,80	x	x	45	0	45	1	0	0	
VI - Praktyka													
1	Praktyka zawodowa (03S2-PZAW)	2	6	0,00	ZAL-O	f	0	0	0	0	160	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			6	0,00	x	x	0	0	0	0	160	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				0,00	x	x	0	0	0		160	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			6	0,00	x	x	0	0	0	0	0	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 2			30	8,20	x	x	360	120	240	21	160	0	
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 1 roku studiów			60	17,20	x	x	777	312	465	45	160	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					
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
V - Specjalizacyjnych												
1	Praca magisterska (03S2-MK-PMAG)	3	20	0,00	ZAL	f	150	0	150	0	0	150
2	Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych (03S2-WTWPPM)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
3	Współczesne trendy w produkcji mięsa (03S2-WTWPM)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
4	Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego (03S2-WTPZPR)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
5	Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich (03S2-WTWTBM)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
6	Współczesne trendy w technologii mleczarskiej (03S2-WTWTM)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
7	Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych (03S2-WTPSR)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
8	Biotechnologia w ochronie środowiska (03S2-BOS)	3	3	1,20	ZAL-O	f	45	15	30	2	0	0
9	Procesy biotechnologiczne (03S2-PBIO)	3	3	1,20	ZAL-O	o	45	15	30	0	0	0
10	Praktikum dyplomowe 2 (03S2-PRD)	3	2	1,80	ZAL-O	f	45	0	45	0	0	0
11	Seminarium dyplomowe (03S2-MK-SEMINDYP)	3	2	0,00	ZAL-O	f	30	0	30	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)			48	11,40	x	x	585	120	465	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)				11,40	x	x	585	120	465		0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)			45	10,20	x	x	540	105	435	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3			48	11,40	x	x	585	120	465	14	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na 2 roku studiów			48	11,40	x	x	585	120	465	14	0	150

Lp.	Nazwa modułu/przedmiotu	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego					
				ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne	praktyka	praca dyplomowa
Liczba punktów ECTS / godz. dyd. w planie studiów		108	28,60	1362	432	930	59	160	150
Grupa treści									
I - Wymagania ogólne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	4	1,00	60	30	30	2	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		1,00	60	30	30	2	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	4	1,00	60	30	30	2	0	0
II - Podstawowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	10,5	3,60	150	60	90	11	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		3,60	150	60	90	11	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	0	0,00	0	0	0	0	0	0
III - Kierunkowych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	34	10,80	480	210	270	30	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		10,80	480	210	270	30	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	6	2,40	90	30	60	4	0	0
V - Specjalizacyjnych									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	52	13,20	660	120	540	16	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		13,20	660	120	540	16	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	47	12,00	585	105	480	15	0	0
VI - Praktyka									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	6	0,00	0	0	0	0	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	0	0	0	0	160	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	6	0,00	0	0	0	0	0	0
VII - Inne									
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(ogółem)	1,5	0,00	12	12	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(zaj. praktyczne)		0,00	12	12	0	0	0	0
	Liczba punktów ECTS/godz. dyd.(przedm.fakultatywne)	0	0,00	0	0	0	0	0	0

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe w tym, zajęcia:	Punkty ECTS		Godziny	
		Liczba	%	Liczba	%
	Ogółem - plan studiów	108	100%	2700	100%
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	56	51,85%	1421	52,63%
2	z zakresu nauk podstawowych	10,5	9,72%	150	5,56%
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	28,60	26,48%	720	26,67%
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	5,5	5,09%	72	2,67%
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% pkt ECTS	63	58,33%	885	32,78%
6	wymiar praktyk	6	5,56%	160	5,93%
7	zajęcia z wychowania fizycznego	0	0,00%	0	0,00%
8	zajęcia z języka obcego	2	1,85%	30	1,11%
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	3,5	3,24%	174	6,44%
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	0	0,00%	0	0,00%

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	technologia żywności i żywienia	100,00%
2		2,77%
Razem:		100%

Wykaz grup przedmiotów
1 - Biotechnologia w ochronie środowiska
1) Współczesne trendy w produkcji mięsa
2) Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych
3) Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych
4) Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich
5) Współczesne trendy w technologii mleczarskiej
6) Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego
2 - Przedmiot do wyboru 1
1) Miernictwo w kontroli jakości żywności
2) Proteomika z elementami bioinformatyki
3 - Przedmiot do wyboru 2
1) Badania konsumenckie
2) Mikrobiologia maszyn i urządzeń
4 - Przedmiot kierunkowy do wyboru 1
1) Food Science
2) Nutrition Science
5 - Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych
1) Współczesne trendy w produkcji mięsa
2) Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych
3) Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich
4) Współczesne trendy w technologii mleczarskiej
6 - Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego
1) Współczesne trendy w produkcji mięsa
2) Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych
3) Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich
4) Współczesne trendy w technologii mleczarskiej
7 - Współczesne trendy w produkcji mięsa
1) Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych
2) Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich
3) Współczesne trendy w technologii mleczarskiej
4) Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego
8 - Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych
1) Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych
2) Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich
3) Współczesne trendy w technologii mleczarskiej
4) Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego
9 - Współczesne trendy w technologii bioproduktów mleczarskich
1) Współczesne trendy w produkcji mięsa
2) Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych
3) Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych
4) Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego
10 - Współczesne trendy w technologii mleczarskiej
1) Współczesne trendy w produkcji mięsa
2) Współczesne trendy w produkcji przetworów mięsnych
3) Współczesne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych
4) Wybrane technologie produkcji żywności pochodzenia roślinnego