

**OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW***Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020*

1.	Nazwa kierunku studiów	<b>Technologia żywności i żywienie człowieka</b>
2.	Poziom studiów	studia <b>pierwszego stopnia</b>
3.	Profil studiów	ogólnoakademicki
4.	Forma lub formy studiów	stacjonarne/niestacjonarne
5.	Liczba semestrów	<b>7</b>
6.	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	<b>210</b>
7.	Tytuł zawodowy	<b>inżynier</b>
8.	Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedziny nauki i dyscypliny naukowej lub artystycznej, (określenie procentowego udziału w przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż jednej dyscypliny oraz wskazanie dyscypliny wiodącej, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się)	dziedzina nauk rolniczych dyscyplina wiodąca - technologia żywności i żywienia - 100 %
9.	Różnice w stosunku do innych programów o podobnie zdefiniowanych celach i efektach uczenia się, prowadzonych w Uczelni i przypisanych do tej samej dyscypliny	W uczelni nie ma kierunku o podobnie zdefiniowanych efektach i podobnym profilu absolwenta
10.	Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji studiów  Absolwent posiada wiedzę z zakresu chemii żywności oraz zagadnień inżynierskich, technologicznych i ekonomicznych. Jest specjalistą w zakresie wytwarzania, przetwarzania, utrwalania, przechowywania, kontroli i monitorowania jakości żywności. Wiedza i umiejętności nabyte w toku studiów sprawiają, że absolwent jest przygotowany do pracy w zakładach zajmujących się przetwórstwem, dystrybucją i przechowywaniem żywności oraz żywieniem człowieka, ale także do podjęcia studiów drugiego stopnia w ramach tego kierunku. Ponadto potrafi wdrażać oraz sprawować kontrolę nad procesem produkcji żywności, w oparciu o wiedzę modyfikować istniejące procesy produkcji lub proponować nowe, przyjazne dla środowiska naturalnego. Znajomość zagadnień inżynierskich sprawia, że umie zaplanować oraz zorganizować produkcję, włącznie z doбором maszyn i urządzeń, ekonomiczną kalkulacją oraz przeprowadzić ocenę efektywności podjętych działań. Zna i rozumie zasady funkcjonowania	

	<p>rynku rolno-spożywczego oraz mechanizmy marketingowe związane z obrotem żywności oraz żywieniem człowieka.</p> <p>Absolwent zna zasady racjonalnego żywienia człowieka oraz związek pomiędzy jakością i ilością spożywanej żywności a stanem zdrowia społeczeństwa. Ma wiedzę na temat systemów zapewnienia jakości żywności oraz potrafi je wdrażać. Ponadto dysponuje umiejętnościami z zakresu posługiwania się technikami komputerowymi w celu sterowania produkcją i przedsiębiorstwem. Kompetencje społeczne, którymi legitymuje się absolwent sprawiają, że jest gotów do poszerzania wiedzy, dostosowywania się do wymogów współczesnego rynku pracy, zakładania własnej działalności gospodarczej lub współpracy interdyscyplinarnej. Jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich i kierowniczych we wszystkich gałęziach przemysłu spożywczego.</p> <p>Absolwent zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego i jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.</p>	
11.	Język prowadzonych studiów	polski

## OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

<b>Nazwa kierunku studiów</b>	<b>Technologia żywności i żywienie człowieka</b>	
<b>Poziom studiów</b>	studia pierwszego stopnia	
<b>Profil studiów</b>	ogólnoakademicki	
<p>Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 - 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm. ) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.</p>		
Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
<b>Wiedza:</b> absolwent zna i rozumie		
K_Wo1	w zaawansowanym stopniu właściwości poszczególnych grup związków chemicznych oraz metody ich oznaczania	P6S_WG
K_Wo2	teorie wyjaśniające mechanizmy procesów biochemicznych zachodzących w żywności i organizmie człowieka	P6S_WG
K_Wo3	w zaawansowanym stopniu wybrane teorie z zakresu matematyki, fizyki i statystyki	P6S_WG
K_Wo4	zasady funkcjonowania rynku i marketingu produktów oraz usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka	P6S_WG
K_Wo5	zjawiska i zagrożenia dla środowiska przyrodniczego wynikające z produkcji i obrotu żywnością	P6S_WG P6S_WK
K_Wo6	w zaawansowanym stopniu metody oceny właściwości surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynniki kształtujące ich jakość	P6S_WG
K_Wo7	przemiany składników żywności podczas jej wytwarzania i składowania oraz metody ich kontroli	P6S_WG
K_Wo8	w zaawansowanym stopniu funkcjonowanie układu pokarmowego oraz zasady racjonalnego żywienia człowieka	P6S_WG
K_Wo9	teorie, zasady oraz uwarunkowania prawne produkcji bezpiecznej żywności	P6S_WG

K_W10	w zaawansowanym stopniu operacje oraz procesy jednostkowe stosowane w technologii żywności	P6S_WG
K_W11	w zaawansowanym stopniu technologie produkcji wybranych produktów spożywczych, włącznie z doбором maszyn i urządzeń	P6S_WG
K_W12	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia maszyn, urządzeń, obiektów oraz linii technologicznych przetwórstwa spożywczego	P6S_WG P6S_WG inż
K_W13	uwarunkowania ekonomiczno-prawne niezbędne do organizacji i prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej w przetwórstwie żywności	P6S_WK P6S_WK inż
K_W14	pojęcia i zasady dotyczące ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego i ochrony patentowej	P6S_WK
<b>Umiejętności: absolwent potrafi</b>		
K_U01	wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; dokonać ich analizy i interpretacji	P6S_UW
K_U02	redagować dokumenty i pisma urzędowe z użyciem specjalistycznej terminologii, niezbędne w komunikowaniu się z otoczeniem społeczno-biznesowym	P6S_UK
K_U03	dobierać i stosować właściwe metody i narzędzia wykorzystujące technologie informatyczne do pozyskiwania, przetwarzania i prezentacji danych z technologii żywności	P6S_UW
K_U04	współpracować z innymi osobami w ramach opracowania i wdrażania procedur systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności – HACCP	P6S_UO
K_U05	planować i organizować pracę indywidualną i w zespole w celu zrealizowania zadania projektowego i/lub badawczego z technologii żywności oraz poprawnie formułować wnioski	P6S_UO P6S_UW inż
K_U06	właściwie dobierać metody i przeprowadzać podstawowe analizy żywności	P6S_UW P6S_UW inż
K_U07	krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt	P6S_UW P6S_UW inż
K_U08	prawidłowo identyfikować operacje, projektować i dokonywać analizy podstawowych procesów jednostkowych stosowanych w technologii żywności	P6S_UW
K_U09	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie oraz dobierać właściwe metody przetwarzania, pakowania i przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami	P6S_UW P6S_UW inż
K_U10	przeprowadzić wstępną analizę ekonomiczną dla wybranych procesów produkcyjnych	P6S_UW P6S_UW inż

K_U11	formułować , krytycznie analizować i rozwiązywać problemy związane z utrzymaniem urządzeń i systemów technologicznych stosowanych w przetwórstwie żywności	P6S_UW P6S_UW inż
K_U12	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	P6S_UU
K_U13	przygotować wystąpienie i brać udział w debacie, dyskutować o zagadnieniach z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	P6S_UK
K_U14	posługiwać się językiem obcym specjalistycznym z zakresu technologii żywności na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
<b>Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do:</b>		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	P6S_KK
K_K02	uznania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych oraz praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6S_KK
K_K03	wypełniania zobowiązań społecznych i aktywnego inicjowania działań na rzecz społeczności lokalnej	P6S_KO
K_K04	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	P6S_KR
K_K05	utrzymania i dbałości o dorobek oraz tradycje zawodu technologa żywności i żywienia	P6S_KR
K_K06	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO

\* W przypadku realizacji programu studiów prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się z części III zakończone określeniem (Inż), np. P6S\_WG (Inż)

\*\* W przypadku kierunku studiów przypisanego do dziedziny sztuki, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się z części II zakończone określeniem (Sz), np. P6S\_WG (Sz)

## CHARAKTERYSTYKA I WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

<b>Nazwa kierunku studiów</b>		<b>Technologia żywności i żywienie człowieka</b>	
<b>Poziom studiów</b>		studia pierwszego stopnia	
<b>Profil studiów</b>		ogólnoakademicki	
1.	Łączna liczba godzin zajęć	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		2400 + 160 godz. praktyk	1440 + 160 godz. praktyk
2.	Liczba punktów ECTS dla poszczególnych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów na kierunku	technologia żywności i żywienia - 210	
3.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		106	71
4.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6	
5.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć do wyboru (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	74	
6.	Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego (w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich prowadzonych w formie studiów stacjonarnych)	60	
7.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy profilu praktycznego	Nie dotyczy	
8.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach do których przyporządkowany jest kierunek studiów, uwzględniających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej	119	

	działalności – dotyczy profilu ogólnoakademickiego	
9.	<p><b>Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS przypisana do praktyk</b></p> <p>Liczba godzin : 160  Czas trwania : 4 tygodnie  Punkty ECTS: 6</p> <p>Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk:  Praktyka jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych, w okresie wakacyjnym w 4 semestrze.</p> <p>Studenci mają możliwość wyboru miejsca praktyki zgodnie ze swoimi zainteresowaniami i możliwościami, z zastrzeżeniem, że należy praktykę zrealizować w jednostkach, których działalność ma wyraźny związek z szeroko pojętą technologią żywności i żywieniem człowieka tj. zakładach produkcyjnych branży spożywczej, zakładach i placówkach gastronomicznych, jednostkach sprawujących nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia.</p> <p>Student ma możliwość realizacji praktyki zawodowej za granicą, z zastrzeżeniem, że będzie ona zgodna z kierunkiem studiów i umożliwi osiągnięcie głównego celu praktyki. Warunkiem podjęcia praktyki zagranicznej jest złożenie promesy (zobowiązania do przyjęcia na praktykę) z informacją o profilu zakładu pracy przyjmującego na praktykę.</p>	
10.	<p><b>Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia</b></p> <p>Dla wszystkich założonych w programie studiów efektów uczenia się zostały dobrane adekwatne i odpowiednio zróżnicowane metody ich weryfikacji. Uszczegółowienia dotyczące sposobów weryfikacji efektów uczenia się zostały przedstawione w sylabusach przedmiotów. Do najczęściej stosowanych metod należą: egzaminy pisemne, prezentacje, kolokwia, sprawozdania z prac laboratoryjnych, obserwacja i ocena z aktywności na zajęciach, projekty. Zaliczenie danego przedmiotu potwierdza stopień osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Weryfikacja efektów prowadzona jest na bieżąco w trakcie zajęć (testy, kolokwia, odpowiedzi ustne) oraz w trakcie końcowego zaliczenia przedmiotu.</p> <p>Efekty uczenia się założone dla praktyk zawodowych są weryfikowane na podstawie przedstawienia przez studenta zakresu realizowanych obowiązków oraz przedłożenie dziennika praktyk i sprawozdania sporządzonego przez studenta oraz opinii dotyczącej przebiegu praktyki zawodowej, wystawionej przez zakładowego opiekuna praktyk.</p> <p>Kluczowe dla programu efekty uczenia się są również weryfikowane i w ramach realizacji pracy inżynierskiej, seminarium oraz na egzaminie dyplomowym.</p>	
11.	<p><b>Warunki ukończenia studiów</b></p> <p>Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie określonych w programie studiów efektów uczenia się i wymaganej liczby punktów ECTS (210), odbycie przewidzianych w programie praktyk zawodowych, złożenie pracy inżynierskiej oraz zdanie egzaminu dyplomowego</p>	

## Warunki realizacji programu studiów

Lp.	Przedmioty lub grupy przedmiotów	Kierunkowe efekty uczenia się przypisane do przedmiotów/grup przedmiotów	Liczba godzin		Forma zaliczenia	Liczba pkt ECTS
			st. stacj.	st niestacj.		
<b>Przedmioty ogólne</b>						
1	Etyka	K_Wo5, K_Ko4, K_Uo7	15	9	ZO	1
2	Produkcja surowców roślinnych	K_Wo6, K_Uo7, K_Ko2	30	21	ZO	3
3	Propedeutyka nauki o żywności	K_Wo7, K_U12, K_Uo2	15	9	Z	2
4	Technologia informacyjna	K_Uo1, K_Uo3, K_Ko1	25	15	ZO	3
5	Przedmiot ogólnouczelniany		30	18	Z	2
6	Produkcja surowców zwierzęcych	K_Wo6, K_U12, K_Ko2	30	21	ZO	3
7	Wychowanie fizyczne		60	-	ZO	-
8	Język obcy	K_U13, K_U14	120	72	E	8
			<b>Σ 325</b>	<b>Σ 165</b>		<b>Σ 22</b>
<b>Grupa przedmiotów podstawowych</b>						
9	Chemia	K_Wo1, K_Uo6, K_Ko1	60	36	E	6
10	Metrologia w naukach o żywności	K_Wo3, K_Uo6, K_Ko1	35	23	ZO	4
11	Matematyka	K_Wo3, K_Uo1, K_Ko1	30	18	ZO	3
12	Biochemia żywności	K_Wo2, K_Wo1, K_U6, K_Ko2	60	36	E	5
13	Statystyka w badaniach żywności	K_Wo3, K_Uo3, K_Ko5	45	27	ZO	2
			<b>Σ 230</b>	<b>Σ 140</b>		<b>Σ 20</b>
<b>Grupa przedmiotów kierunkowych</b>						
14	Aspekty prawa żywnościowego	K_Wo9, K_Uo1, K_Ko4,	15	9	ZO	1
15	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych lub Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	K_Wo4, K_W13, K_Uo2, K_U10, K_Ko6	30	18	Z	2
16	Chemia żywności	K_Wo1, K_Wo2, K_Uo8, K_Ko2	75	45	E	7
17	Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym	K_W10, K_Uo8, K_Ko2	60	36	E	5
18	Mikrobiologia żywności	K_Wo7, K_Uo5, K_Uo9, K_Ko4	75	45	E	7
19	Żywienie człowieka	K_Wo8, K_Wo4, K_Uo5, K_Ko3, K_Ko5,	90	54	E	8



20	Analiza żywności	K_Wo6, K_Uo5, K_Uo6, K_Ko4	90	54	E	7
21	Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	K_W11, K_W12, K_U11, K_Ko2	70	42	E	6
22	Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	K_Wo6, K_Uo5, K_Uo6, K_Ko2	65	39	ZO	5
23	Ogólna technologia i utrwalanie żywności	K_Wo7, K_W10, K_Uo7, K_Ko4	75	45	E	6
24	Analiza sensoryczna żywności	K_Wo6, K_Uo6, K_Ko1	25	15	ZO	1
25	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K_Wo9, K_Uo4, K_U11, K_Ko4	60	36	ZO	4
26	Bioprocesy w technologii żywności	K_Wo2, K_Wo7, K_Uo5, K_Ko4	45	27	ZO	3
27	Chłodnictwo i przechowywanie żywności	K_Wo7, K_Uo9, K_Ko4	35	21	ZO	2
28	Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	K_Wo6, K_Uo5, K_Uo6, K_Ko2	65	39	ZO	4
29	Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	K_Wo2, K_Uo7, K_Ko4	35	21	ZO	2
30	Toksykologia żywności	K_Wo9, K_Uo7, K_Ko4	40	24	ZO	3
31	Elektyw kierunkowy	K_Wo7,	15	9	ZO	1
32	Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	K_Wo5, K_Wo9, K_Uo4, K_Ko4	45	27	ZO	3
33	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	K_W11, K_W12, K_Uo8, K_Uo5, K_Ko6	60	36	E	4
34	Opakowania żywności	K_Wo6, K_Uo7, K_Ko6	30	18	ZO	2
35	Normalizacja w produkcji żywności	K_W13, K_Uo3, K_U13, K_Ko6	35	21	ZO	3
36	Opracowanie nowych produktów spożywczych	K_W11, K_Uo9, K_Ko5	60	36	E	6
			<b>Σ 1195</b>	<b>Σ 717</b>		<b>Σ 92</b>

**Grupa przedmiotów / specjalność: technologia żywności**

37	Technologia gastronomiczna	K_Wo8, K_Wo7, K_Uo9, K_Ko5	45	35	ZO	2
38	Procesy przemysłu fermentacyjnego	K_W11, K_Uo7, K_Uo9, K_Ko5	70	46	E	7
39	Technologia mleka	K_W11, K_Uo7, K_Uo9, K_Ko5	75	47	E	8
40	Technologia owoców i warzyw	K_W11, K_Uo7, K_Uo9, K_Ko5	75	47	E	8
41	Technologia tłuszczowców	K_W11, K_Uo7, K_Uo9, K_Ko5	25	19	ZO	2

42	Technologie drobiu i jaj	K_W11, K_U07, K_U09, K_K05	75	47	E	6
43	Technologia mięsa	K_W11, K_U07, K_U09, K_K05	75	47	E	6
44	Technologia piekarstwa i ciastkarstwa	K_W11, K_U07, K_U09, K_K05	75	47	E	6
45	Technologia przetwórstwa węglowodanów	K_W11, K_U07, K_U09, K_K05	75	47	E	6
46	Seminarium inżynierskie	K_W14, K_U12, K_U02, K_U13, K_U14	60	36	ZO	19
			<b>Σ 650</b>	<b>Σ 418</b>		<b>Σ 70</b>
<b>Razem</b> (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia)			Σ	Σ		Σ
Praktyka zawodowa (160 H)					ZO	6
<b>Ogółem:</b>			<b>2400</b>	<b>1440</b>		<b>210</b>
<b>Grupa przedmiotów / specjalność : Żywnienie człowieka</b>						
37	Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	K_W06, K_W07, K_U05, K_U06 K_K05	35	27	ZO	2
38	Procesy kulinarne gastronomii	K_W08, K_W07, K_U09, K_K05	60	39	E	5
39	Praktyczne aspekty żywienia człowieka	K_W08, K_U05, K_U07, K_K05	90	54	E	7
40	Przetwórstwo mięsa	K_W11, K_U09, K_K05	55	36	E	5
41	Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	K_W11, K_U09, K_K05	45	30	E	4
42	Technologie drobiu i jaj	K_W11, K_U09	45	30	E	4
43	Żywność prozdrowotna	K_W07, K_U08, K_K05	45	30	ZO	3
44	Alternatywne żywienia	K_W08, K_U05, K_K03	30	18	ZO	2
45	Ocena żywienia	K_W08, K_U06, K_K03	35	24	ZO	4
46	Przetwórstwo mleka	K_W11, K_U09, K_K05	55	34	E	6
47	Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	K_W11, K_U09, K_K05	65	39	E	7
48	Racjonalizacja żywienia	K_W08, K_U07, K_U10, K_K03	30	21	ZO	2
49	Seminarium inżynierskie	K_W14, K_U02, K_U12, K_U13, K_U14, K_K01	60	36	ZO	19
			<b>Σ 650</b>	<b>Σ 418</b>		<b>Σ 70</b>
<b>Razem</b> (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia)			Σ2400	Σ1440		Σ204
Praktyka zawodowa (160 h)			160	160	ZO	6
<b>Ogółem:</b>			<b>2560</b>	<b>1600</b>		<b>210</b>

Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych oraz zasad realizacji ścieżek kształcenia

- 1) W trakcie pierwszego roku studiów student zobowiązany jest do odbycia kursu BHP oraz szkolenia bibliotecznego w formie kursu e-learningowego.
- 2) Studenci wspólnie realizują grupę przedmiotów ogólnych, podstawowych i kierunkowych.
- 3) Przedmioty ogólne oraz podstawowe są obowiązkowe i są realizowane w trakcie czterech pierwszych semestrów studiów, z wyjątkiem przedmiotu ogólnouczelnianego.
- 4) Przedmiot ogólnouczelniany z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych realizowany jest w 7 semestrze. Katalog przedmiotów ogłaszany jest corocznie.
- 5) Język obcy realizowany jest przez cztery semestry(1 - 4 semestr).
- 6) Grupa przedmiotów kierunkowych obejmuje dwadzieścia dwa przedmioty obowiązkowe realizowane przez wszystkich studentów oraz jedną parę przedmiotów kierunkowych, z których student wybiera po jednym z dwóch proponowanych. Grupa przedmiotów kierunkowych jest realizowana w semestrach 1- 7.
- 7) Dodatkowo program obejmuje przedmiot do wyboru w języku angielskim lub polskim. Student wybiera tylko jeden z proponowanych pięciu przedmiotów w języku polskim lub dwóch w języku angielskim, w 4 semestrze.
- 8) Praktyki zawodowe realizowane są w okresie wakacyjnym, po zakończeniu zajęć dydaktycznych w czwartym semestrze.
- 9) Realizacja kształcenia w ramach specjalności odbywa się od piątego semestru. Student wybiera jedną z dwóch specjalności: „Technologia żywności” lub „Żywnienie człowieka”. Student obowiązkowo realizuje wszystkie przedmioty specjalnościowe przewidziane w programie dla danej specjalności.
- 10) W szóstym semestrze studenci wybierają promotora i temat pracy.
- 11) Seminarium inżynierskie realizowane jest w trakcie dwóch ostatnich semestrów studiów (6-7semestr). Seminarium zawiera treści dotyczące ochrony własności intelektualnej. Warunkiem zaliczenia seminarium w ostatnim semestrze jest przedłożenie gotowej pracy zweryfikowanej w systemie antyplagiatowym.
- 12) Prace dyplomowe na studiach inżynierskich mogą mieć charakter pracy badawczej, ekspertyzy lub projektu. Na egzaminie dyplomowym student udziela odpowiedzi na pytania nawiązujące do tematyki pracy dyplomowej oraz na losowo wybrane pytania z zakresu problematyki kierunku studiów.