

TREŚCI KSZTAŁCENIA

Kierunek studiów: technologia żywności i żywienie człowieka

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne/ niestacjonarne

Wymiar kształcenia: 3 semestry

Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 90

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister inżynier

CHARAKTERYSTYKA TREŚCI KSZTAŁCENIA – GRUPY TREŚCI

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Przedmiot z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych

Cel kształcenia: wprowadzenie poszerzonej wiedzy, terminologii i różnych koncepcji badawczych, dotyczących omawianego tematu z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych.

Treści merytoryczne: monograficzne i całościowe ujęcie wybranego zagadnienia: prawo pracy, prawo autorskie, etyczne podstawy profesjonalizmu, komunikacja interpersonalna lub inne z ogólnouczelnianej oferty.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia, terminy i podstawowe założenia badawcze z omawianego zakresu wiedzy.

Umiejętności (potrafi): wykorzystać poznaną wiedzę w różnych sytuacjach zawodowych oraz w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów badawczych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): korzystania w życiu zawodowym i społecznym, a także we własnym rozwoju naukowym z różnych obszarów wiedzy.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

2. Język obcy/ Language block

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych, pozwalających na rozumienie, tłumaczenie i posługiwanie się leksyką specjalistyczną z zakresu danego kierunku studiów na poziomie B2+.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno – gramatycznego umożliwiającego przygotowanie do komunikacji w języku obcym w zakresie tematycznym dotyczącym wybranych elementów języka specjalistycznego; analiza tekstów naukowych i dyskusja, rozwiązywanie zadań i ćwiczeń językowych, tłumaczenie tekstów, prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł; różnorodność form pracy (indywidualna, w parach, w grupach) i typów zadań pozwalających na uwzględnienie w procesie nauczania indywidualnych uzdolnień i cech charakteru studentów.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wypowiedzi w języku obcym zawierające leksykę specjalistyczną z zakresu danego kierunku studiów, zgodnie z tabelą wymagań dla poziomu B2+ ESOKJ i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu; wiedzę w zakresie problemów aktualnie prezentowanych w obcojęzycznej literaturze kierunkowej; konieczność doskonalenia umiejętności językowych pozwalających na zajęcie lepszej pozycji w warunkach rosnącej konkurencji na rynku pracy.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się specjalistyczną terminologią, zabierać głos w dyskusji lub debacie naukowej; przedstawiać własne argumenty i opinie, zadawać pytania, polemizować z argumentami innych rozmówców; tłumaczyć teksty specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): samokształcenia i samodoskonalenia w wykorzystywaniu języka obcego.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

II. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH

1. Informatyka stosowana/ Advanced information technologies

Cel kształcenia: zdobycie zaawansowanych umiejętności wykorzystania oprogramowania użytkowego jako narzędzia wspomagającego rozwiązywanie problemów w zakresie technologii żywności; pozyskanie wiedzy nt. komputerowej dokumentacji, analizy danych procesów technologicznych, opracowywania wyników badań oraz sposobów ich prezentacji.

Treści merytoryczne: praktyczne zastosowanie informatyki w technologii żywności i żywieniu ze szczególnym uwzględnieniem monitorowania i modelowania procesów technologicznych; wykorzystanie zaawansowanych funkcji logicznych i analizy danych z użyciem metod numerycznych; komputerowe tworzenie złożonych algorytmów wyznaczania rozwiązań; zastosowanie komputerowych technik obliczeniowych przydatnych w opracowywaniu danych z badań eksperymentalnych oraz prezentacja ich wyników z wykorzystaniem różnego rodzaju obiektów nietekstowych; tworzenie raportów z wykorzystaniem odwołań.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): możliwości zastosowania oprogramowania użytkowego jako narzędzia wspomagającego rozwiązywanie problemów związanych z procesem technologicznym.

Umiejętności (potrafi): wykorzystywać oprogramowanie użytkowe do dokumentacji, analizy danych, prezentacji wyników oraz tworzenia raportów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): profesjonalnego stosowania oprogramowania użytkowego w celu rozwiązywania problemów praktycznych pojawiających się w związku z wykonywaniem zawodu technologa żywności.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

2. Metodologia badań doświadczalnych/ Methodology of experimental studies

Cel kształcenia: zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu metodologii badań, definiowania problemów badawczych, projektowania badania, doboru próby, pomiaru i technik skalowania, metod zbierania danych, przetwarzania i analizy danych, testowania hipotez, zaawansowanych statystycznych testów parametrycznych i nieparametrycznych oraz interpretacji wyników.

Treści merytoryczne: definicje stosowane w metodologii; planowanie badania; przedmiot i zakres badań; zmienne opisujące przedmiot i zakres; formułowanie hipotez naukowych; metody doboru próby; klasyfikacja i wybór odpowiednich metod i technik; planowanie czasu w badaniach; szacowanie kosztów; określenie współzależności między zmiennymi; kodowanie wyników; zaawansowane nieparametryczne i parametryczne testy statystyczne; prezentacja projektu.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia i definicje związane z metodologią badań; zasady doboru metod, technik i próby, analizę danych, zasady doboru i zastosowania wybranych zaawansowanych metod statystycznych, potrzeby planowania badań;

Umiejętności (potrafi): zastosować metody i techniki badawcze, przygotować charakterystykę statystyczną badanego parametru; zastosować odpowiednie testy statystyczne i zinterpretować wyniki statystycznej analizy danych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów badawczych w zakresie technologii żywności i żywienia z wykorzystaniem zaawansowanych metod statystycznych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

3. Polityka żywienia ludności

Cel kształcenia: uwrażliwienie na problemy związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata, kraju i gospodarstwa domowego.

Treści merytoryczne: podstawowe definicje, zagadnienia i instrumenty realizacji polityki żywienia; bezpieczeństwo żywnościowe w skali świata, kraju i gospodarstwa domowego; cele zrównoważonego rozwoju; światowa produkcja żywności - perspektywy żywienia ludności

świata; organizacje międzynarodowe działające w obszarze produkcji żywności i żywienia. Marnotrawstwo żywności.

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia i zagadnienia dotyczące polityki wyżywienia ludności; cele polityki żywnościowej państwa oraz wyzwania w zakresie wyżywienia i demografii; czynniki determinujące bezpieczeństwo żywnościowe.

Umiejętności (potrafi): przeanalizować podstawowe problemy produkcyjne, ekonomiczne i społeczne wpływające na bezpieczeństwo żywnościowe; zaproponować działania wynikające z celów zrównoważonego rozwoju.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania wyzwań w zakresie poprawy bezpieczeństwa żywnościowego; realizacji interdyscyplinarnych projektów na rzecz zrównoważonego rozwoju.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

4. Badania konsumenckie i marketing w przemyśle spożywczym

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat prawidłowości i problemów marketingu w przetwórstwie żywności oraz badania postępowania konsumenta na rynku żywności.

Treści merytoryczne: miejsce marketingu w funkcjonowaniu przedsiębiorstwa z branży spożywczej; cel i zakres badań konsumenckich, modele zachowań konsumenckich; etapy koncepcji badań ilościowych i jakościowych; stosowane metody i techniki przygotowania i prowadzenia badań; badania postępowania konsumenta na rynku na wybranych przykładach; trendy konsumenckie.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): uwarunkowania działalności marketingowej przedsiębiorstw przemysłu spożywczego; procedury przeprowadzania badań konsumenckich, krytyczne punkty wpływające na błąd badania; konieczność analizy literatury naukowej w celu poszukiwania informacji dotyczących postrzegania, preferencji i zachowań konsumentów na rynku żywności.

Umiejętności (potrafi): opracować koncepcję badania, przeprowadzić badanie, formułować wnioski z badań, prezentować graficznie uzyskane wyniki; analizować oraz interpretować wyniki badań wtórnych dotyczące trendów konsumpcji, cen, wskaźników cen, spożycia (np. dane GUS).

Kompetencje społeczne (jest gotów do): aktywnego uczestnictwa w dyskusji podczas projektowania badania, współpracy w zespole; zdobywania nowej wiedzy.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

5. Marketing żywności i ekonomika produkcji/ Food marketing and production economics

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. prawidłowości i problemów z zakresu marketingu i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych; charakterystyka ekonomiczna poszczególnych branż przedsiębiorstw żywnościowych, specyfika działań marketingowych z nią związana; wykorzystywanie instrumentów marketingu dla wsparcia produktów żywnościowych; przekazanie wiedzy na temat procesu podejmowania decyzji konsumpcyjnych, ekonomicznych i pozaekonomicznych uwarunkowań oraz modeli zachowań konsumenta, współczesnych trendów konsumenckich i ich wykorzystania w działalności przedsiębiorstw funkcjonujących w łańcuchu żywnościowym.

Treści merytoryczne: definiowanie działalności marketingowej i związanej z ekonomiką branży spożywczej; przegląd podstawowych pojęć; miejsce ekonomiki i marketingu w funkcjonowaniu przedsiębiorstwa i we współczesnych realiach; instrumentarium marketing - mix; segmentacja rynku; pozycjonowanie oferty marketingowej; strategia produktu; strategia ceny; strategia dystrybucji; strategia komunikacji przedsiębiorstwa z otoczeniem; istota i znaczenie teorii zachowań konsumentów; wpływ konsumentów na strategię marketingową, wpływ marketingu na konsumentów; motywacje związane z zachowaniami konsumpcyjnymi; proces podejmowania decyzji konsumenckich i proces zakupu, wpływ otoczenia społecznego, przyczyny zakupów, postrzeganie jakości produktu; wpływ grup środowisk opiniotwórczych, rodziny, subkultur, wieku itd. na zachowania nabywcze na rynku; trendy konsumenckie.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): uwarunkowania działalności marketingowej oraz związanej z ekonomiką przedsiębiorstw przemysłu spożywczego; istotę badań rynkowych oraz trendów konsumenckich w działalności przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.

Umiejętności (potrafi): rozróżniać i krytycznie analizować ekonomiczne i pozaekonomiczne uwarunkowania rynkowe i konsumenckie; analizować problemy, formułować wnioski w celu podejmowania decyzji ekonomicznych i marketingowych; współdziałać i pracować w grupie, podejmować decyzje na podstawie analizy sytuacji.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): identyfikacji i rozwiązywania problemów z zakresu marketingu i ekonomiki przedsiębiorstw żywnościowych, myślenia i działania w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

6. Relacje publiczne/ Public relations

Cel kształcenia: nabycie umiejętności analizowania sytuacji komunikacyjnych w zakresie public relations, przygotowanie do podejmowania działań w tym zakresie.

Treści merytoryczne: zadania i instrumenty public relations; grupy docelowe; współpraca z prasą; zarządzanie kryzysowe; dyskusja: ocena i prezentacja aktualnych informacji prasowych, regulacji prawnych, itp.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, wyzwania w zakresie regulacji prawnych i sytuacji kryzysowych; regulacje dotyczące prawa żywnościowego, uwarunkowania ekonomiczne i etyczne dotyczące przetwórstwa żywności.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł; dokonywać oceny zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności i żywienia, powiązać je z public relations.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): profesjonalnego wykonywania zawodu, przestrzegania zasad etyki zawodowej, upowszechniania dobrych praktyk; ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe, szczególnie w relacjach z otoczeniem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

7. Elektyw/ Electives

Cel kształcenia: zrealizowanie kursów w zależności od indywidualnych zainteresowań i aspektów kariery zawodowej.

Treści merytoryczne: Technical English (tylko dla studentów nieanglojęzycznych). Przydatne do poprawy komunikacji w zglobalizowanym świecie. Zrozumienie głównych idei złożonych tekstów na tematy zarówno konkretne, jak i abstrakcyjne, w tym dyskusje techniczne, zdolność do interakcji z takim stopniem płynności i spontaniczności, który umożliwia regularną interakcję z rodzimymi użytkownikami języka bez obciążenia dla żadnej ze stron. Tworzenie jasnych, szczegółowych tekstów o szerokiej tematyce; Deutsch – niemiecki (tylko dla studentów nie - niemieckojęzycznych) zalecany dla studentów, którzy po ukończeniu studiów zamierzają kontynuować naukę na studiach doktoranckich lub próbują znaleźć pracę w Niemczech. Język polski dla początkujących. Prosta komunikacja, przydatna do ułatwienia kontaktów towarzyskich. Kompetencje interkulturowe. Własność intelektualna. Umiejętności naukowe. Badanie literatury, struktura i zawartość prac naukowych, słownictwo i ważne elementy (rysunki, tabele, referencje) w pracach naukowych, case study. Ekonomia energii. Treści merytoryczne: zasoby energii pierwotnej, prawo międzynarodowe w ochronie środowiska, struktura sektora energetycznego, zapotrzebowanie na energię, podaż energii elektrycznej; Marketing; Zarządzanie projektami (kontekst, ramy organizacyjne, czas, koszty, zasoby ludzkie, komunikacja, ryzyko, ocena, interfejsy do innych obszarów zarządzania, np. zarządzania projektami).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku polskim, angielskim i w pewnym zakresie niemieckim; regulacje dotyczące prawa żywnościowego, uwarunkowania ekonomiczne i etyczne dotyczące zarządzania projektami, ochrony własności intelektualnej.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł; analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego; inspirowania; organizowania i realizowania projektów mających na celu poprawę

jakości życia; profesjonalnego wykonywania zawodu, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz upowszechniania dobrych praktyk.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

8. Inżynieria bezpieczeństwa/ Safety engineering

Cel kształcenia: poznanie ogólnych wymagań i zasad konstrukcyjnych wpływających na bezpieczeństwo w przemyśle spożywczym.

Treści merytoryczne: ocena systemów pod kątem bezpieczeństwa – redundancja; metody analityczne w zakresie bezpieczeństwa – teoretycznie; inżynieria bezpieczeństwa w wybranych instalacjach (kocioł parowy, instalacje acetylenowe, strefa wybuchu, systemy elektryczne, ładunki elektrostatyczne) urządzenia konstrukcyjne związane z bezpieczeństwem (tarcza bezpieczeństwa, zawory bezpieczeństwa, urządzenia zabezpieczające przed ogniem).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): na rozszerzonym poziomie techniczne, technologiczne i prawne uwarunkowania projektowania i produkcji żywności.

Umiejętności (potrafi): analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia z uwzględnieniem wymagań bezpieczeństwa; ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

III. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH

1. Trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej

1.1. Trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności związanych z profilaktyką żywieniową w Polsce i na świecie. Przedstawienie współczesnych trendów w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej oraz metod i form przekazu wiedzy żywieniowej.

Treści merytoryczne: zapoznanie ze współczesnymi trendami w żywieniu człowieka. Poznanie roli profilaktyki i edukacji żywieniowej w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych. Poszerzenie wiedzy na temat zaleceń profilaktyki żywieniowej jako skutecznego instrumentu racjonalizacji żywienia i promocji żywności prozdrowotnej. Nabycie wiedzy o metodach edukacji żywieniowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): założenia profilaktyki żywieniowej; wyzwania w zakresie współczesnych trendów w żywieniu; zasady prawidłowej profilaktyki żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): wykorzystywać i integrować wiedzę teoretyczną z zakresu profilaktyki/ leczenia chorób metabolicznych dietozależnych oraz technologii produkcji żywności; analizować możliwości ograniczenia/ wsparcia dietetycznego występowania problemów zdrowotnych poprzez odpowiednie projektowanie i spożycie żywności; samodzielnie zdobywać wiedzę z danego zakresu rozwijając w ten sposób swoje umiejętności analityczno - krytyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): inicjowania i realizacji projektów związanych z profilaktyką żywieniową.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

1.2. Trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej/ Trends in human nutrition and nutritional prophylaxis

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności związanych z profilaktyką żywieniową w skali globalnej. Przedstawienie współczesnych trendów w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej oraz metod i form przekazu wiedzy żywieniowej.

Treści merytoryczne: zapoznanie ze współczesnymi trendami w żywieniu człowieka. Poznanie roli profilaktyki i edukacji żywieniowej w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych. Nabycie wiedzy o metodach edukacji żywieniowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): założenia profilaktyki żywieniowej; wyzwania w zakresie współczesnych trendów w żywieniu; zasady prawidłowej profilaktyki żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): wykorzystywać i integrować wiedzę teoretyczną z zakresu profilaktyki/ leczenia chorób metabolicznych dietozależnych oraz technologii produkcji żywności; analizować możliwości ograniczenia/ wsparcia dietetycznego występowania problemów zdrowotnych poprzez odpowiednie projektowanie i spożycie żywności; samodzielnie zdobywać wiedzę z danego zakresu rozwijając w ten sposób swoje umiejętności analityczno - krytyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): inicjowania i realizacji projektów związanych z profilaktyką żywieniową.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

2. Zaawansowane techniki analizy żywności

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności wykonywania analiz instrumentalnych, przekazanie wiedzy nt. znaczenia i wykorzystania nowoczesnych technik instrumentalnych w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności oraz prawidłowej interpretacji uzyskiwanych wyników.

Treści merytoryczne: nowoczesne metody wyodrębniania składników; analiza właściwości przeciwutleniających składników żywności z zastosowaniem metod spektroskopowych; wykorzystanie zaawansowanych technik analitycznych w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wybrane metody oceny jakości żywności i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia eksperymentów oraz analizy danych; potrzebę optymalizacji oraz walidacji metod analitycznych; zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych.

Umiejętności (potrafi): stosować zaawansowane techniki badawcze w analizie żywności; dobierać odpowiednią aparaturę do oceny jakości żywności; dokonywać krytycznej oceny wyników badań laboratoryjnych; stosować fachową terminologię.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie oceny jakości żywności, ponoszenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za zapewnienie wiarygodności uzyskiwanych wyników analiz.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

3. Bezpieczeństwo żywności i żywienia

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; uświadomienie zagrożeń zdrowotnych wynikających ze spożycia żywności potencjalnie niebezpiecznej, powodującej negatywne konsekwencje zdrowotne w wyniku celowych lub nieświadomych działań prowadzących do obniżenia wartości odżywczej, zanieczyszczonej. Rozwijanie umiejętności krytycznej oceny prawa żywnościowego, trendów żywnościowych oraz jakości zdrowotnej produktów spożywczych.

Treści merytoryczne: bezpieczeństwo żywności a prawo żywnościowe – urzędowy nadzór nad bezpieczeństwem żywności; zagrożenia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Zagrożenia bezpieczeństwa olejów i tłuszczów jadalnych. Żywność wysokoprzetworzona - konsekwencje dla zdrowia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia i zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia w kontekście obowiązującego prawa, regulacje dotyczące urzędowej kontroli żywności, zagrożenia bezpieczeństwa żywności oraz wyzwania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności w kontekście ekonomicznym oraz etycznym.

Umiejętności (potrafi): identyfikować zagrożenia bezpieczeństwa żywności, oceniać ryzyko występowania oraz powstawania substancji toksycznych, w tym substancji kancerogennych i genotoksycznych w żywności z uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie człowieka, proponować metody eliminacji lub ograniczania zagrożeń bezpieczeństwa żywności, rozróżniać produkty spożywcze pod względem jakości zdrowotnej, aktualizować swoją wiedzę na temat regulacji prawnych i konsekwencji zdrowotnych związanych z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): ponoszenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności, krytycznej oceny literatury przedmiotu, prawa żywnościowego oraz reklam produktów spożywczych, prowadzenia otwartej dyskusji dotyczącej tematyki bezpieczeństwa żywności z poszanowaniem poglądów rozmówców.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na

studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

4. Diagnostyka w mikrobiologii żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat standardowych i alternatywnych metod wykorzystywanych w analizie mikrobiologicznej żywności i otoczenia produkcyjnego.

Treści merytoryczne: rozwinięcie umiejętności pracy w laboratorium mikrobiologicznym, planowania i przeprowadzania analiz mikrobiologicznych i właściwego interpretowania wyników badań; pracy w grupie.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): standardowe i alternatywne metody stosowane w diagnostyce mikrobiologicznej, ich znaczenie w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Umiejętności (potrafi): korzystać z aktów prawnych związanych z mikrobiologiczną oceną jakości żywności oraz przeprowadzić w oparciu o nie badania; analizować uzyskane wyniki badań i właściwie je interpretować z wykorzystaniem różnych źródeł i narzędzi oraz doświadczenia innych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przyjęcia odpowiedzialności zawodowej i etycznej w zakresie diagnostyki mikrobiologicznej analizowanego materiału.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

5. Terminologia anglojęzyczna w inżynierii przetwórstwa żywności/ English terminology in food engineering

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych, pozwalających na rozumienie, tłumaczenie i posługiwanie się leksyką specjalistyczną z zakresu kierunku studiów Food Engineering (inżynieria przetwórstwa żywności) na poziomie B2+ ESOKJ.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno - gramatycznego umożliwiającego przygotowanie do komunikacji w języku obcym w zakresie tematycznym dotyczącym wybranych elementów języka specjalistycznego; analiza tekstów naukowych i dyskusja, rozwiązywanie zadań i ćwiczeń językowych, tłumaczenie tekstów z zakresu produkcji i przetwórstwa żywności; prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych i formułowania reguł. Różnorodność form pracy (indywidualna, w parach, w grupach) i typów zadań pozwalających na uwzględnienie w procesie nauczania indywidualnych uzdolnień i cech charakteru.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): leksykę specjalistyczną z zakresu kierunku studiów Food Engineering (inżynieria przetwórstwa żywności), zgodnie z tabelą wymagań dla poziomu B2+ ESOKJ i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu; problematykę prezentowaną w obcojęzycznej literaturze kierunkowej.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się językiem obcym używając terminologii specjalistycznej, w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku studiów Food Engineering (inżynieria przetwórstwa żywności), zabierać głos w dyskusji lub debacie naukowej; przedstawiać własne argumenty i opinie, zadawanie pytań, polemizowanie z argumentami innych rozmówców; tłumaczyć teksty specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zrozumienia wagi znajomości języka obcego jako jednego z języków kongresowych oraz elementu pozwalającego na zajęcie lepszej pozycji w warunkach rosnącej konkurencji na rynku pracy; w pogłębiony sposób uczenia się języka przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

6. Projektowanie nowych technologii i wyrobów / Food product development

Cel kształcenia: przekazanie informacji na temat poszczególnych etapów projektowania nowych wyrobów, czynników warunkujących ten proces. Rozwinięcie umiejętności łączenia różnych aspektów dotyczących produkcji, przetwarzania i konsumpcji żywności oraz umiejętności podejmowania krytycznych decyzji o losie nowego wyrobu lub technologii na podstawie dostępnych informacji. Wskazanie istoty pracy zespołowej, podziału pracy i integracji uzyskanych wyników.

Treści merytoryczne: zasady projektowania wyrobów i technologii. Proces rozwoju nowego produktu. Przyczyny porażek i rola konsumenta w kreowaniu asortymentu produkcyjnego. Projektowanie żywności funkcjonalnej. Zasady innowacyjności. Trendy w projektowaniu nowości

na rynku produktów spożywczych. Aspekty żywieniowo - zdrowotne w produkcji artykułów spożywczych i napojów: nowe składniki i technologie. Dodatki do żywności i etykietowanie. Regulacje prawne dotyczące projektowania żywności. Metody oceny sensorycznej: różnicowe, skalowania, analizy opisowej. Rozwinięcie funkcji jakości – (QFD). Żywność funkcjonalna i etniczna.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): proces, etapy oraz działania niezbędne do wprowadzenia nowego produktu na rynek począwszy od przygotowania koncepcji do fazy komercjalizacji; czynniki determinujące sukces bądź porażkę produktu wprowadzanego na rynek.

Umiejętności (potrafi): przygotować koncepcję oraz opracować końcową specyfikację nowego produktu z uwzględnieniem potrzeb rynku i aspektów bezpieczeństwa żywności; integrować różne elementy dotyczące produkcji, przetwarzania, pakowania i oceny żywności; podejmować krytyczne decyzje na podstawie dostępnych informacji, rozumie dynamikę pracy w zespole do spraw opracowywania nowych produktów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): inicjowania, organizowania i realizowania projektów badawczo - rozwojowych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; wdrażania innowacyjnych rozwiązań techniczno-technologicznych w działalności gospodarczej; wykazywania kreatywności i jest chętny do wyrażania własnych opinii.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

7. Biotechnologia w przemyśle spożywczym

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat zastosowania biotechnologii w produkcji żywności. Rozwijanie umiejętności optymalizacji procesów biotechnologicznych w tym biokonwersji, biotransformacji i biomodyfikacji w produkcji żywności lub jej składników z uwzględnieniem aspektów technologicznych.

Treści merytoryczne: kierunki doskonalenia składu i właściwości surowców przemysłu spożywczego; zastosowanie metod biotechnologicznych w produkcji żywności; biotechnologia składników żywności; procesy fermentacyjne w produkcji żywności; otrzymywanie i zastosowanie preparatów enzymatycznych w produkcji żywności; biotechnologiczne metody wzbogacania żywności; biotechnologia żywności funkcjonalnej; biotechnologiczne przetwarzanie produktów ubocznych przemysłu spożywczego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody biotechnologiczne stosowane w produkcji żywności; możliwości zastosowania metod biotechnologicznych w modyfikacji składników żywności; zależności pomiędzy surowcem, biokatalizatorem a produktem w ujęciu realizacji technicznej i doboru warunków technologii.

Umiejętności (potrafi): zaproponować produkcję żywności lub jej składników metodami biotechnologicznymi; ocenić wpływ metod biotechnologicznych na składniki żywności; interpretować skutki przemian składników żywności w wyniku zastosowania procesów biotechnologicznych i je kontrolować.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny literatury przedmiotu; zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

8. Zrównoważone przetwórstwo żywności

Cel kształcenia: zapoznanie z koncepcją zrównoważonego rozwoju w Unii Europejskiej w kontekście globalnych zagrożeń i ograniczeń, w tym tych związanych z zasobami naturalnymi, ubóstwem i nierównościami społecznymi; poznanie problemów związanych z funkcjonowaniem/ działalnością podmiotów w przemyśle spożywczym oraz narzędzia analityczne w stosunku do istniejących koncepcji polityki UE.

Treści merytoryczne: przybliżenie założeń Wspólnej Polityki Rolnej UE; koncepcja dążenia do poprawy dobrobytu z uwzględnieniem ochrony środowiska naturalnego i zasobów naturalnych; długoterminowy model koncepcji zrównoważonego rozwoju na przykładzie zakładu spożywczego;

strategia „od pola do stołu”; cel – „zero waste” (zero odpadów); zielony ład; gospodarka o obiegu zamkniętym; ślad środowiskowy produktu; bioróżnorodność; poznanie i analiza możliwości i zależności między rozwojem gospodarczym branży spożywczej a środowiskiem naturalnym oraz konsekwencjami tego rozwoju, aby w dalszej perspektywie określić zastosowanie omawianych strategii.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): techniczne, technologiczne i prawne uwarunkowania w produkcji żywności w aspekcie zrównoważonego rozwoju; w pogłębionym stopniu fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji oraz wyzwania w zakresie zrównoważonej produkcji żywności; regulacje dotyczące prawa żywnościowego oraz uwarunkowania ekonomiczne i etyczne dotyczące produkcji żywności zgodnie z WPR (Wspólna Polityka Rolna) UE.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej technologii żywności i żywienia w aspekcie zrównoważonego rozwoju.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe w kontekście koncepcji zrównoważonego rozwoju w przemyśle spożywczym.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

9. Przedmiot kierunkowy do wyboru

9.1. Nauka o żywności/ Food science

Cel kształcenia: ogólne doskonalenie umiejętności językowych z naciskiem na fachowe słownictwo; zapoznanie z zasadami przygotowywania tekstów naukowych z zakresu nauk o żywności.

Treści merytoryczne: przegląd specjalistycznego słownictwa z zakresu nauki o żywności stosowanego w mowie i piśmie poprzez m. in. czytanie oraz tłumaczenie tekstu; wskazówki dotyczące pisania tekstu akademickiego/ naukowego w języku nowożytnym; pisanie streszczenia naukowego. Zajęcia mają również charakter konsultacji językowej (indywidualna rozmowa nt. korekty tekstu/ prezentacji).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia i zagadnienia z zakresu nauki o żywności stosowane w specjalistycznej literaturze.

Umiejętności (potrafi): przygotować i wygłosić w formie prezentacji krótki tekst w języku nowożytnym uwzględniający słownictwo typowe dla kierunku; zadawać oraz odpowiadać na pytania związane z treścią prezentacji.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): inicjowania dyskusji w języku nowożytnym na tematy związane z nauką o żywności; wyrażania własnych opinii w języku obcym.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

9.2. Nauka o żywieniu/ Nutrition science

Cel kształcenia: ogólne doskonalenie umiejętności językowych w mowie i piśmie poprzez opracowywanie, a następnie prezentację tzw. mini wykładów obejmujących słownictwo z zakresu nauki o żywieniu człowieka.

Treści merytoryczne: przegląd fachowej literatury poświęconej roli składników odżywczych w diecie człowieka – przyswojenie specjalistycznej terminologii; opracowanie i prezentacja mini wykładu na tematy związane żywieniem człowieka.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): biologiczną rolę składników odżywczych w diecie człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem terminologii stosowanej w specjalistycznej literaturze.

Umiejętności (potrafi): opracować i wygłosić krótki (kilkunastominutowy) wykład w języku nowożytnym na tematy związane z szeroko pojętą nauką o żywności; odpowiedzieć na zadawane pytania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podjęcia i moderowania dyskusji w języku nowożytnym.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

10. Przedmiot kierunkowy do wyboru /Directional subject of choice (food engineering)

10.1. Mikrobiologia techniczna/ Technical microbiology

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat drobnoustrojów związanych z żywnością, właściwości i mechanizmów warunkujących ich przeżywalność; wpływu czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje w kontekście jakości i bezpieczeństwa żywności, zabiegów higienicznych na czystość mikrobiologiczną środowiska produkcji; rozwijanie świadomości i odpowiedzialności za stan higieniczno - sanitarny w zakładach produkcji żywności.

Treści merytoryczne: wykorzystanie drobnoustrojów w procesach biotechnologicznych i przetwórstwie spożywczym; morfologia, metabolizm, fizjologia i genetyka drobnoustrojów i sposoby ich wykorzystania w przetwórstwie żywności; szczepy bakteryjne przeznaczone do zastosowań przemysłowych; fermentacja żywności, bakterie fermentacji mlekowej, kultury starterowe, kultury ochronne, żywność probiotyczna; zanieczyszczenia mikrobiologiczne, źródła i rodzaje zanieczyszczeń w zakładach przetwórstwa spożywczego; środki dezynfekujące, ich skład, działanie i zastosowanie; przeżywalność, adaptacja i oporność drobnoustrojów na środki dezynfekujące; rozwój biofilmów, oporność i kontrola w zakładach przetwórstwa spożywczego; charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drobnoustrojów; elementy kontroli czystości mikrobiologicznej środowiska produkcji żywności; wpływ czynników fizyko - chemicznych na przeżywalność i rozwój drobnoustrojów w kontekście przetwórstwa żywności; biofilmy bakteryjne i kontrola z użyciem różnych środków stosowanych w zakładach przetwórstwa spożywczego; detekcja biofilmów na powierzchniach mających kontakt z żywnością z użyciem szybkich metod *in situ*.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): specyfikę drobnoustrojów występujących w żywności; wpływ czynników fizycznych i chemicznych pojawiających się w trakcie procesów przetwórczych na mikroorganizmy; mikrobiologiczne aspekty jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; przyczyny powstawania oporności drobnoustrojów na środki dezynfekcyjne i biofilmów bakteryjnych w środowisku przetwórstwa żywności.

Umiejętności (potrafi): analizować informacje pochodzące z różnych źródeł (podręczniki, czasopisma branżowe, Internet); zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, wykorzystując odpowiednie metody mikrobiologiczne i uwzględniając ich ograniczenia; pracować w zespole, przyjmując w nim różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania do pracy jako mikrobiolog; rozwijania i upowszechniania praktycznego dorobku technologii żywności ze szczególnym naciskiem na mikrobiologię.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

10.2. Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności/ Microbiological food safety

Cel kształcenia: umożliwienie uzupełnienia wiedzy z zakresu kryteriów bezpieczeństwa żywności; zapoznanie z drobnoustrojami patogennymi i czynnikami warunkującymi chorobotwórczość; zapoznanie z metodami oznaczania obecności i liczby drobnoustrojów patogennych w żywności; wykształcenie umiejętności zgłębiania problematyki bezpieczeństwa żywności i prezentacji wybranych zagadnień z mikrobiologii żywności.

Treści merytoryczne: charakterystyka drobnoustrojów chorobotwórczych występujących w żywności; czynniki warunkujące chorobotwórczość drobnoustrojów i sposoby jej nabywania; źródła zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji i obrocie żywnością; działanie czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje patogene; stan sub - letalnego uszkodzenia i biofilm bakterii patogennych; czynniki sprzyjające utrzymywaniu się patogenów w środowisku przetwórczym, z którego mogą przenosić się na żywność; metody mikrobiologicznej analizy żywności pod względem wykrywania obecności i oznaczania liczby patogenów w żywności; szybkie metody detekcji patogenów w żywności; adhezja do powierzchni i analiza stanu fizjologicznego komórek bakterii za pomocą barwienia fluorescencyjnego; analiza i prezentacja zagadnień z zakresu mikrobiologicznego bezpieczeństwa żywności i z wykorzystaniem najnowszej literatury fachowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): drobnoustroje patogenne, które mogą występować w żywności, wpływ czynników fizycznych i chemicznych na ich rozwój i przeżywalność; zagrożenia związane z występowaniem drobnoustrojów patogennych w żywności; czynniki warunkujące utrzymywanie się patogenów w środowisku przetwórczym żywności; problematykę oporności biofilmów bakterii patogennych w przemyśle spożywczym.

Umiejętności (potrafi): obsługiwać urządzenia i sprzęt laboratoryjny do przeprowadzenia mikrobiologicznej analizy żywności oraz włączyć odpowiednie metody analizy i podłoża hodowlane, a następnie przeanalizować uzyskane wyniki badań; zbadać zdolności adhezyjne bakterii, wykorzystując odpowiednie metody hodowli i analityczne, uwzględniając ich ograniczenia; podjąć dyskusję na szczegółowe tematy związane z bezpieczeństwem żywności, posługując się językiem angielskim na poziomie B2+ oraz słownictwem fachowym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): ciągłego dokształcania się w zakresie kontroli zagrożeń mikrobiologicznych w łańcuchu produkcji i dystrybucji żywności; komunikowania się w zakresie bezpieczeństwa żywności z użyciem języka specjalistycznego, a także przyjęcia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11. Statystyczne sterowanie jakością

Cel kształcenia: nabycie umiejętności analizowania stabilności procesów i oceny ich zdolności jakościowej; rozwijanie umiejętności wizualizowania danych procesowych, ich właściwego interpretowania i projektowania zastosowania poszczególnych narzędzi.

Treści merytoryczne: wprowadzenie do metod statystycznego sterowania procesami (SSP); podstawowe definicje, przyczyny, rodzaje i miary zmienności procesów; budowa i rodzaje kart kontrolnych, zasady stosowania; karty kontrolne dla zmiennych liczbowych \bar{X} -R, \bar{X} -Me, \bar{X} -s, X -mR, mA-mR i zmiennych alternatywnych p, np, c, u.; wskaźniki oceny zdolności procesu. Klasyczne narzędzia SSP; statystyczna kontrola jakości – charakterystyka i parametry planów badania metodą alternatywną, krzywa OC.

Wiedza (zna i rozumie): teoretyczne podstawy statystycznej kontroli jakości i statystycznego sterowania procesami; zasady stosowania planów badania, zasady stosowania narzędzi do oceny stabilności i zdolności procesów.

Umiejętności (potrafi): odróżniać składowe zmienności procesów; dobrać odpowiednie narzędzia i je stosować; interpretować, oceniać, rozwiązywać i wizualizować problemy związane ze stosowaniem narzędzi SPC; zaprojektować arkusz kalkulacyjny do analizy danych procesowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozstrzygnięcia sytuacji wymagających ingerowania w system sterowania procesami; wyrażania własnych ocen i uzasadniania słuszności podejmowanych decyzji.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

12. Inżynieria sterowania procesem/ Process control engineering

Cel kształcenia: poznanie systemów i rozwiązań w przemyśle spożywczym związanych z elementami automatyzacji, sterowania i elementami napędowymi i sterującymi.

Treści merytoryczne: cyfryzacja i automatyka przemysłowa w nowych rozwiązaniach technologicznych; zagadnienia piramidy automatyzacji, normy i przepisy; poznanie najważniejszych systemów DCS (rozproszony system sterowania); czujniki i napędy; systemy sieci przemysłowych; poziomy sterowników i DCS.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia właściwe do przeprowadzenia analizy danych, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia i związanych z automatyzacją i cyfryzacją w przemyśle spożywczym.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł; stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w przetwórstwie oraz badaniach procesów przetwórczych; posługiwać się specjalistyczną terminologią oraz brać udział w dyskusji dotyczącej technologii żywności i żywienia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia z uwzględnieniem nowości w automatyzacji i cyfryzacji procesów.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

13. Biotechnologiczne procesy konwersji/ Biotechnological conversion processes

Cel kształcenia: poznanie zależności pomiędzy wykorzystaniem energii i surowców, procesami, systemami, w tym technologią sterowania procesem i bezpieczeństwem systemu, a produktami końcowymi; wykorzystanie tych relacji podczas planowania projektów badawczo - rozwojowych oraz w produkcji; identyfikacja kluczowych kwestii i problemów proceduralnych oraz przedstawienie ich pracownikom lub przedstawicielom dostawców i klientów; pogłębienie wiedzy z zakresu podstawowych operacji inżynierii procesowej oraz technik specjalnych, np. w zakresie bezpieczeństwa instalacji i uzdatniania wody pitnej; poznanie podstawowych elementów sprzętowych i programów powiązanych z systemami sterowania procesami.

Treści merytoryczne: proces biogazowy: aspekty inżynierskie, etapy biologiczne, aspekty ekonomiczne i ekologiczne - aktualne problemy badawcze; biotechnologiczny proces wytwarzania etanolu: podstawy mikrobiologiczne, zastosowanie - aktualne problemy badawcze; biotechnologiczny proces powstawania acetonu/ butanolu; badania nad procesami konwersji biotechnologicznej: mikrobiologiczne ogniwa paliwowe; technologia mikroalg (uprawa, produkcja oleju).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia eksperymentów oraz analizy danych, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej technologii żywności i żywienia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

14. Inżynieria chemiczna/ Chemical engineering

Cel kształcenia: uzyskanie pogłębionej wiedzy z zakresu podstawowych operacji inżynierii procesowej oraz technik specjalnych, np. w zakresie bezpieczeństwa instalacji i uzdatniania wody pitnej; poznanie podstawowych elementów sprzętu i programów powiązanych z systemami sterowania procesami; procesy decyzyjne, który system najlepiej odpowiada danemu problemowi.

Treści merytoryczne: transport masowy i wymiana ciepła w zakładach produkcji chemicznej; procesy rozdzielania termicznego: destylacja i rektyfikacja; inżynieria reakcji chemicznych, bezpieczeństwo termiczne: adiabatyczny wzrost temperatury, czas do maksymalnej wydajności, krytyczność.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu własności fizyczne i funkcjonalne żywności, metody ich pomiaru oraz ich powiązanie z procesem biotechnologicznym i wymaganiami dotyczącymi żywienia człowieka; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł związanych z inżynierią chemiczną w przemyśle spożywczym; posługiwać się specjalistyczną terminologią oraz brać udział w dyskusji dotyczącej inżynierii chemicznej w technologii żywności i żywienia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

15. Inżynieria procesowa/ Technical school – Process engineering

Cel kształcenia: uzyskanie pogłębionej wiedzy z zakresu badań eksperymentalnych wybranych operacji inżynierii procesowej.

Treści merytoryczne: kaloryczność i spalanie biomasy rektyfikacja – reakcje quasi -adiabaticzne, egzotermiczne; filtracja ciśnieniowa z późniejszym odwadnianiem pozostałości po filtracji; przenoszenie masy w zbiornikach z mieszadłem, czas mieszania w zbiornikach z mieszadłem oraz ekstruzja syntetyków.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia eksperymentów oraz analizy danych, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): w zaawansowanym stopniu stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w przetwórstwie oraz badaniach żywności; krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł związane z inżynierią procesową w przemyśle spożywczym; posługiwać się specjalistyczną terminologią oraz brać udział w dyskusji dotyczącej inżynierii procesowej w technologii żywności i żywienia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania samodzielnych decyzji, a w przypadku trudności korzystania z doradztwa i opinii eksperckich; krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

16. Gospodarka wodna/ Water processing

Cel kształcenia: uzyskanie pogłębionej wiedzy z zakresu optymalizacji wykorzystania wody w przemyśle spożywczym.

Treści merytoryczne: chemia wody: twardość wody, wapń, równowaga kwasu węglowego, substancje humusowe; zasoby wody pitnej: aspekty prawne, drenaż, globalna podaż; uzdatnianie wody: operacje chemiczno - fizyczne i biologiczne, transport, materiały, korozja, uzdatnianie wody procesowej, obiegi wody przemysłowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia eksperymentów oraz analizy związanych z optymalizacją wykorzystania wody, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): w zaawansowanym stopniu stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w optymalizacji wykorzystania wody w przemyśle spożywczym; krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł związane z optymalizacją wykorzystania wody w przemyśle spożywczym; posługiwać się specjalistyczną terminologią oraz brać udział w dyskusji dotyczącej gospodarki zasobami w technologii żywności i żywienia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania samodzielnych decyzji, a w przypadku trudności korzystania z doradztwa i opinii eksperckich; krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

17. Seminarium dyplomowe/ Diploma seminar

Cel kształcenia: doskonalenie umiejętności analizy wyników badań i merytorycznego opracowania dzieła, atrakcyjnego wizualnie i poprawnego językowo; rozwijanie umiejętności korzystania z dostępnych baz danych, komputerowych technik edycji tekstu, obliczeń matematycznych i statystycznych oraz graficznej ich prezentacji; wyrobienie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców.

Treści merytoryczne: precyzyjne wyszukiwanie zagadnień dotyczących pracy dyplomowej w naukowych bazach danych; dobór słów kluczowych, zasady pisania streszczeń, interpretacji wyników, formułowania wniosków i stwierdzeń końcowych oraz podsumowania; merytoryczne przygotowanie do pisania pracy dyplomowej, odbywające się w formie konsultacji z opiekunem pracy dyplomowej; rozwijanie form i technik prezentacji treści opracowań naukowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące metod i narzędzi badawczych, właściwych do przeprowadzenia eksperymentu i stosowanych technologii oraz rozwiązań organizacyjnych w zakresie realizowanej pracy dyplomowej.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł związane z tematyką realizowanej pracy dyplomowej; opracowywać i prezentować z użyciem programów i technik komputerowych wyniki badań innych autorów z poszanowaniem prawa; aktywnie dyskutować i dokonywać krytycznej analizy prezentowanych treści; analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): postępowania zgodnie z zasadami etyki, a także brania udziału w dyskusji dotyczącej technologii żywności i żywienia; posługiwania się specjalistycznym językiem.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

IV. GRUPA TREŚCI ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA

1. Zintegrowane systemy zarządzania w przemyśle spożywczym (technologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: nabycie umiejętności interpretowania wymagań systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskiem oraz BHP w odniesieniu do branży spożywczej; nabycie umiejętności projektowania i dokumentowania systemów zarządzania; rozwój umiejętności komunikacyjnych oraz pracy grupowej.

Treści merytoryczne: terminologia w systemach zarządzania; zasady zarządzania jakością; podejście procesowe w zarządzaniu; podejście oparte na ryzyku; wybrane wymagania systemów zarządzania jakością wg ISO 9001, środowiskiem wg ISO 14001, bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000, BHP wg ISO 45001 oraz standardów sieci handlowych; integracja systemów zarządzania – wspólne elementy w systemach zarządzania; audit systemów zarządzania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): potrzebę wdrażania i utrzymywania znormalizowanych systemów zarządzania; wymagania zawarte w poszczególnych standardach dotyczących systemów zarządzania; zasady audytowania.

Umiejętności (potrafi): analizować i interpretować wymagania znormalizowanych systemów zarządzania oraz weryfikować stopień ich spełnienia; zaprojektować zintegrowany system zarządzania; przygotować audit wewnętrzny systemu zarządzania, angażować się w działania doskonalące system zarządzania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): oceny stopnia spełnienia wymagań systemowych i proponowania działań korygujących; profesjonalnego wykonywania zawodu w zakresie utrzymywania systemów zarządzania.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

2. Wybrane zagadnienia z enzymologii (technologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat: klasyfikacji, struktury i funkcji enzymów, mechanizmu ich działania, metod oczyszczania i izolowania, rodzajów modyfikacji enzymatycznych, zastosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz aspektów niewodnej enzymologii; wykształcenie umiejętności problemowego i krytycznego samokształcenia poprzez posługiwanie się aparaturą chemiczną oraz programami komputerowymi przeznaczonymi do analizy danych dotyczących enzymów.

Treści merytoryczne: budowa, klasyfikacja i mechanizm działania enzymów; kinetyka reakcji enzymatycznych; wiązania uczestniczące w tworzeniu kompleksu enzym: substrat; modyfikacje enzymów; metody oczyszczania i izolowania enzymów z materiału biologicznego; zastosowanie enzymów w przemyśle spożywczym; zagadnienia niewodnej enzymologii; izolowanie enzymów z żywności i badanie ich właściwości na przykładzie katalazy z bulwy ziemniaka; oznaczanie

aktywności enzymów metodą formolową; elektroforeza SDS PAGE jako narzędzie do identyfikacji związków wysokocząsteczkowych, w tym enzymów.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia eksperymentów oraz analizy danych, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia; zasady doboru specyficznych substancji dodatkowych i pomocniczych do produktów spożywczych.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł; stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w przetwórstwie oraz badaniach żywności; stosować zasady etykiety, prawa autorskiego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii; współpracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

3. Wybrane techniki procesowe (technologia żywności, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: poszerzenie wiedzy z zakresu zastosowań operacji jednostkowych w procesach wytwarzania i przetwarzania żywności - znajomość specyfiki procesów dyfuzyjnych wykorzystywanych do odzysku substancji aromatycznych, metod dyspergowania składników przy wytwarzaniu układów niejednorodnych, nowoczesnych technik pozyskiwania składników żywności, możliwości oszczędności energii w operacjach cieplnych.

Treści merytoryczne: nowoczesne techniki przetwarzania żywności; metody utrwalania żywności; metody dyspergowania składników w cieczy – homogenizacja ciśnieniowa, homogenizatory, rotor - stator; procesy membranowe, destylacja membranowa; zamrażanie i kriokoncentracja, mikrokapsułkowanie żywności, ekstrakcja w warunkach nadkrytycznych, ekstruzja; projekty wybranych elementów wyposażenia instalacji procesowych; pompowanie cieczy, połączenia szeregowo i równoległe pomp; wymiennik płaszczowo - rurkowy.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): na rozszerzonym poziomie problemy techniczne dotyczące przetwórstwa żywności.

Umiejętności (potrafi): podejmować decyzje w zakresie doboru wyposażenia technicznego instalacji i elementów linii procesowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): kształtowania umiejętności w zakresie nadzoru średnich kadr technicznych zaangażowanych w obsługę i eksploatację instalacji procesowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

4. Alergeny pokarmowe (technologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. rozpoznawania białek i haptenów w żywności przez układ immunologiczny oraz typów reakcji niepożądanych na pokarm; cech typowych białek alergennych, zasad znakowania żywności zawierającej najczęstsze alergeny, metod detekcji alergenów i technologicznych możliwości inaktywacji/ usuwania alergenów z żywności; rozwijanie postaw służących samokształceniu; rozwijanie świadomości odpowiedzialności za produkcję żywności hypoalergicznego i jej odpowiednie znakowanie.

Treści merytoryczne: podstawowe pojęcia związane z budową antygenów i pracą układu immunologicznego; typy reakcji nadwrażliwości pokarmowej; charakterystyka głównych alergenów w żywności; cechy białek alergennych; metody inaktywacji/ usuwania alergenów z żywności; podstawowe techniki detekcji alergenów w żywności; znakowanie żywności zawierającej alergeny; białka glutenowe jako typowy czynnik rozwoju celiakii i alergii pokarmowej; oznaczanie wybranych alergenów w próbkach żywności; produkcja pieczywa bezglutenowego; charakterystyka wybranych alergenów pokarmowych - wykorzystanie baz internetowych i informacji naukowych do analizy wybranych białek alergennych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): fizjologiczne i molekularne czynniki nadwrażliwości pokarmowej. Podstawowe grupy żywności alergennej; metody produkcji żywności hypoalergiczej oraz zasady znakowania żywności zawierającej alergeny.

Umiejętności (potrafi): sporządzić sprawozdanie lub prezentację multimedialną nt. wybranych białek alergennych; przygotować sprawozdanie dotyczące analizy wpływu wybranych procesów technologicznych na alergenicność (testy ELISA) i ekstraktywność białek z żywności; wyprodukować pieczywo bezglutenowe i ocenić jego jakość w stosunku do wyrobu standardowego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję i właściwe znakowanie żywności zawierającej alergeny i hypoalergiczej.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

5. Seminarium w zakresie kształcenia

5.1. Seminarium w zakresie kształcenia (technologia żywności, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: poszerzenie wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka; rozwijanie umiejętności twórczej analizy wyników badań i tworzenia dzieła atrakcyjnego merytorycznie i wizualnie oraz poprawnego językowo; rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu oraz graficznej prezentacji; wyrobienie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł literaturowych (naukowych, branżowych, elektronicznych) oraz poszanowania praw ich twórców.

Treści merytoryczne: poznanie aktualnych problemów z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka dyskutowanych w literaturze krajowej i zagranicznej, ewolucji stosowanych metod, narzędzi oraz procesów przyrodniczych i społecznych pozwalających kształtować, ochraniać, oceniać i zarządzać jakością produkowanej żywności w aspekcie technologicznym, ekologicznym i ekonomicznym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): aspekty produkcji i dystrybucji żywności na poziomie technicznym, technologicznym i prawnym.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł na potrzeby własnego rozwoju w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; właściwie dobrać źródła literaturowe i dokonać twórczej interpretacji zdobytych informacji; wykorzystywać posiadaną wiedzę do formułowania i testowania hipotez; aktywnie uczestniczyć w dyskusji na tematy specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): samodzielnego planowania i realizowania własnej kariery zawodowej; zachowania zasad etyki zawodowej oraz wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

5.2. Seminarium w zakresie kształcenia (menedżer produktów żywnościowych)

Cel kształcenia: poszerzenie wiedzy z zakresu zarządzania produkcją, wyrobami, jakością i bezpieczeństwem żywności; rozwijanie umiejętności korzystania z dostępnych baz danych, komputerowych technik edycji tekstu, obliczeń matematycznych i statystycznych oraz graficznej ich prezentacji. Wyrobienie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł literaturowych (naukowych, branżowych, elektronicznych) oraz poszanowania praw ich twórców.

Treści merytoryczne: dyskusja nad aktualnymi problemami związanymi z zakresem kształcenia, ewolucją stosowanych metod, narzędzi oraz procesów przyrodniczych i społecznych pozwalających kształtować jakość i bezpieczeństwo żywności, chronić zdrowie i interesy konsumentów oraz środowisko naturalne; rozwijanie umiejętności analizy wyników badań, opracowania projektowego i eksperckiego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody, techniki i narzędzia niezbędne do opisu zjawisk zachodzących w procesach technologicznych, procesach kształtowania bezpieczeństwa żywności i zarządzania wybranymi aspektami działalności przedsiębiorstwa spożywczego.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł na potrzeby własnego rozwoju; właściwie dobrać źródła literaturowe, dokonać interpretacji posiadanych informacji; aktywnie uczestniczyć w dyskusji na tematy specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania zasad etyki zawodowej oraz profesjonalnego wykonywania zawodu.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

5.3. Seminarium w zakresie kształcenia (żywienie człowieka)

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności twórczej analizy wyników badań i tworzenia dzieła, projektu atrakcyjnego merytorycznie i wizualnie oraz poprawnego językowo. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu oraz graficznej prezentacji. Wyrobienie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł literaturowych (naukowych, branżowych, inżynierskich, elektronicznych) oraz poszanowania praw ich twórców.

Treści merytoryczne: poznanie aktualnych problemów z zakresu żywienia człowieka, diskutowanych w literaturze krajowej i zagranicznej, ewolucji stosowanych metod, narzędzi oraz procesów przyrodniczych i społecznych pozwalających kształtować, ochraniać, oceniać i zarządzać jakością produkowanej żywności w aspekcie żywienia człowieka, a także ekologicznym i ekonomicznym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): aspekty produkcji i dystrybucji żywności na poziomie technicznym, technologicznym i prawnym.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł na potrzeby własnego rozwoju w zakresie żywienia człowieka; właściwie dobrać źródła literaturowe i dokonać twórczej interpretacji zdobytych informacji; wykorzystywać posiadaną wiedzę do formułowania i testowania hipotez; aktywnie uczestniczyć w dyskusji na tematy specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): samodzielnego planowania i realizowania własnej kariery zawodowej; zachowania zasad etyki zawodowej oraz wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie żywienia człowieka.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

6. Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego (technologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat najnowszych trendów w gospodarce żywnościowej, w aspekcie produkcji żywności pochodzenia roślinnego (Polska, UE, świat). Rozwijanie umiejętności kreowania i wdrażania nowych technologii, tworzenia innowacyjnych projektów związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego. Nabycie umiejętności planowania i przeprowadzenia procesu technologicznego wybranych produktów, stosowania do oceny zaawansowanych metod analitycznych i obsługi specjalistycznej aparatury; rozwijanie umiejętności opracowania i dyskusji wyników; rozwijanie umiejętności współpracy w grupie.

Treści merytoryczne: współczesne strategiczne kierunki rozwoju gospodarki żywnościowej Polski po restrukturyzacji gospodarczej państwa i po wejściu do UE; wielkość produkcji podstawowych surowców roślinnych w Polsce i UE oraz kierunki ich zagospodarowania; bezpieczeństwo żywnościowe świata; rozwój nauki o żywności w aspekcie budowy gospodarki żywnościowej opartej na wiedzy; współczesne trendy w gospodarce żywnościowej jako narzędzie walki konkurencyjnej na rynku wewnętrznym i zewnętrznym; żywność a żywienie w XXI wieku – trendy w nauce o żywności i żywieniu w aspekcie przetwórstwa surowców roślinnych; trendy w ocenie jakości żywności pochodzenia roślinnego; wpływ sposobu przetwarzania żywności na wartość odżywczą i biodostępność składników żywności; opracowywanie założeń projektu innowacyjnego produktu spożywczego na bazie surowców roślinnych; towaroznawcza i sensoryczna ocena jakości nowego produktu oraz określenie biodostępności wybranych składników; ocena wartości odżywczej popularnych wśród konsumentów produktów spożywczych pochodzenia roślinnego o różnym stopniu przetworzenia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): główne trendy w przetwórstwie surowców roślinnych, w skali krajowej i światowej; zasady koncepcji gospodarki żywnościowej opartej na wiedzy, w aspekcie produkcji żywności pochodzenia roślinnego; przyczyny i mechanizmy zmian zachodzących w składzie

chemicznym przetwarzanych surowców roślinnych; oczekiwania konsumentów wobec sposobów przetwarzania żywności.

Umiejętności (potrafi): wyszukać i zgromadzić informacje o trendach i innowacjach w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego związanego z produkcją roślinną; zaplanować i opracować proces technologiczny oraz wykonać w skali laboratoryjnej innowacyjny produkt spożywczy na bazie surowców roślinnych; krytycznie ocenić jego jakość i stopień innowacyjności; zaproponować spełniające oczekiwania konsumentów sposoby technologicznej obróbki surowców roślinnych; korzystać z różnych źródeł wiedzy w celu określenia bezpieczeństwa żywności przetwarzanej w różny sposób; przekazać wiedzę w postaci prezentacji multimedialnej; kierować pracą zespołu i współpracować z jego członkami.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): dostrzegania zależności między oczekiwaniami konsumentów a stopniem zaawansowania i innowacyjnością operacji przetwórczych; przełamywania barier i stereotypów, rozsądnego podejmowania ryzyka, kreatywnego myślenia i sprawnego komunikowania się z otoczeniem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

7. Fizyczne właściwości żywności (technologia żywności, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: poznanie fizycznych właściwości żywności mających wpływ na przebieg procesów w technologii żywności; poznanie metod ich wyznaczania lub technik pomiarowych przetwarzania żywności; pogłębienie wiedzy w zakresie czynników wpływających na zmiany właściwości fizycznych produktów spożywczych; pogłębienie umiejętności w zakresie analizy statystycznej i interpretacji wyników badań.

Treści merytoryczne: podstawowe fizyczne właściwości żywności; właściwości reologiczne żywności – podstawowe definicje: reologia, płyny newtonowskie i nienewtonowskie, krzywe płynięcia, parametry reologiczne, klasyfikacja cieczy nienewtonowskich; metody pomiaru lepkości – dobór modeli reologicznych do empirycznych krzywych płynięcia i krzywych lepkości wybranych produktów spożywczych; pojęcie tekstury, podstawowe metody pomiaru oraz ich podział i charakterystyka; właściwości dyfuzyjne - podstawy dyfuzyjnego ruchu masy, metody odzysku substancji lotnych; właściwości termiczne; właściwości mechaniczne; właściwości powierzchniowe i optyczne; charakterystyka spożywczych układów dyspersyjnych; właściwości akustyczne.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu własności fizyczne i funkcjonalne żywności, metody ich pomiaru oraz ich powiązanie z procesem technologicznym i wymaganiami dotyczącymi żywienia człowieka .

Umiejętności (potrafi): stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w przetwórstwie oraz badaniach żywności.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

8. Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego (technologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: zapoznanie z możliwościami pozyskania i kierunkami przetwarzania wybranych surowców pochodzenia zwierzęcego; nabycie umiejętności oceny uwarunkowań techniczno – technologicznych i ekonomicznych zastosowania innowacyjnych procesów w produkcji żywności.

Treści merytoryczne: współczesne strategiczne kierunki rozwoju gospodarki żywnościowej Polski w kontekście polityki krajowej i UE; Krajowe Inteligentne Specjalizacje (KIS); wielkość produkcji podstawowych surowców zwierzęcych oraz kierunki ich zagospodarowania; charakterystyka niekonwencjonalnych surowców mięsnych; produkcja przetworów restrukturyzowanych; mięsne produkty tradycyjne i regionalne jako alternatywa dla produkcji przemysłowej; alternatywne źródła białka zwierzęcego – owady jadalne, organizmy morskie, czerw pszczeleli, mleko syntetyczne; frakcjonowanie składników żywności; optymalizacja procesów technologicznych celem zwiększenia

wartości odżywczej i biodostępności składników żywności; trendy w nowoczesnej ocenie jakości żywności pochodzenia zwierzęcego; technika wysokich ciśnień hydrostatycznych jako niekonwencjonalna metoda utrwalania żywności; możliwości zastosowania techniki HP w produkcji napojów fermentowanych, w serowarstwie oraz w przemyśle mięsnym; kultury ochronne w przemyśle mleczarskim i mięsnym, różnice między wymaganiami odnośnie kultur ochronnych, starterowych i probiotycznych; challenge test – jako narzędzie do kształtowania jakości i bezpieczeństwa produktu; mikrobiologia prognostyczna jako narzędzie do modelowania bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): potrzebę śledzenia trendów w gospodarce żywnościowej jako narzędzie walki konkurencyjnej na rynku wewnętrznym i zewnętrznym.

Umiejętności (potrafi): produkować innowacyjne produkty odpowiadające potrzebom rynku i dokonywać ich oceny nowoczesnymi metodami, z wykorzystaniem specjalistycznych urządzeń; sporządzić wnioski o rejestrację produktu mięsnego/ mlecznego do KE z zachowaniem obowiązujących wymagań i procedur.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): aktywnego poszukiwania nowych surowców i metod ich przetwarzania zgodnie z obowiązującymi trendami.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

9. Żywność specjalnego przeznaczenia (technologia żywności, żywienie człowieka, technologia żywności i żywienie człowieka)

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat żywności specjalnego przeznaczenia stanowiącej szczególną kategorię żywności, w tym jej aspektów prawno - jakościowych; rozwijanie umiejętności wykorzystania różnych narzędzi internetowych, komputerowych, w tym bioinformatycznych, w celu otrzymania informacji nt. związków bioaktywnych i możliwości ich wykorzystania do projektowania żywności kierowanej do szczególnych potrzeb organizmu człowieka.

Treści merytoryczne: żywność specjalnego przeznaczenia - kategoryzacja żywności i aspekty prawne; narzędzia bioinformatyczne (strony internetowe, metabazy, bazy związków bioaktywnych oraz programy komputerowe) i kierunki ich wykorzystania do projektowania żywności kierowanej do określonych potrzeb organizmu; możliwości wykorzystania nowoczesnych metod/ technik stosowanych w kuchni molekularnej do projektowania żywności specjalnego przeznaczenia; wybrane modyfikacje głównych składników żywności wykorzystywane do otrzymywania biozwiązków i innych składników żywności projektowanej do określonych potrzeb organizmu, a także niektóre fitozwiązki jako aktywne składniki takiej kategorii żywności, w tym ich oddziaływanie biologiczne oraz wybrane metody/ techniki biooceny i oznaczania zawartości bioskładników; wybrane narzędzia bioinformatyczne wykorzystywane do oceny potencjału biozwiązków i możliwości ich wykorzystania do projektowania żywności o zwiększonej zawartości bioskładników; żywność specjalnego przeznaczenia a żywność tradycyjna i nowoczesne technologie stosowane do projektowania szczególnej kategorii żywności; projektowanie produktów żywnościowych specjalnego przeznaczenia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zagadnienia dotyczące żywności specjalnego przeznaczenia, w tym podstaw prawnych, nomenklatury i klasyfikacji takiej żywności; składniki biologicznie aktywne znajdujące się w szczególnej kategorii żywności, ich oddziaływanie na organizm człowieka; wybrane metody ich oznaczania oraz narzędzia internetowe, bioinformatyczne wykorzystywane w celu uzyskania niezbędnych informacji nt. związków bioaktywnych występujących w żywności oraz możliwości wykorzystania tych narzędzi w projektowaniu szczególnych kategorii żywności.

Umiejętności (potrafi): odróżnić żywność specjalnego przeznaczenia od pozostałych kategorii żywności oraz wykorzystać narzędzia internetowe i bioinformatyczne w celu uzyskania informacji o składnikach bioaktywnych występujących w żywności, a także współpracować w zespole projektującym żywność dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, w tym określić bioaktywność związków znajdujących się w projektowanej żywności; metody ich oznaczania,

zapropnować możliwości wykorzystania nowoczesnych technik stosowanych w gastronomii molekularnej i technologii żywności.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): dyskusji dotyczącej tematyki opracowanego zespołowego i spójnego tematycznie projektu, a także wykorzystania różnych źródeł literaturowych z poszanowaniem praw autorskich.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

10. W zakresie: technologia żywności, technologia żywności i żywienie człowieka

10.1. Miernictwo w kontroli jakości żywności

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat poprawnego pobierania reprezentatywnej próby i realizacji pomiarów właściwości fizycznych oraz użytkowych surowców, jak również produktów spożywczych; uzyskanie wiedzy o zasadzie działania przyrządów, urządzeń i instalacji pomiarowych, jak również zasadach doboru sprzętu do realizacji konkretnego zadania pomiarowego; nabycie umiejętności wykonywania pomiarów właściwości produktów i surowców, jak również pomiarów kontrolnych aparatury kontrolno - pomiarowej; nabycie umiejętności opracowywania wyników pomiarów; poznanie podstaw "Przemysłu 4.0".

Treści merytoryczne: aspekty prawne związane z nadzorem nad aparaturą kontrolno - pomiarową (AKP) w zakładzie przemysłowym; teoria pomiarów; klasa dokładności przyrządów pomiarowych. Dobór przyrządu pomiarowego do danej aplikacji przemysłowej. Kontrola AKP na instalacji procesowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): budowę i zasadę działania podstawowych przyrządów pomiarowych oraz przebiegu procesów technologicznych.

Umiejętności (potrafi): obsługiwać przyrządy pomiarowe i wykonywać pomiary; dobrać odpowiednie przyrządy do realizacji zadania pomiarowego; opracowywać matematycznie wyniki pomiarów, formułować wnioski na podstawie wykonanych pomiarów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zawodowej i etycznej odpowiedzialności za nadzór nad prawidłowością działania nadzorowanych przyrządów pomiarowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

10.2. Trendy w przemyśle mięsny

Cel kształcenia: zapoznanie z kierunkami rozwoju oraz innowacjami stosowanymi w przetwórstwie mięsa; rozwijanie umiejętności tworzenia innowacyjnych produktów i projektów związanych z przetwórstwem mięsa.

Treści merytoryczne: wykorzystanie nowoczesnych technologii i dodatków w produkcji żywności wygodnej, funkcjonalnej i innowacyjnej - pochodzenia zwierzęcego; analiza czynników decydujących o wyborze produktów mięsnych przez konsumentów; innowacyjne produkty mięsne dostępne na rynkach - polskim i światowych; mięso z próbki – znaczenie i perspektywy rozwoju; ocena sensoryczna i fizykochemiczna współczesnych przekąsek mięsnych oraz produktów mięsnych przygotowanych z zastosowaniem nowoczesnych metod obróbki.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): znaczenie nowoczesnych technologii w wytwarzaniu innowacyjnych produktów mięsnych, techniczne, technologiczne i prawne uwarunkowania projektowania i produkcji innowacyjnej żywności.

Umiejętności (potrafi): ocenić organoleptycznie i instrumentalnie współczesne produkty mięsne oraz przeprowadzić krytyczną analizę składu surowcowego oraz oznakowania współczesnych produktów mięsnych, samodzielnie zaprojektować nowy wyrób mięsny z uwzględnieniem współczesnych trendów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycyzmu przy wyborze innowacyjnych produktów mięsnych, kreatywnego myślenia i podejmowania samodzielnych decyzji oraz do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

10.3. Innowacje w przemyśle mleczarskim

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. innowacyjnych technologii stosowanych w przemyśle mleczarskim; zapoznanie z wpływem m.in. procesu technologicznego na wartość odżywczą i aktywność biologiczną żywności; zaznajomienie uczestników kursu z najnowszymi trendami z zakresu opakowań oraz rozwiązań techniczno - technologicznych wykorzystywanych w mleczarstwie; nabycie umiejętności opracowywania innowacji produktowych oraz określania ich potencjalnego zastosowania w branży mleczarskiej.

Treści merytoryczne: czynniki warunkujące innowacyjność branży mleczarskiej; kryteria oraz techniki opracowywania innowacyjnych produktów; zastosowanie nowych dodatków funkcjonalnych, kultur starterowych, preparatów enzymatycznych oraz alternatywnych źródeł białka w branży mleczarskiej; wykorzystanie prozdrowotnych składników frakcji białkowej oraz tłuszczowej mleka w projektowaniu i produkcji żywności funkcjonalnej, medycznej oraz suplementów diety; wpływ m.in. procesu technologicznego na wartość odżywczą i aktywność biologiczną żywności; nowoczesne rozwiązania w opakowalnictwie produktów mleczarskich.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcie innowacji w przemyśle mleczarskim; kryteria determinujące innowacyjność produktu; metody służące opracowywaniu nowych produktów; przykłady innowacji produktowych oraz procesowych; czynniki wpływające na jakość odżywczą i biologiczną produktów mleczarskich oraz ich analogów.

Umiejętności (potrafi): opracować innowacyjne rozwiązanie; dokonać krytycznej oceny innowacyjności produktu; określić wpływ surowca oraz procesu technologicznego na jakość odżywczą oraz biologiczną wytwarzanej żywności; dobrać oraz zastosować odpowiednie do oceny jakości produktu metody badawcze.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): opracowywania innowacyjnych rozwiązań dla branży mleczarskiej; pracy w grupie w zależności od przyjętego stanowiska.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

10.4. Innowacyjna żywność pochodzenia roślinnego

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. innowacyjnych technologii w produkcji żywności pochodzenia roślinnego; zaznajomienie z rolą i funkcjami innowacyjności w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego związanych z przetwórstwem surowców roślinnych; nabycie umiejętności rozróżniania innowacji produktowych, procesowych i organizacyjnych.

Treści merytoryczne: pojęcie innowacyjności w ujęciu historycznym i w funkcjonowaniu nowoczesnej organizacji; innowacyjność w gospodarce żywnościowej; innowacyjność produktowa, procesowa i organizacyjna w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego; budowa i cele krajowych i regionalnych systemów innowacyjności; Centrum Innowacji i Transferu Technologii, jego zadania i funkcje; wspieranie przedsiębiorczości innowacyjnej w ramach funduszy strukturalnych UE; innowacje w poszczególnych branżach przetwarzających surowce roślinne; nowe źródła żywności pochodzenia roślinnego; niekonwencjonalne dodatki w produkcji żywności pochodzenia roślinnego; drukowanie żywności; Design Thinkig w produkcji żywności; wykorzystanie niekonwencjonalnych źródeł składników odżywczych i bioaktywnych w produkcji innowacyjnej żywności pochodzenia roślinnego (m.in. owady, algi, produkty uboczne, żołądź, kasztany, kwiaty jadalne, jadalne chwasty); zastosowanie innowacyjnych metod wytwarzania i utrwalania żywności pochodzenia roślinnego (m.in. kapsułkowanie, sferyfikacja, liofilizacja); wykorzystanie nowych surowców w tradycyjnych technologiach (m.in. zakwasy piekarskie, ekstruzja, roślinne produkty fermentowane); otrzymywanie innowacyjnych analogów produktów mleczarskich i mięsnych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): istotę innowacji w gospodarce żywnościowej; przykłady innowacji produktowych, procesowych i organizacyjnych podczas wytwarzania wyrobów spożywczych na bazie surowców roślinnych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować i przeprowadzić proces technologiczny w celu otrzymania innowacyjnego produktu pochodzenia roślinnego; zastosować do produkcji i oceny fizykochemicznej

surowców oraz produktów gotowych pochodzenia roślinnego nowoczesne metody; opracować w formie pisemnego sprawozdania wyniki własnych badań przeprowadzając ich analizę w odniesieniu do wiedzy z dostępnych źródeł.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): pracy w zespole i ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania, współuczestnicząc w organizacji zadań na stanowisku badawczym; do rozwiązywania praktycznych trudności podczas produkcji innowacyjnej żywności pochodzenia roślinnego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład (z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - na studiach niestacjonarnych), ćwiczenia.

11. W zakresie: menedżer produktów żywnościowych

11.1. Zarządzanie zasobami ludzkimi

Cel kształcenia: nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie organizacji działań związanych z pozyskiwaniem, rozwojem i utrzymaniem pracowników, którzy efektywnie oraz z zaangażowaniem będą realizować cele przedsiębiorstwa.

Treści merytoryczne: kultura i wiedza organizacyjna; planowanie zatrudnienia oraz wymagania kompetencyjne/ kwalifikacje pracowników; nabór/ rekrutacja pracowników i sposoby wprowadzania nowych pracowników do firmy; System Okresowych Ocen Pracowniczych i metody wynagradzania pracowników; motywacje pracowników; organizacja pracy zespołowej, przywództwo, odpowiedzialności i uprawnienia; doskonalenie i rozwój zasobów ludzkich; szkolenia – rodzaje, planowanie, realizacja, ocena skuteczności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): elementy kultury organizacyjnej, metody motywacji pracowników, zasady pracy zespołowej, istotę przywództwa oraz doskonalenia wiedzy i umiejętności pracowników zakładów przetwórczych.

Umiejętności (potrafi): dobierać i stosować narzędzia organizatorskie w procesie ciągłego doskonalenia zarządzania produkcją i procesami, zarządzania zasobami ludzkimi; planować zadania i współuczestniczyć w pracy zespołowej w zakresie planowania, dokumentowania, wdrażania oraz doskonalenia kluczowych obszarów w przetwórstwie; współdziałać z członkami zespołu dla zapewnienia skutecznej realizacji zadań zespołowych związanych z zarządzaniem produkcją; motywować innych do osobistego rozwoju w zakresie samodoskonalenia i doskonalenia wszystkich aspektów związanych z zarządzaniem w przetwórstwie żywności; pełnić funkcję lidera zarówno w zakresie kierowania zespołem w zakładach produkcyjnych, jak i w kontaktach społecznych; aktywizować pracowników do systemowego działania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): identyfikacji problemów natury etycznej związanych z wykonywaniem zawodu, do ich rozwiązania w sposób zgodny z prawem i zasadami etyki zawodowej; przestrzegania procedur i wytycznych zawartych w dokumentacji służbowej, postępowania zgodnie z kodeksami praktyk, normami i przepisami prawa żywnościowego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.2. Lider systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności

Cel kształcenia: nabycie umiejętności interpretowania wymagań systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskiem i BHP w odniesieniu do branży spożywczej oraz ich integrowania; doskonalenie umiejętności projektowania i dokumentowania wieloaspektowych systemów zarządzania; kształtowanie umiejętności i kompetencji audytora wewnętrznego znormalizowanych systemów zarządzania; rozwój umiejętności komunikacyjnych oraz pracy grupowej.

Treści merytoryczne: terminologia w systemach zarządzania; zasady zarządzania jakością; podejście procesowe w zarządzaniu, zasady identyfikacji i opisu procesów; podejście oparte na ryzyku. Rola pełnomocnika systemu zarządzania; omówienie wymagań systemów zarządzania jakością wg ISO 9001, środowiskiem wg ISO 14001, bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC oraz BHP wg ISO 45001; intencjonalne zanieczyszczenia żywności – plany zapobiegania; integracja systemów zarządzania – wspólne elementy w systemach zarządzania; audyt systemów zarządzania; certyfikacja systemów zarządzania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia związane z systemami zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskiem oraz BHP; wymagania zawarte w poszczególnych standardach dotyczących systemów zarządzania; zasady i metody audytowania; wymagania i różnice w certyfikacji systemów zarządzania.

Umiejętności (potrafi): analizować i interpretować wymagania znormalizowanych systemów zarządzania oraz weryfikować stopień ich spełnienia; zaprojektować zintegrowany system zarządzania; zidentyfikować potencjalne miejsca celowego zanieczyszczenia żywności; przygotować i przeprowadzić audit wewnętrzny systemu zarządzania; pełnić funkcję lidera zespołu tematycznego i aktywizować jego członków.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działań na rzecz doskonalenia systemów zarządzania; odpowiedzialnego pełnienia roli lidera zespołu tematycznego, przestrzegania zasad pracy audytora wewnętrznego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.3. Trendy w stosowaniu dodatków do żywności

Cel kształcenia: przekazanie aktualnej wiedzy na temat substancji dodatkowych w produkcji żywności, ich rodzaju, klasyfikacji, pełnionej funkcji, celowości i zasadności stosowania oraz regulacji prawnych; poznanie charakterystyki i funkcji technologicznych głównych składników pozyskiwanych z surowców roślinnych i zwierzęcych; zdobycie umiejętności właściwego doboru i sposobu aplikowania dodatków do żywności różnego typu, oceny jakości tych produktów oraz prawidłowości ich oznakowania.

Treści merytoryczne: regulacje prawne stosowania dodatków do żywności, substancji pomocniczych, barwników oraz aromatów zgodnie z ustawodawstwem; klasyfikacja i charakterystyka substancji, m.in. konserwujących, stabilizujących, emulgujących, zagęszczających, klarujących, smakowych i aromatyzujących, barwiących, przeciwutleniających, preparatów enzymatycznych; rola substancji dodatkowych w optymalizacji produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; trendy w stosowaniu dodatków do żywności a oczekiwania współczesnych konsumentów.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): naturalne i syntetyczne dodatki stosowane w przetwórstwie produktów roślinnych i zwierzęcych; interakcje i zjawiska między dodatkami a składnikami żywności oraz ich znaczenie w kształtowaniu jakości żywności; celowość i technologię stosowania oraz sposoby wykrywania dodatków w produkcji żywności.

Umiejętności (potrafi): identyfikować symbole substancji dodatkowych stosowanych w produkcji żywności; korzystać z dokumentów legislacyjnych w zakresie stosowania dodatków do żywności; określić korzyści i zagrożenia wynikające z wprowadzania substancji dodatkowych do żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; przeprowadzić proces otrzymywania wybranych substancji dodatkowych i odpowiednio zaaplikować je do żywności różnego typu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): aktualizowania wiedzy na temat rodzaju i roli substancji dodatkowych w produkcji żywności i przekazywania jej społeczeństwu; krytycznej oceny zasadności stosowania dodatków do żywności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.4. Żywność przyszłości

Cel kształcenia: przedstawienie najnowszych rozwiązań stosowanych w przetwórstwie spożywczym.

Treści merytoryczne: metody kształtowania biodostępności składników w żywności; żywność w proszku; prozdrowotne dodatki do żywności; żywność wzbogacona; zastosowanie alternatywnych źródeł białka w produkcji żywności; innowacyjne produkty mięsne; mięso z próbki – znaczenie i perspektywy rozwoju. Czynniki decydujące o wyborze produktów mięsnych przez konsumentów; przemysł 4.0 jako szansa na rozwój przemysłu spożywczego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): czynniki kształtujące funkcjonalność oraz wartość odżywczą wytwarzanej żywności; znaczenie nowoczesnych technologii w wytwarzaniu innowacyjnych produktów spożywczych; konieczność dostosowania działań przemysłu spożywczego do bieżących oczekiwań poszczególnych grup konsumenta.

Umiejętności (potrafi): przewidzieć wpływ stosowania różnych prozdrowotnych dodatków do żywności, alternatywnych surowców na jakość oraz funkcjonalność produktów spożywczych; zastosować różne metody analityczne oraz sensoryczne do oceny jakości produktów spożywczych; przeprowadzić krytyczną analizę wpływu składu surowcowego oraz metod produkcji na wartość odżywczą produkowanej żywności.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): tworzenia oraz rozwijania wzorców właściwego postępowania technologa żywności w kreowaniu i ocenie nowej żywności; krytycznego myślenia dotyczącego wpływu poszczególnych składników żywności oraz procesów przetwarzania na jakość żywności; zastosowania zdobytej wiedzy oraz nabytych umiejętności w kreowaniu żywności dla określonych grup społecznych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.5. Wykrywanie nieuczciwych praktyk rynkowych

Cel kształcenia: zapoznanie z zagadnieniem autentyczności i rodzajami zafałszowań wybranych grup produktów spożywczych, metodami ich detekcji oraz kontrolą zafałszowań żywności; nabycie umiejętności wykorzystywania wybranych technik analitycznych do wykrywania nieuczciwych praktyk rynkowych, zwłaszcza w zakresie oceny autentyczności żywności, interpretacji obowiązujących norm prawnych i wyników badań w oparciu o różne źródła wiedzy.

Treści merytoryczne: przyczyny i skutki fałszowania żywności (ang. *food fraud*); przepisy prawne dotyczące przeciwdziałania nieuczciwym praktykom rynkowym, rodzaje możliwych zafałszowań żywności, postęp w sposobach fałszowania produktów spożywczych; kryteria służące ocenie autentyczności i oryginalności produktów spożywczych, metody wykrywania zafałszowań oparte na ocenie podstawowych parametrów fizyko - chemicznych produktów, określenie autentyczności produktów w oparciu o techniki analizy instrumentalnej, analizy statystyczne wykorzystywane w badaniu autentyczności; kontrola produktów spożywczych w Polsce i na świecie; aspekt etyczny i ekonomiczny nieuczciwych praktyk rynkowych w zakresie fałszowania żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): sposoby wykrywania nieuczciwych praktyk rynkowych w zakresie fałszowania żywności w odniesieniu do obowiązujących norm prawnych i systemów kontroli jakości; wybrane techniki fizyko - chemiczne wykorzystywane do analizy składu żywności oraz metody do oceny autentyczności produktów spożywczych; przebieg kontroli zafałszowań w Polsce oraz znaczenie prac biegłych sądowych.

Umiejętności (potrafi): identyfikować nieuczciwe praktyki rynkowe i zastosować odpowiednie metody wykrywania poszczególnych rodzajów zafałszowań oraz oceniać autentyczność żywności; obsługiwać standardową aparaturę i wykonywać analizy produktów spożywczych w kierunku badania zafałszowań; opracować statystycznie wyniki analiz doświadczalnych i formułować wnioski z doświadczeń; zaprezentować prace seminaryjne w oparciu o zebrane informacje literaturowe, dotyczące zakresu treści przedmiotowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wzięcia odpowiedzialności za wykrywanie nieuczciwych praktyk rynkowych i prowadzenia w sytuacjach spornych konsultacji z ekspertami; krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu zafałszowań żywności i oceny jej autentyczności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.6. Komunikacja w biznesie

Cel kształcenia: nabycie wiedzy na temat roli oraz specyfiki procesów komunikacyjnych w biznesie, technik oraz narzędzi wspomagających procesy komunikacyjne w organizacji, wykształcenie umiejętności interpersonalnych i komunikacyjnych niezbędnych w praktyce biznesowej.

Treści merytoryczne: wartość komunikacji w działalności przedsiębiorstwa; istota procesu komunikacji oraz podstawowe formy i modele a także bariery komunikacji; strategie komunikacji biznesowej: strategia nadawcy; strategia wobec odbiorcy; strategia przekazu; proces i techniki pisanie w biznesie: specyfika pisanie w biznesie; kroki procesu: faza planowania pracy, faza pisanie pierwszej wersji tekstu, faza edycji, faza formatowania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): istotę kluczowych decyzji związanych z zagadnieniem komunikacji w biznesie i ich wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstwa, techniki i narzędzia wspomagające procesy komunikacyjne w biznesie.

Umiejętności (potrafi): stosować narzędzia i techniki wspomagające procesy komunikacyjne w biznesie, wykorzystać własne umiejętności interpersonalne w organizacji i komunikacji biznesowej; zaproponować rozwiązania komunikacyjne w ramach danej organizacji; pracować w zespole efektywnie wykorzystując techniki komunikacyjne; pełnić funkcję lidera zarówno w zakresie kierowania zespołem w biznesie, jak i w kontaktach społecznych; aktywizować siebie i innych do systemowego działania na rzecz organizacji i w kontaktach biznesowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny kompetencji swoich i innych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.7. Wybrane aspekty psychodietetyki

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat uwarunkowań zachowań żywieniowych i wyborów żywieniowych; mechanizmy zmiany nawyku żywieniowego oraz wskazanie związku emocji z żywieniem i żywnością; przekazanie wiedzy na temat stylów jedzenia oraz aspektów żywieniowych i psychodietetycznych zaburzeń odżywiania.

Treści merytoryczne: pojęcie i mechanizm działania nawyku żywieniowego; uwarunkowania zachowań żywieniowych; determinanty procesu zmiany – motywacja, etapy, gotowość. Samokontrola i samoregulacja; normalne, problemowe i optymalne style jedzenia; uwarunkowania i mechanizmy zaburzeń odżywiania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia z zakresu psychodietetyki; wzajemne współzależności pomiędzy jedzeniem, emocjami i procesem zmiany nawyków i zachowań żywieniowych.

Umiejętności (potrafi): określić wyznaczniki i uwarunkowania zachowań żywieniowych, zaplanować interwencję żywieniową i proces zmiany z uwzględnieniem założeń psychologii żywienia; pracować w zespole przyjmując w nim różne role.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działań pozwalających na identyfikację i nazywanie relacji z jedzeniem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.8. Finansowanie działalności B + R w przedsiębiorstwach spożywczych

Cel kształcenia: przekazanie informacji na temat znaczenia działalności badawczo - rozwojowej i możliwości jej finansowania w przedsiębiorstwach branży spożywczej ze środków UE i krajowych; przygotowanie wniosku projektowego.

Treści merytoryczne: instytucje finansujące działalność B+R; poziomy gotowości technologicznej; badania podstawowe, badania przemysłowe i prace rozwojowe; problem badawczy/ technologiczny; oczekiwany rezultat projektu ze wskazaniem jego odbiorcy; nowe cechy i funkcjonalności rezultatów projektu; ryzyka w projekcie; plan prac z podziałem na etapy, włączając opis przewidzianych prac, kamienie milowe.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): instytucje finansujące działania podejmowane przez przedsiębiorstwo w ramach działalności B+R; różnice między badaniami podstawowymi, przemysłowymi i pracami rozwojowymi.

Umiejętności (potrafi): określić cel projektu oraz najważniejsze rezultaty; opisać przesłanki stanowiące podstawę do podjęcia badań nad rozwiązaniem będącym przedmiotem projektu w kontekście aktualnego stanu wiedzy w obszarze dotyczącym projektu; określić co będzie rezultatem końcowym realizacji projektu oraz wskazać jego najistotniejsze funkcjonalności; zidentyfikować problem badawczy, technologiczny, którego dotyczą planowane w projekcie prace; opisać problem badawczy, techniczny w kontekście określonej w projekcie potrzeby społecznej, gospodarczej, rynkowej; wykazać najważniejsze cechy, korzyści i parametry techniczne rezultatu projektu, odróżniające go od produktów, usług i technologii konkurencyjnych lub substytucyjnych i decydujące o jego przewadze względem aktualnej oferty na rynku; wskazać główne ryzyka/

zagrożenia, które mogą utrudnić lub uniemożliwić osiągnięcie zakładanego efektu końcowego projektu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): inicjowania, organizowania i realizowania projektów badawczo - rozwojowych, wdrażania innowacyjnych rozwiązań techniczno - technologicznych w działalności gospodarczej; kreatywnego działania i wyrażania własnych opinii.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.9. Ekotechnologie w przemyśle spożywczym

Cel kształcenia: zapoznanie z przyjaznymi środowisku naturalnemu metodami wytwarzania i przetwarzania surowców i półproduktów w wybranych branżach przemysłu spożywczego, w tym z zasadami biogospodarki; przedstawienie sposobów ograniczania, zagospodarowania i przetwarzania przemysłowych produktów ubocznych i odpadowych oraz odzyskiwania energii z odpadowych źródeł ciepła.

Treści merytoryczne: zasady, prawa i przyszłość ekotechnologii. strategie i sposoby zarządzania ochroną środowiska w różnych branżach przemysłu spożywczego; zasoby i charakterystyka odnawialnych źródeł energii; trendy w przyjaznym środowisku w przetwórstwie żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; zagospodarowanie i ograniczenie produktów odpadowych przemysłu spożywczego; określenie sposobów optymalizacji kosztów produkcji z wykorzystaniem technologii IIOT (Przemysłowy Internet Rzeczy) oraz procesów membranowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): przebieg naturalnych i wywołanych antropopresją procesów zachodzących w środowisku; środowiskowe skutki rozwoju przemysłu i zasady ochrony środowiska; pojęcie marketingu ekologicznego jako narzędzia realizacji zasad zrównoważonego rozwoju; technologie bezodpadowe wykorzystujące procesy biotechnologiczne do zagospodarowania produktów ubocznych przemysłu spożywczego; technologie ograniczające zużycie energii i wody w procesach przemysłowych.

Umiejętności (potrafi): powiązać wykorzystanie narzędzi ochrony środowiska z ograniczaniem antropopresji; podjąć działania ograniczające negatywny wpływ procesów przemysłowych na środowisko; uzyskać i zaprezentować pochodzącą z różnych źródeł wiedzę o nowoczesnych i przyjaznych środowisku naturalnemu technologiach przemysłu spożywczego; wyjaśnić znaczenie stylu życia społeczeństwa w realizacji zasad zrównoważonego rozwoju.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomej odpowiedzialności za wdrażanie i stosowanie technologii przyjaznych środowisku naturalnemu i zdrowiu człowieka; organizowania i realizowania projektów społecznych zmierzających do ochrony zasobów środowiska naturalnego.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

11.10. Lokalne systemy żywnościowe

Cel kształcenia: zapoznanie z lokalnymi systemami żywnościowymi; nabycie wiedzy dotyczącej aspektów prawnych i stosowanych certyfikatów; uświadomienie korzyści społecznych i zagrożeń, wynikających z lokalnych systemów żywnościowych; zaznajomienie z aspektami prawnymi oraz marketingowymi dotyczącymi sprzedaży bezpośredniej.

Treści merytoryczne: aspekty prawne certyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych; produkcja przemysłowa, konwencjonalna a produkty lokalne, regionalne, tradycyjne i ekologiczne; dystrybucja w lokalnych systemach żywnościowych - sprzedaż pośrednia i bezpośrednia; łańcuch dostaw żywności – od pola do stołu; jakość żywności lokalnej; RHD rolniczy handel detaliczny – wymagania Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej; udział żywności lokalnej w rynku krajowym – aspekty marketingowe.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wpływ procesów produkcji na jakość i trwałość żywności; wymagania w zakresie oznakowania produktów, zasady funkcjonowania lokalnych systemów żywnościowych.

Umiejętności (potrafi): rozróżnić certyfikaty stosowane w lokalnych systemach żywnościowych; zaprojektować etykietę wyrobu lokalnego; współdziałać w grupie, identyfikować problemy i je rozwiązywać.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wzięcia odpowiedzialności za swoje decyzje; do profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodu.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

12. W zakresie: żywienie człowieka

12.1. Psychologia żywienia

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat uwarunkowań zachowań żywieniowych i mechanizmu zmiany nawyku żywieniowego oraz wskazanie związku emocji z żywieniem i żywnością; przekazanie wiedzy na temat stylów jedzenia, etapów procesu redukcji masy ciała oraz aspektów żywieniowych i psychodietetycznych zaburzeń odżywiania.

Treści merytoryczne: pojęcie i mechanizm działania nawyku żywieniowego; uwarunkowania zachowań żywieniowych; determinanty procesu zmiany; samokontrola i samoregulacja, modele regulacji emocji; normalne, problemowe i optymalne style jedzenia; proces odchudzania – motywacja, etapy interwencji, efektywność odchudzania; uwarunkowania i mechanizmy zaburzeń odżywiania; terapia skoncentrowana na rozwiązaniach (TSR) i dialog motywujący w procesie zmiany.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki; wzajemne współzależności pomiędzy jedzeniem, emocjami i procesem zmiany nawyków i zachowań żywieniowych.

Umiejętności (potrafi): określić wyznaczniki i uwarunkowania zachowań żywieniowych, zaplanować interwencję żywieniową i proces zmiany z uwzględnieniem założeń psychologii żywienia, kierować pracą w zespole.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działań pozwalających na identyfikację i nazywanie relacji z jedzeniem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

12.2. Bioaktywne składniki w żywieniu człowieka

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. znaczenia składników żywności w żywieniu człowieka w aspekcie prewencji i/ lub leczenia chorób dietozależnych; nabycie umiejętności wpływu procesów technologicznych na zawartość i aktywność substancji bioaktywnych; poznanie procesów wchłaniania, metabolizmu i wydalania substancji bioaktywnych; rozwijanie umiejętności zastosowania produktów żywnościowych bogatych w składniki bioaktywne w tworzeniu nowych produktów żywnościowych (żywności funkcjonalnej); poznanie technik i metod analitycznych związanych z oceną substancji bioaktywnych; rozwijanie umiejętności opracowania i dyskusji wyników; rozwijanie umiejętności współpracy w grupie.

Treści merytoryczne: składniki bioaktywne w żywności ich podział i znaczenie; wpływ obróbki technologicznej na zawartości i aktywność substancji bioaktywnych; rola składników bioaktywnych w leczeniu i/ lub prewencji chorób dietozależnych; budowa przewodu pokarmowego: trawienie, wchłanianie, metabolizm i wydalanie różnych grup substancji bioaktywnych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podział i aktywność biologiczną substancji bioaktywnych, zastosowanie substancji bioaktywnych w technologii nowych produktów żywnościowych; znaczenie substancji bioaktywnych w leczeniu i/ lub prewencji chorób dietozależnych, zna procesy zachodzące w organizmie związane z wchłanianiem, metabolizmem i wydalaniem różnych grup substancji bioaktywnych.

Umiejętności (potrafi): wyszukać i zgromadzić informacje na temat różnych grup substancji bioaktywnych oraz ich aktywności prozdrowotnej; zaplanować i opracować produkt bogaty w składniki bioaktywne wykazujący określone właściwości prozdrowotne; krytycznie ocenić jego możliwość wykonania i stopień innowacyjności; przekazać wiedzę w postaci prezentacji posterowej; organizować współpracę z członkami podgrupy w czasie projektowania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznego myślenia; przełamywania barier i stereotypów, rozsądnego podejmowania ryzyka, kreatywnego myślenia i sprawnego komunikowania się z otoczeniem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

12.3. Etnodietetyka i etnografia żywienia

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy dotyczącej kulturowych i etnicznych uwarunkowań żywienia; nabycie umiejętności planowania żywienia osób zdrowych i chorych z uwzględnieniem różnic etnicznych i kulturowych.

Treści merytoryczne: charakterystyka wybranych kuchni narodowych i etnicznych (np. żydowska, wegetariańska, arabska, chińska, włoska, meksykańska); geograficzno - kulturowe i religijne uwarunkowania żywienia (np. pokarmy zakazane, obrzędowe, postne); tradycje kulinarne różnych regionów świata; analiza jadłospisów charakterystycznych dla wybranych kuchni narodowych i etnicznych – ocena wartości odżywczej, korzyści i zagrożenia zdrowia; planowanie żywienia osób zdrowych i chorych z uwzględnieniem różnic etnicznych i kulturowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): charakterystykę wybranych kuchni narodowych i etnicznych; znaczenie różnorodności etnicznej i kulturowej w realizacji zaleceń żywieniowych i dietetycznych.

Umiejętności (potrafi): opracować zalecenia żywieniowe i zaplanować jadłospis uwzględniający specyfikę wybranych kuchni narodowych i etnicznych dla osób zdrowych i chorych; dokonać krytycznej oceny korzyści i zagrożenia zdrowia związanych ze stosowaniem zwyczajów żywieniowych charakterystycznych dla różnych regionów świata i grup etnicznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedzialnego rozwiązywania problemów żywieniowo - zdrowotnych z uwzględnieniem uwarunkowań etnicznych i kulturowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

12.4. Catering żywieniowy i dietetyczny

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat rynku usług cateringowych w Polsce i na świecie oraz organizacji usług żywieniowych świadczonych w ramach cateringu dietetycznego; rozumienie funkcji usług cateringowych w edukacji żywieniowo -dietetycznej i poradnictwie dietetycznym.

Treści merytoryczne: potrzeby i oczekiwania konsumentów w zakresie nowych, innowacyjnych produktów żywnościowych oraz nowych form ich sprzedaży i dystrybucji; rynek usług cateringowych, jego organizacja i funkcjonowanie; zachowania konsumentów na rynku usług cateringu dietetycznego; technologiczne, ekonomiczne i zdrowotne aspekty usług żywieniowych realizowanych w zakresie cateringu; zasady dobrej praktyki dietetycznej (EBDP, Evidence - based Dietetics Practice) w usługach cateringowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady organizacji rynku usług cateringowych; znaczenie cateringu dietetycznego w realizacji zaleceń żywieniowych i dietetycznych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować usługę cateringową i sposób jej realizacji w gastronomii, poradnictwie żywieniowym, dietetycznym i edukacji żywieniowo -dietetycznej; kierować pracą zespołu.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania dobrych praktyk technologicznych i dietetycznych w usługach cateringowych; działania w sposób przedsiębiorczy.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

12.5. Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat znaczenia poradnictwa żywieniowego w ograniczeniu występowania przewlekłych niezakaźnych chorób dietozależnych; przekazanie wiedzy w zakresie udzielania kompetentnych porad dietetycznych i planowania żywienia dla pacjentów z wybranymi przewlekłymi chorobami niezakaźnymi dietozależnymi; nabycie umiejętności rozumienia leczenia dietetycznego, planowania interwencji żywieniowych oraz prawidłowego doboru produktów w jednostkach chorobowych; nabycie umiejętności identyfikacji błędów żywieniowych oraz formułowania zaleceń żywieniowych dla pacjenta; poznanie technik i metod wywiadów żywieniowych oraz pomiarów antropometrycznych; rozwijanie umiejętności współpracy w grupie.

Treści merytoryczne: rola specjalisty ds. żywienia w prewencji i leczeniu chorób; modele poradnictwa żywieniowego i dietetycznego; planowanie interwencji żywieniowych; metody i narzędzia wspomagające udzielanie kompleksowych porad żywieniowych; żywienie w otyłości; żywienie w cukrzycy; żywienie w dolegliwościach ze strony układu pokarmowego; rola żywienia w prewencji i wsparciu leczenia w nowotworach; rola żywienia w przebiegu nietolerancji pokarmowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady prowadzenia kompleksowej porady żywieniowej i dietetycznej pacjenta; metody wykorzystywane podczas udzielania kompleksowych porad żywieniowych i dietetycznych; znaczenie poradnictwa żywieniowego i dietetycznego w leczeniu i/ lub prewencji chorób dietozależnych.

Umiejętności (potrafi): wyszukać i zgromadzić informacje na temat roli żywienia w różnych chorobach dietozależnych; zaplanować i przeprowadzić kompleksową poradę żywieniową i dobrać produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej; krytycznie ocenić możliwości i skuteczność przeprowadzenia interwencji żywieniowej; wskazać błędy w odżywieniu oraz sposoby ich eliminacji; metodami antropometrycznymi ocenić stan odżywienia pacjenta; organizować współpracę z członkami podgrupy w czasie planowania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazania troski o potrzeby i zdrowie pacjenta; krytycznego myślenia; przełamywania barier i stereotypów, rozsądnego podejmowania ryzyka, kreatywnego myślenia i sprawnego komunikowania się z otoczeniem; ustawicznego doskonalenia i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

12.6. Żywność spersonalizowana

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy o wpływie diety na ekspresję informacji genetycznej i związkami z genotypem a predyspozycjami żywieniowymi; przekazanie wiedzy o relacjach między składnikami diety a rozwojem przewlekłych niezakaźnych chorób; zapoznanie z możliwością projektowania spersonalizowanej diety, żywności z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych o zróżnicowanym stanie klinicznym; rozwijanie umiejętności opracowania i dyskusji wyników; rozwijanie umiejętności współpracy w grupie.

Treści merytoryczne: zastosowanie nowych kierunków badań w naukach o żywieniu; żywność spersonalizowana - możliwości i ograniczenia; składniki diety zapobiegające uszkodzeniom DNA i regulujące stabilność genomu; probiotyki, prebiotyki, synbiotyki a mikrobiom.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia: nutrigenomika, nutrigenetyka, epigenetyka, metylacja DNA, żywność funkcjonalna, bioaktywne składniki diety; trendy w opracowaniu spersonalizowanych zaleceń żywieniowych – potrzeby i oczekiwania pacjentów; genetyczne i środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób dietozależnych; wpływ składników diety na ekspresję informacji genetycznej w relacji do spersonalizowanego żywienia; wpływ mikrobiomu na metabolizm składników pokarmowych i stan zdrowia organizmu człowieka.

Umiejętności (potrafi): wyszukać i zgromadzić informacje oparte o badania naukowe na temat wpływu różnych czynników genetycznych/ środowiskowych na stan zdrowia organizmu; zaplanować i opracować spersonalizowane zalecenia żywieniowe dostosowane do danej osoby zależnie od jej specyficznych cech genetycznych w celu prewencji i leczenia chorób przewlekłych; krytycznie ocenić jego możliwość wykonania i stopień innowacyjności; przekazać wiedzę w postaci prezentacji; organizować współpracę z członkami podgrupy w czasie projektowania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznego myślenia; przełamywania barier i stereotypów, rozsądnego podejmowania ryzyka, kreatywnego myślenia i sprawnego komunikowania się z otoczeniem.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

13. W zakresie: food engineering

13.1. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności/ Food quality and safety management

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy w zakresie projektowania, dokumentowania, wdrażania oraz doskonalenia standaryzowanych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, z uwzględnieniem tradycyjnego oraz elastycznego podejścia do jakości i bezpieczeństwa środków spożywczych.

Treści merytoryczne: aktualne przepisy prawa oraz kodeksy praktyk w zakresie bezpieczeństwa żywności; programy warunków wstępnych (PRP) i zasady HACCP CAC FAO/WHO (Analiza zagrożeń i krytyczny punkt kontrolny) w łańcuchu dostaw żywności; nieintencjonalne oraz intencjonalne zanieczyszczenia żywności - terroryzm żywnościowy i obrona żywności (food

defense); oszustwa żywnościowe (food fraud) w produkcji środków spożywczych; zarządzanie alergenami pokarmowymi; kultura jakości i bezpieczeństwa żywności; dokumentowanie systemów zarządzania – podejście klasyczne oraz uproszczone; model Salfordzki; charakterystyka wymagań aktualnych wersji norm ISO 22000, BRC, IFS oraz ISO 9001; uniwersalne zasady zarządzania jakością; doskonalenie i certyfikacja systemów zarządzania; audytowanie systemów zarządzania; wybrane metody inżynierii jakości i narzędzia organizatorsko - statystyczne; zarządzanie procesami w łańcuchu dostaw żywności; opracowanie kluczowych elementów dokumentacji systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; identyfikacja ryzyk i szans; ustanowienie celów jakości i bezpieczeństwa żywności; mapowanie i opis wybranych procesów; praktyczne elementy zarządzania alergenami pokarmowymi; opracowanie planu obrony żywności i planu przeciwdziałania oszustwom żywnościowym; zastosowanie metod relatywizacji oraz wybranych narzędzi organizatorsko - statystycznych w doskonaleniu systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; opracowanie procedury audytów wewnętrznych oraz praktyczna realizacja audytu; opracowywanie planu higieny oraz przykładowych procedur/ instrukcji.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wybrane metody inżynierii jakości i narzędzia organizatorsko - statystyczne stosowane w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności; aktualne wersje norm oraz kodeksów praktyk; wymagania dobrowolnych i obligatoryjnych norm, wytycznych i regulacji; zasady projektowania, dokumentowania, wdrażania oraz doskonalenia systemów, w produkcji i obrocie żywnością; aktualne przepisy prawa w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności; terminy oraz definicje stosowane w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności.

Umiejętności (potrafi): zaprojektować, opracować oraz zweryfikować główne elementy dokumentacyjne systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, wymagane przez przepisy prawa i normy dobrowolne; wykonać analizę procesów produkcji żywności z uwzględnieniem nieintencjonalnych oraz intencjonalnych zanieczyszczeń żywności (food defense, food fraud); pracować w symulowanym zespole ds. jakości i bezpieczeństwa żywności oraz realizować zespołowo etapowe zadania projektowe.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): organizowania i realizowania projektów w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, w kontekście zdrowia publicznego; projektowania i wdrażania zakładowych programów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, w ramach zespołu interdyscyplinarnego; prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji i obrotu żywnością, z uwzględnieniem obowiązujących wymagań prawnych i in. dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

13.2. Enzymologia i bioinformatyka/ Enzymology and bioinformatics

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. struktury i funkcji biomakrocząsteczek oraz enzymów, poznanie zależności między ich strukturą a funkcją; przykładowe metody ich izolowania i identyfikacji biomakromolekuł; poznanie baz danych oraz metod komputerowych jako dodatkowego narzędzia przydatnego do analizy biomakrocząsteczek; zapoznanie z klasycznymi i nowoczesnymi metodami zastosowania enzymów w przetwórstwie żywności w aspekcie otrzymywania zaprojektowanych produktów o pożądanym cechach.

Treści merytoryczne: charakterystyka metod *in silico*, *in vitro* oraz *in vivo* stosowanych we współczesnych naukach przyrodniczych; enzymy i koenzymy, metody ich oczyszczania oraz izolowania, metabolizm, modyfikacja i zastosowania biomakromolekuł, wprowadzenie do bioinformatyki, kody chemiczne służące do opisywania struktury cząsteczek, bazy danych związków wysoko- i niskocząsteczkowych i szlaków metabolicznych, reakcji enzymatycznych tych związków; definiowanie podobieństw między biocząsteczkami, praktyczne zastosowanie bioinformatyki w nauce o żywności; mechanizmy działania enzymów, ich specyficzność, kinetyka działania, przewidywanie właściwości fizykochemicznych związków nisko- i wysokocząsteczkowych, analizy białek jako źródła peptydów o aktywności biologicznej i funkcjonalnie aktywnych, wyszukiwanie informacji na temat związków chemicznych w bazach danych związków chemicznych, reakcji enzymatycznych oraz szlaków metabolicznych przy użyciu edytorów cząsteczek oraz kodów chemicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wybrane metody i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia eksperymentów oraz analizy danych charakterystycznych dla enzymologii i bioinformatyki; zasady doboru, surowców, enzymów oraz specyficznych substancji dodatkowych i pomocniczych w przetwarzaniu żywności.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł; stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze w analizach z zakresu enzymologii i bioinformatyki; stosować zasady etykiety, prawa autorskiego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii; pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

13.3. Instalacje technologiczne w przetwórstwie żywności/ Technological equipment in food processing

Cel kształcenia: nabycie umiejętności interpretacji schematów ideowych instalacji procesowych oraz doboru odpowiednich elementów do nowo projektowanych instalacji procesowych przemysłu spożywczego.

Treści merytoryczne: współczesne techniki aparaturowe zagęszczania i suszenia produktów spożywczych; projektowanie instalacji do termicznej obróbki płynnych produktów spożywczych; współczesne rozwiązania aparaturowe linii technologicznych w przetwórstwie owoców i warzyw; najnowsze rozwiązania konstrukcyjne w budowie wirówek i ich zastosowania w przemyśle spożywczym; współczesne techniki uzdatniania wody technologicznej w zakładach przemysłu spożywczego; rozwój technik membranowych i ich zastosowania w przetwórstwie żywności; zajęcia terenowe w zakładzie produkującym aparaturę dla przetwórstwa żywności i zakładzie przetwórstwa spożywczego; zajęcia laboratoryjne z wykorzystaniem instalacji produkcyjnych (pasteryzacja mleka/śmietanki, UHT (Ultra High Temperature), suszenie, mikrofiltracja, maszyna zmaślająca, CIP (Cleaning in Place system).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): tematykę biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, podstawy techniki i kształtowania środowiska; metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu zadań inżynierskich; typowe technologie inżynierskie.

Umiejętności (potrafi): wyszukiwać, zrozumieć, przeanalizować i twórczo wykorzystać potrzebne informacje pochodzące z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów; samodzielnie planować, realizować, analizować i oceniać poprawność wykonanego zadania.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uczenia się przez całe życie, inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób; ukierunkowanego doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu; współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

13.4. Innowacyjne technologie i techniki przetwórstwa żywności/ Innovative food technology and technics

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat innowacyjnych technologii i technik w przemyśle spożywczym (mleczarskim, mięsny, surowców roślinnych); zapoznanie z informacjami dotyczącymi istotności i funkcji innowacji w poszczególnych gałęziach przemysłu spożywczego; rozwój umiejętności w identyfikowaniu innowacji w przemyśle spożywczym, jak również umiejętności analizy jakości innowacyjnych produktów spożywczych.

Treści merytoryczne: produktowe, procesowe i organizacyjne innowacje w poszczególnych gałęziach przemysłu spożywczego; innowacje zyskowe i wątpliwe w przetwórstwie żywności z punktu widzenia producenta i konsumenta (wybrane przykłady); innowacje w produkcji i technologii mleka, mięsa i surowców roślinnych; zastosowanie innowacyjnych technik do przetwórstwa i oceny surowców i produktów; trendy w nauce o żywności w aspekcie przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego; technologia przetwarzania w modyfikacji właściwości funkcjonalnych produktów spożywczych (wybrane przykłady); wpływ technologii przetwarzania na zawartość oraz

zmiany składników bioaktywnych w żywności pochodzenia roślinnego (wybrane przykłady); dodatki funkcjonalne – obecne i potencjalne wykorzystanie w produkcji żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady doboru specyficznych (innowacyjnych, o charakterze funkcjonalnym) substancji dodatkowych i pomocniczych do produktów spożywczych; w pogłębionym stopniu własności fizyczne i funkcjonalne żywności, metody ich pomiaru oraz ich powiązanie z procesem technologicznym i wymaganiami dotyczącymi żywienia człowieka; na rozszerzonym poziomie techniczne, technologiczne i prawne uwarunkowania projektowania i produkcji żywności; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł z zakresu innowacji w przemyśle spożywczym; analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie techniki i technologii żywności; posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej innowacyjnej techniki i technologii żywności; pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego; rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie innowacyjnej techniki i technologii żywności; rozwijania i upowszechniania praktycznego dorobku innowacyjnej techniki i technologii żywności i żywienia człowieka.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

13.5. Fizyka i reologia żywności/ Food physics and rheology

Cel kształcenia: nauczenie podstawowych pojęć reologii płynów nienewtonowskich ze szczególnym uwzględnieniem substancji występujących w przetwórstwie żywności, mechanizmów strukturalnych powodujących różne rodzaje własności nienewtonowskich; poznanie budowy i zasad działania przyrządów stosowanych do oznaczania tych własności; możliwości zastosowania uzyskanych wyników do projektowania i kontroli procesów przetwórstwa; metody określania i zrozumienie znaczenia w procesach przetwórstwa takich własności fizycznych jak przewodnictwo cieplne, pojemność cieplna, przepuszczalność warstw ziarnistych, wilgotność, aktywność wody, charakterystyka rozmiaru i kształtu ziarna w warstwie ziarnistej, napięcie powierzchniowe; poznanie fizycznych podstaw sorpcji wilgoci, zjawisk powierzchniowych, ogrzewania mikrofalowego, napromieniowania produktów żywnościowych.

Treści merytoryczne: naprężenie, odkształcenie, szybkość odkształcenia, płyn newtonowski i nienewtonowski, reakcja lepka i sprężysta, skala czasowa, klasyfikacja płynów nienewtonowskich, mechanizmy zachowań nienewtonowskich, płyny lepkie i sprężystolepkie, przyrządy i metody pomiaru własności reologicznych, tekstura, przykłady zastosowania znajomości własności reologicznych do prowadzenia i projektowania procesów przetwórstwa; aktywność wody – sens fizyczny, izotermy sorpcji, związek z trwałością produktów spożywczych i migracją wilgoci w produktach, metody pomiaru; geometryczne własności warstw ziarnistych i porowatych - średnica zastępcza, porowatość, powierzchnia właściwa, metody pomiaru rozkładu rozmiaru ziarna w warstwie; przepuszczalność błon służących do opakowania, metody pomiaru; własności cieplne – ciepło właściwe substancji jednorodnych i mieszanin, przewodnictwo cieplne, metody pomiaru; wartość kaloryczna produktu spożywczego a jego ciepło spalania; zjawiska powierzchniowe – napięcie powierzchniowe, ciśnienie kapilarne, surfaktanty, trwałość dyspersji, siły przyciągania i odpychania między cząstkami, ciśnienie osmotyczne; mikrofałe – zachowanie fal podczas przenikania przez substancję, odbicie, absorpcja, przezroczystość, ogrzewanie mikrofalami.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu własności fizyczne i funkcjonalne żywności; metody ich pomiaru oraz ich powiązanie z procesem technologicznym i wymaganiami dotyczącymi żywienia człowieka; na rozszerzonym poziomie techniczne i technologiczne uwarunkowania projektowania i produkcji żywności.

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia reologii, związki między strukturą płynu i jego własnościami reologicznymi, podstawowe zagadnienia mechaniki płynów nienewtonowskich i podstawowe techniki laboratoryjne stosowane do badań własności reologicznych; podstawowe pojęcia fizyczne

istotne w przetwórstwie spożywczym: przewodnictwo cieplne, ciepło właściwe, wartość kaloryczna, przepuszczalność warstw ziarnistych i opakowań, aktywność wody, izotermy sorpcji, ciśnienie osmotyczne, kształt i rozmiar ziaren, napięcie powierzchniowe oraz metody ich pomiaru; mechanizmy oddziaływań między cząstkami dyspersji i ich wpływ na trwałość emulsji i zawiesin.

Umiejętności (potrafi): wykonywać pomiary własności fizycznych substancji występujących w przetwórstwie spożywczym i poprawnie stosować je w projektowaniu procesów przetwórstwa.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykonywania pracy inżyniera w przemyśle spożywczym, projektowania i nadzorowania procesów przetwórstwa.

Forma prowadzenia zajęć: wykład, ćwiczenia.

13.6. Przedmiot do wyboru 1/ Subject of choice 1

Procesy biotechniczne/ Biotechnical processes - BP

13.6.1. Wymiarowanie procesów biotechnologicznych/ Dimensioning biotechnical processes

Cel kształcenia: uzyskanie pogłębionego, całościowego kalkulowania i zrozumienia procesów biotechnologicznych i ich technicznej realizacji.

Treści merytoryczne: zrozumienie działalności naukowo - badawczej i przemysłowej, nauczenie akceptowalności, że nie wszystkie idee i koncepcje da się zrealizować w ramach wyliczonych w różny sposób zasobów i w określonym czasie, a w przypadku jeśli nie da się ich zrealizować, to również poprzez kalkulację udowodnienie, że mogą być przydatne w opracowywaniu innych rozwiązań w procesach biotechnologicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i metody kalkulacyjne służące do przeprowadzenia realizacji koncepcji pomysłów, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): kalkulować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej gospodarki zasobami w technologii żywności i żywienia; pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): szacowania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia; inicjowania oceny wdrażania interdyscyplinarnych projektów w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

13.6.2. Procesy biotechnologiczne/ Biotechnological processes

Cel kształcenia: uzyskanie pogłębionego, całościowego zrozumienia procesów biotechnologicznych i ich technicznej realizacji.

Treści merytoryczne: praca w zespole, poprzez pracę w podgrupach w różnych podobszarach wspólnych projektów związanych z procesami biotechnologicznymi; tworzenie w centrum technicznym własnych koncepcji związanych z procesami biotechnologicznymi na podstawie dostępnych przewodników; w zakresie działalności naukowo - badawczej i przemysłowej uczenie się akceptacji, że nie wszystkie idee i koncepcje w procesach biotechnologicznych można zrealizować w ramach dostępnych zasobów i w określonym czasie, a jeśli są skomplikowane, to w ramach działań udowadniają, że mogą być przydatne w innych projektach.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze właściwe do przeprowadzenia analiz związanych z koncepcją pomysłów, charakterystycznych dla technologii żywności i żywienia; terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku angielskim.

Umiejętności (potrafi): analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka; posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej gospodarki zasobami w technologii żywności i żywienia; współpracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia; inicjowania i realizowania oraz wdrażania interdyscyplinarnych projektów w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

13.7. Przedmiot do wyboru 2/ Subject of choice 2

Konwersja energii odnawialnej/ Renewable energy conversion – REC

13.7.1. Procesy termochemiczne/ Thermochemical conversion processes

Cel kształcenia: poznanie i charakterystyka paliw w procesach termochemicznych; możliwości zagospodarowania substancjami toksycznymi oraz gospodarowania emisjami.

Treści merytoryczne: charakterystyka paliw w procesach przemian termochemicznych, piroliza, gazyfikacja, spalanie (procesy chemiczne, bilanse masowe i energetyczne), przykłady; przetwarzanie produktów z pirolizy i gazyfikacji (paliwa syntetyczne, biodiesel, metanol, energia elektryczna); przekształcanie substancji toksycznych w procesach termicznych (gazy, metale ciężkie, dioksyny i furany); zmniejszenie emisji substancji toksycznych w przemyśle spożywczym; zubożenie pozostałości po procesach termochemicznych (witryfikacja, zestalenie, recykling).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): właściwości fizyczne i funkcjonalne żywności; metody ich pomiaru oraz ich powiązanie z procesem technologicznym i wymaganiami w procesach związanych z charakterystyką paliw wykorzystywanych w przemyśle spożywczym.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł; analizować problemy techniczno - technologiczne, ekonomiczne w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka uwzględniając zagospodarowanie odpadów w przemyśle spożywczym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia uwzględniając gospodarkę odpadami; wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

13.7.2. Szkoła techniczna - Źródła energii odnawialnej - Konwersja Energii/ Technical School Renewable - Energy Conversion

Cel kształcenia: poznanie możliwości analizy gazów spalinowych, wartości opałowych różnego rodzaju paliw w przemyśle spożywczym.

Treści merytoryczne: analiza gazów spalinowych; pomiar wartości opałowej paliw stałych, ciekłych i gazowych; piroliza w reaktorze z nieruchomym złożem; zgazowanie w reaktorze wgłębnym; inertyzacja przez zeszklenie i zestalenie; równoważenie procesu spalania; wytwarzanie metanu podczas procesu fermentacji.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu właściwości fizyczne procesów związanych z przemysłem spożywczym; metody pomiaru właściwości fizycznych oraz ich powiązanie z procesem technologicznym i problemami zużycia zasobów.

Umiejętności (potrafi): stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w przetwórstwie oraz badaniach żywności w kontekście gospodarowania źródłami energii.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia uwzględniając gospodarkę odpadami; ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

14.1. Praca magisterska/ Master's thesis (realizacja w HSO)

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, technologicznego lub eksperckiego, korzystania z aparatury naukowo - badawczej oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji tematu pracy; doskonalenie umiejętności opracowania wyników badań i dokonywania przeglądu literatury fachowej; rozwijanie świadomości odpowiedzialności za pracę własną, poszanowanie praw innych osób i relacje interpersonalne.

Treści merytoryczne: krytyczna analiza specjalistycznej i naukowej wiedzy z zakresu technologii żywności; rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, tworzenia projektu lub

ekspertyzy oraz korzystania z aparatury naukowo - badawczej i innych metod oraz narzędzi służących praktycznej realizacji analizowanego zagadnienia; opracowanie wyników doświadczeń i dokonanego przeglądu fachowej literatury związanej z zaplanowanym eksperymentem.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębiony sposób specjalistyczne pojęcia w zakresie technologii żywności; sposób tworzenia odpowiedniej struktury prac naukowych i zasady właściwego wykorzystania danych źródłowych, organizacji doświadczeń, metod testowania hipotez i formułowania wniosków z badań; wiedzę o produkcji wyrobów spożywczych, sposób tworzenia odpowiedniej struktury założeń projektu technologicznego lub eksperckiego oraz zasady właściwego wykorzystania danych źródłowych, organizacji doświadczeń, metod testowania hipotez i formułowania wniosków z badań przedprojektowych; wiedzę o produkcji wyrobów spożywczych.

Umiejętności (potrafi): samodzielnie pozyskiwać informacje związane z tematem pracy magisterskiej; wykorzystywać posiadaną wiedzę specjalistyczną i znajomość programów komputerowych oraz języka obcego do przygotowania i prezentacji pracy magisterskiej; weryfikować przyjęty cel i hipotezę badawczą oraz przedstawiać syntetyczne wnioski; samodzielnego planowania własnej kariery zawodowej w oparciu o zdobyte umiejętności w zakresie technologii żywności a także ukierunkowywać innych w tym zakresie.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i rozwijania zasad etyki.

Forma prowadzenia zajęć: praca dyplomowa.

14.2. Praca magisterska/ Master's thesis (realizacja w UWM)

14.2.1. Praca magisterska T (technologiczna)

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, korzystania z aparatury naukowo - badawczej oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji tematu pracy; doskonalenie umiejętności opracowania wyników badań i dokonywania przeglądu literatury fachowej; rozwijanie świadomości odpowiedzialności za pracę własną, poszanowanie praw innych osób i relacje interpersonalne.

Treści merytoryczne: krytyczna analiza specjalistycznej i naukowej wiedzy z zakresu technologii żywności; rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego oraz korzystania z aparatury naukowo - badawczej i innych metod oraz narzędzi służących praktycznej realizacji analizowanego zagadnienia; opracowanie wyników doświadczeń i dokonanego przeglądu fachowej literatury związanej z zaplanowanym eksperymentem.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębiony sposób specjalistyczne pojęcia w zakresie technologii żywności; sposób tworzenia odpowiedniej struktury prac naukowych i zasady właściwego wykorzystania danych źródłowych, organizacji doświadczeń, metod testowania hipotez i formułowania wniosków z badań; wiedzę nt. produkcji wyrobów spożywczych.

Umiejętności (potrafi): samodzielnie pozyskiwać informacje związane z tematem pracy magisterskiej; wykorzystywać posiadaną wiedzę specjalistyczną i znajomość programów komputerowych oraz języka obcego do przygotowania i prezentacji pracy magisterskiej; weryfikować przyjęty cel i hipotezę badawczą oraz przedstawiać syntetyczne wnioski.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i rozwijania zasad etyki; samodzielnego planowania kariery zawodowej w oparciu o zdobyte umiejętności w zakresie technologii żywności.

Forma prowadzenia zajęć: praca dyplomowa.

14.2.2. Praca magisterska PE (projektowa lub ekspercka)

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji projektu technologicznego lub eksperckiego; doskonalenie umiejętności opracowania wyników badań i dokonywania przeglądu literatury fachowej; rozwijanie świadomości odpowiedzialności za pracę własną, poszanowanie praw innych osób i relacje interpersonalne.

Treści merytoryczne: krytyczna analiza specjalistycznej i naukowej wiedzy z zakresu technologii żywności; rozwijanie umiejętności tworzenia projektu lub ekspertyzy oraz innych metod oraz narzędzi służących praktycznej realizacji analizowanego zagadnienia; opracowanie wyników założeń projektu lub ekspertyzy i przeglądu fachowej literatury związanej z pracą magisterską.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębiony sposób specjalistyczne pojęcia w zakresie technologii żywności; sposób tworzenia odpowiedniej struktury założeń projektu technologicznego lub eksperckiego oraz zasady właściwego wykorzystania danych źródłowych, organizacji doświadczeń, metod testowania hipotez i formułowania wniosków z badań przedprojektowych; wiedzę o produkcji wyrobów spożywczych.

Umiejętności (potrafi): samodzielnie pozyskiwać informacje związane z tematem pracy magisterskiej; wykorzystywać posiadaną wiedzę specjalistyczną i znajomość programów komputerowych oraz języka obcego do przygotowania i prezentacji pracy magisterskiej; weryfikować przyjęte założenia projektowe lub eksperckie oraz przedstawiać syntetycznie wnioski.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i rozwijania zasad etyki; samodzielnego planowania kariery zawodowej w oparciu o zdobyte umiejętności w zakresie technologii żywności.

Forma prowadzenia zajęć: praca dyplomowa.

15.1. Prezentacja i obrona/ Presentation and defense (realizacja w UWM)

Cel kształcenia: weryfikacja efektów uczenia się.

Treści merytoryczne: opracowanie merytoryczne zagadnień egzaminacyjnych oraz przygotowanie prezentacji pracy dyplomowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zagadnienia z zakresu inżynierii żywności.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z otoczeniem z wykorzystaniem specjalistycznego języka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania się w sposób etyczny i profesjonalny oraz do prowadzenia dyskusji na tematy zawodowe.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

15.2. Prezentacja i obrona/ Presentation and defense (realizacja w HSO)

Cel kształcenia: weryfikacja efektów uczenia się.

Treści merytoryczne: opracowanie merytoryczne zagadnień egzaminacyjnych, opracowanie prezentacji prac dyplomowych oraz dyskusje merytoryczne z opiekunem.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zagadnienia z zakresu inżynierii żywności.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z otoczeniem z wykorzystaniem specjalistycznego języka.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania się w sposób etyczny i profesjonalny oraz do prowadzenia dyskusji na tematy zawodowe.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

V. PRAKTYKA

1. Praktyka zawodowa/ Practice

Cel kształcenia: poznanie i krytyczna analiza zasobów technicznych firmy, linii technologicznych, stosowanych procedur analitycznych lub procedur kontrolnych w firmie; uwarunkowań ekonomicznych działalności firmy; społecznych i prawnych aspektów działalności firmy.

Treści merytoryczne: charakterystyka surowców, półproduktów, wyrobów gotowych, odpadów i ich bilanse; charakterystyka zakresu działalności firmy, rodzaju i celu wykonywanych analiz oraz kontroli w zależności od rodzaju produkcji; zasoby techniczne firmy (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie laboratorium i inne); procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności, procedury analityczne i metody badań, procedury kontrolne; systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie, stosowane normy i standardy; uwarunkowania ekonomiczne działalności firmy (rentowność i obroty branży, koszty działalności, możliwość zwiększenia zysku w zakładzie); społeczne i prawne aspekty działalności firmy (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska, możliwości zatrudnienia w branży, jakość i bezpieczeństwo produktów); praktyczne przygotowanie do pracy indywidualnej i zespołowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w pogłębionym stopniu strukturę, zakres działalności i organizację firmy; procesy technologiczne, procedury analityczne, metody badań lub procedury kontrolne stosowane w firmie.

Umiejętności (potrafi): dokonywać krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych i metod analitycznych lub procedur kontrolnych; posługiwać się terminologią charakterystyczną dla branży; kierować pracą zespołu i współpracować z jego członkami.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego; rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii żywności i żywienia.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

VI. INNE

1. Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy/ Training in health and safety at work

Cel kształcenia: przekazanie podstawowych wiadomości na temat ogólnych zasad postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń, okoliczności i przyczyn wypadków studentów, zasad udzielania pierwszej pomocy, wskazanie potencjalnych zagrożeń, z jakimi mogą zetknąć się studenci; zapoznanie z obsługą defibrylatora.

Treści merytoryczne: regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy; obowiązujące ustawy, rozporządzenia (Konstytucja RP, Kodeks Pracy, rozporządzenia w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia; identyfikacja, analiza i ocena zagrożeń dla życia i zdrowia w poszczególnych dyscyplinach (czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe); analiza okoliczności i przyczyn wypadków studentów: ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń (np. pożaru); zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku — apteczka pierwszej pomocy; posługiwanie się różnymi typami gaśnic.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): okoliczności i najczęstsze przyczyny powstawania wypadków studentów, ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki oraz w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia; potrzebę udzielenia pierwszej pomocy przedmedycznej osobie poszkodowanej oraz ogólne zasady jej udzielania.

Umiejętności (potrafi): postępować z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia, stosować środki ochrony indywidualnej, udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej, zachować się w sytuacji bezpośredniego zagrożenia życia i zdrowia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): podejmowania działania indywidualnego oraz w grupie mającego na celu udzielenie pomocy przedmedycznej osobie poszkodowanej, przeciwdziałania zagrożeniom występującym w miejscu pracy/ nauki, brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo i higienę pracy w swoim otoczeniu.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

2. Ergonomia/ Ergonomy

Cel kształcenia: przybliżenie zagadnień związanych z ergonomią rozumianą w sensie interdyscyplinarnym, uświadomienie zagrożeń i problemów (także zdrowotnych) związanych z niewłaściwymi rozwiązaniami ergonomicznymi na stanowiskach pracy zawodowej oraz w życiu pozazawodowym a także korzyści wynikających z prawidłowych działań w tym zakresie.

Treści merytoryczne: pojęcia i definicje; ergonomia jako nauka interdyscyplinarna; główne nurty: ergonomia stanowiska pracy (wysiłek fizyczny na stanowisku pracy, wysiłek psychiczny na stanowisku pracy, dostosowanie antropometryczne stanowiska pracy, materialne środowisko pracy), ergonomia produktu – inżynieria ergonomicznej jakości, ergonomia dla osób starszych i niepełnosprawnych; ergonomia pracy stojącej i siedzącej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia związane z ergonomią, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowiska pracy.

Umiejętności (potrafi): ocenić warunki w pracy zawodowej oraz podczas aktywności pozazawodowej biorąc pod uwagę problemy ergonomiczne i zagrożenia z tym związane.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): postawy antropocentrycznej w stosunku do warunków pracy i życia codziennego; reagowania na zagrożenia wynikające z wadliwych rozwiązań

i nieprawidłowości w zakresie jakości ergonomicznej; uwrażliwiania na potrzeby osób niepełnosprawnych (w kontekście ergonomicznym).

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

3. Ochrona własności intelektualnej/ Protection of intellectual property

Cel kształcenia: zapoznanie z regulacjami w zakresie prawa własności intelektualnej – zasadami, pojęciami, wybranymi procedurami.

Treści merytoryczne: podstawy prawne i podmioty prawa ochrony własności intelektualnej; pojęcie własności intelektualnej; prawa własności intelektualnej – prawa autorskie i pokrewne; ograniczenia praw autorskich; dozwolony użytek osobisty i publiczny utworów; naruszenie praw autorskich.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): ustawowy aparat związany z pojęciami ochrony prawna własności intelektualnej.

Umiejętności (potrafi): identyfikować oraz implementować dozwolone pola eksploatacji utworów w toku analizy krytycznej oraz działalności naukowej w środowisku akademickim.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomego i samodzielnego korzystania z ustawowych pól eksploatacji utworów w środowisku akademickim oraz życiu prywatnym.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

4. Etykieta/ Etiquette

Cel kształcenia: zapoznanie z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi zasad savoir-vivre'u.

Treści merytoryczne: podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre'u w życiu codziennym - zwroty grzecznościowe, powitania, podstawowe zasady etykiety oraz precedencji w miejscach publicznych; etykieta akademicka - precedencja, tytułowanie, zasady korespondencji służbowej; elementy etykiety biznesowej – dostosowanie ubioru do okoliczności, zasady przedstawiania, przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe zasady rządzące interpersonalnymi relacjami w życiu prywatnym oraz w relacjach zawodowych.

Umiejętności (potrafi): stosować zasady etykiety i kurtuazji w życiu społecznym zawodowym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania zasad etykiety w relacjach interpersonalnych.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
W ZAKRESIE: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

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		
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.	Wybrane zagadnienia z enzymologii	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.	Alergeny pokarmowe	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
5.	Miernictwo w kontroli jakości żywności	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)		I	1,5	0	x	x	12	12	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		I	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		I	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I			30	12,0	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 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
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.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego	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.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego	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	6,0	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	wyklady	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.	Trendy w przemyśle mięsnym	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
2.	Innowacje w przemyśle mleczarskim	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	Innowacyjna żywność pochodzenia roślinnego	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
4.	Żywność specjalnego przeznaczenia	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/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		
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	-	-
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

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:
technologia 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

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		
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.	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	
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	12,4	x	x	462	152	310	26	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 - WYMAGANIE OGÓLNE												
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
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.	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
V - PRAKTYKA												
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
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem) w semestrze II			30	17,4	x	x	420	135	285	22	160	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów			60	29,8	x	x	882	287	595	48	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.	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
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3			30	6,0	x	x	195	45	150	10	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów			30	6,0	x	x	195	45	150	10	0	150

* 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		
Liczba punktów ECTS/ godz. dyd. w planie studiów	90	35,8	1077	332	745	58	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	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

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
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

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:
menedżer produktów żywnościowych**

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

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
W ZAKRESIE: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

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		
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.	Wybrane zagadnienia z enzymologii	I	2,5	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	Psychologia żywienia	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
4.	Alergeny pokarmowe	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
5.	Bioaktywne składniki w żywieniu człowieka	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	12,0	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 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
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.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego	II	3	1,8	zal. oc.	F	60	15	45	2	0	0
3.	Etnodietetyka i etnografia żywnościowa	II	2,5	0,6	egz.	F	30	15	15	4	0	0
4.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego	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	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.	Catering żywieniowy i dietetyczny	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
2.	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	Żywność spersonalizowane	III	2	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
4.	Żywność specjalnego przeznaczenia	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/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		
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		90,0	100
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:
żywienie człowieka**

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

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
W ZAKRESIE: FOOD ENGINEERING

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		
Grupa treści												
II - PODSTAWOWYCH												
1.	Advanced information technologies (Informatyka stosowana)	I	2	1,2	zal. oc.	O	30	0	30	2	0	0
2.	Methodology of experimental studies (Metodologia badań doświadczalnych)	I	2	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0
3.	Food marketing and production economics (Marketing żywności i ekonomika produkcji)	I	2	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		6	2,4	x	x	90	30	60	6	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	2,4	x	x	60	0	60	6	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		0	0	x	x	0	0	0	0	0	0	
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Trends in human nutrition and nutritional prophylaxis (Trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej)	I	2	0,6	zal. oc.	O	30	15	15	2	0	0
2.	Directional subject of choice (Przedmiot kierunkowy do wyboru)	I	3	1,2	zal. oc.	F	45	15	30	2	0	0
3.	English terminology in food engineering (Terminologia anglojęzyczna w inżynierii przetwórstwa żywności)	I	2	1,2	zal. oc.	O	30	0	30	2	0	0
4.	Food product development (Projektowanie nowych technologii i wyrobów)	I	2	1	zal. oc.	O	40	15	25	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		9	4	x	x	145	45	100	8	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	4	x	x	100	0	100	8	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		3	1,2	x	x	45	15	30	2	0	0	
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Food quality and safety management (Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności)	I	2	0,6	zal. oc.	F	30	15	15	2	0	0
2.	Enzymology and bioinformatics (Enzymologia i bioinformatyka)	I	3	1,2	egz.	F	45	15	30	4	0	0
3.	Technological equipment in food processing (Instalacje technologiczne w przetwórstwie żywności)	I	3	1,2	egz.	F	45	15	30	4	0	0
4.	Innovative food technology and technics (Innowacyjne technologie i techniki przetwórstwa żywności)	I	2,5	1,8	zal. oc.	F	60	15	45	2	0	0
5.	Food physics and rheology (Fizyka i reologia żywności)	I	3	1	egz.	F	40	15	25	4	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		13,5	5,8	x	x	220	75	145	16	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	5,8	x	x	145	0	145	16	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		13,5	5,8	x	x	220	75	145	16	0	0	

VI - INNE												
1.	Training in health and safety at work (Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy)	I	0,5	0	zal.	O	4	4	0	0	0	0
2.	Ergonomy (Ergonomia)	I	0,25	0	zal.	O	2	2	0	0	0	0
3.	Protection of intellectual property (Ochrona własności intelektualnej)	I	0,25	0	zal.	O	2	2	0	0	0	0
4.	Etiquette (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	12,2	x	x	467	162	305	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.	Language block (Język obcy)	II	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	1	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	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)			2	1,2	x	x	30	0	30	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1.	Public relations (Relacje publiczne)	II	2	0,0	zal. oc.	O	30	30	0	2	0	0
2.	Electives (Elektywy)	II	6	4,0	zal. oc.	O	100	0	100	2	0	0
3.	Safety engineering (Inżynieria bezpieczeństwa)	II	2	0,0	zal. oc.	O	30	30	0	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			10	4,0	x	x	160	60	100	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,0	x	x	100	0	100	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0,0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Process control engineering (Inżynieria sterowania procesem)	II	2	0,0	zal. oc.	O	30	30	0	2	0	0
2.	Biotechnological conversion processes (Biotechnologiczne procesy konwersji)	II	2	0,0	egz.	O	30	30	0	4	0	0
3.	Chemical engineering (Inżynieria chemiczna)	II	3	0,0	zal. oc.	O	45	45	0	2	0	0

4.	Technical school - Process engineering (Inżynieria procesowa)	II	2	1,2	zal. oc.	O	30	0	30	2	0	0
5.	Water processing (Gospodarka wodna)	II	1	0,0	zal. oc.	O	15	15	0	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			10	1,2	x	x	150	120	30	12	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)			0	0,0	x	x	0	0	0	0	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Subject of choice 1 (Przedmiot do wyboru 1)	II	4	0	egz.	F	60	60	0	4	0	0
2.	Subject of choice 1 (Przedmiot do wyboru 1)	II	4	2,4	zal. oc.	F	60	0	60	2	0	0
3.	Subject of choice2 (Przedmiot do wyboru 2)	II	4	0	egz.	F	60	60	0	4	0	0
4.	Subject of choice 2 (Przedmiot do wyboru 2)	II	4	2,4	zal. oc.	F	60	0	60	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			8	4,8	x	x	120	60	60	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	4,8	x	x	60	0	60	6	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			8	4,8	x	x	120	60	60	6	0	0
V - PRAKTYKA												
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	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. (ogółem) w semestrze II			30	11,2	x	x	460	240	220	25	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów			60	23,4	x	x	927	402	525	55	0	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.	Diploma seminar (Seminarium dyplomowe) UWM ¹	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.	Presentation and defense (Prezentacja i obrona) UWM ¹	III	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0
2.	Master's thesis (Praca magisterska) UWM* ¹	III	20	0	zal. oc.	F	0	0	0	0	0	150
Diploma elective II (30 ECTS in HSO)												
3.	Presentation and defense (Prezentacja i obrona) HSO ²	III	6	0	zal. oc.	F	0	0	0	150	0	0
4.	Master's thesis (with practice) (Praca magisterska) HSO ²	III	24	0	zal.	F	0	0	0	150	150	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			22	1,2	x	x	30	0	30	2	0	150
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)			22	1,2	x	x	30	0	30	2	0	150
V - PRAKTYKA												
1.	Practice (Praktyka) UWM ¹	III	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
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3	30	8,4	x	x	60	0	60	6	160	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów	30	8,4	x	x	60	0	60	6	160	150

* w tym pracownia magisterska

¹ Zajęcia realizowane przez studentów, którzy realizują 3 semestr w UWM

² Zajęcia realizowane przez studentów, którzy realizują 3 semestr w HSO

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	31,8	987	402	585	61	160	150
Grupa treści								
I - WYMAGANIA OGÓLNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	2	1,2	30	0	30	1	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)	2	1,2	30	0	30	1	0	0
II - PODSTAWOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	16	6,4	250	90	160	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,4	160	0	160	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0,0	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	21	6,4	325	165	160	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	6,4	160	0	160	12	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	5	2,4	75	15	60	4	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	43,5	11,8	370	135	235	24	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	11,8	235	0	235	24	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	43,5	11,8	370	135	235	24	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
1.	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	46,0	51,11
2.	z zakresu nauk podstawowych	16,0	17,78
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	31,8	35,33
4.	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	3,5	3,89
5.	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	56,5	62,78
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	11,5	12,78
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)	54,5	60,56

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: food engineering

Language block (Język obcy)		
1.	English language	semestr 2
2.	German language	semestr 2
Directional subject of choice (Przedmiot kierunkowy do wyboru)		
1.	Technical microbiology (Mikrobiologia techniczna)	semestr 1
2.	Microbiological food safety (Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności)	semestr 1
Subject of choice 1 (Przedmiot do wyboru 1) Biotechnical processes - BP (Procesy biotechniczne)		
1.	Dimensioning Biotechnical Processes (Wymiarowanie procesów biotechnologicznych)	semestr 2
2.	Biotechnological processes (Procesy biotechnologiczne)	semestr 2
Subject of choice 2 (Przedmiot do wyboru 2) Renewable energy conversion – REC (Konwersja energii odnawialnej)		
1.	Thermochemical conversion processes (Procesy termochemiczne)	semestr 2
2.	Technical School Renewable - Energy Conversion (Szkola techniczna - Źródła energii odnawialnej - Konwersja Energii)	semestr 2

PLAN STUDIÓW
KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
W ZAKRESIE: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Obowiązuje od cyklu: 2024 Z

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

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	1,20	zal. oc.	O	30	0	30	2	0	0
2.	Metodologia badań doświadczalnych	I	3	0,84	zal. oc.	O	35	14	21	2	0	0
3.	Polityka żywienia ludności	I	2	0,56	zal. oc.	O	28	14	14	2	0	0
4.	Badania konsumenckie i marketing w przemyśle spożywczym	I	1	0,28	zal. oc.	O	7	0	7	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		8	2,88	x	x	100	28	72	8	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	2,88	x	x	72	0	72	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	0,56	egz.	O	28	14	14	4	0	0
2.	Zaawansowane techniki analizy żywności	I	2	0,84	zal. oc.	O	21	0	21	2	0	0
3.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	I	2	0,56	zal. oc.	O	28	14	14	2	0	0
4.	Diagnostyka w mikrobiologii żywności	I	2,5	0,28	zal. oc.	O	14	7	7	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		9	2,24	x	x	91	35	56	10	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	2,24	x	x	56	0	56	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	0,56	egz.	F	28	14	14	4	0	0
2.	Wybrane zagadnienia z enzymologii	I	2,5	1,12	zal. oc.	F	42	14	28	2	0	0
3.	Wybrane techniki procesowe	I	2	0,56	zal. oc.	F	28	14	14	2	0	0
4.	Alergeny pokarmowe	I	2	0,56	zal. oc.	F	28	14	14	2	0	0
5.	Miernictwo w kontroli jakości żywności	I	2	0,28	zal. oc.	F	14	7	7	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)		11,5	3,08	x	x	140	63	77	12	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	3,08	x	x	77	0	77	12	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		11,5	3,08	x	x	140	63	77	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)		I	1,5	0	x	x	12	12	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		I	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		I	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze I			30	8,20	x	x	343	138	205	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	16	16	0	1	0	0
2.	Język obcy	II	2	1,2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			4	1,2	x	x	46	16	30	3	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)			4	1,2	x	x	46	16	30	3	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1.	Projektowanie nowych technologii i wyrobów	II	2	0,56	zal. oc.	O	28	14	14	2	0	0
2.	Biotechnologia w przemyśle spożywczym	II	2	0,56	zal. oc.	O	28	14	14	2	0	0
3.	Zrównoważone przetwórstwo żywności	II	2	0,56	zal. oc.	O	28	14	14	2	0	0
4.	Przedmiot kierunkowy do wyboru	II	2	0,56	zal. oc.	F	14	0	14	2	0	0
5.	Statystyczne sterowanie jakością	II	1,5	0,56	zal. oc.	O	28	14	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			9,5	2,8	x	x	126	56	70	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,8	x	x	70	0	70	10	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Seminarium w zakresie kształcenia	II	2	0,56	zal. oc.	F	14	0	14	2	0	0
2.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego	II	3	0,28	zal. oc.	F	14	7	7	2	0	0
3.	Fizyczne właściwości żywności	II	2,5	0,56	egz.	F	28	14	14	4	0	0
4.	Trendy w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego	II	3	0,28	zal. oc.	F	14	7	7	2	0	0

Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)				10,5	1,68	x	x	70	28	42	10	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)				x	1,68	x	x	42	0	42	10	0	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)				10,5	1,68	x	x	70	28	42	10	0	0	
V - PRAKTYKA														
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	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem) w semestrze II				30	11,68	x	x	242	100	142	25	160	0	
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na I roku studiów				60	19,88	x	x	585	238	347	55	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	0,56	zal. oc.	F	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			2	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	0,56	x	x	14	0	14	2	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
1.	Trendy w przemyśle mięsnym	III	2	0,56	zal. oc.	F	28	14	14	2	0	0
2.	Innowacje w przemyśle mleczarskim	III	2	0,56	zal. oc.	F	28	14	14	2	0	0
3.	Innowacyjna żywność pochodzenia roślinnego	III	2	0,56	zal. oc.	F	28	14	14	2	0	0
4.	Żywność specjalnego przeznaczenia	III	2	0,56	zal. oc.	F	21	7	14	2	0	0
5.	Praca magisterska*	III	20	0	zal.	F	0	0	0	0	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (ogółem)			28	2,24	x	x	105	49	56	8	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	2,24	x	x	56	0	56	8	0	0
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			28	2,24	x	x	105	49	56	8	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. w semestrze 3			30	2,80	x	x	119	49	70	10	0	150
Liczba pkt ECTS/ godz. dyd. na II roku studiów			30	2,80	x	x	119	49	70	10	0	150

* 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		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w planie studiów	90	22,68	704	287	417	65	160	150
Grupa treści								
I - WYMAGANIA OGÓLNE								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	4	1,2	46	16	30	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	1,2	30	0	30	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	1,2	46	16	30	3	0	0
II - PODSTAWOWYCH								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	8	2,88	100	28	72	8	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	2,9	72	0	72	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	5,6	231	91	140	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	5,6	140	0	140	22	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	4	1,1	28	0	28	4	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA								
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	50	7,0	315	140	175	30	0	150
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	7,0	175	0	175	30	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	50	7,0	315	140	175	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
1.	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	30,76	34,18
2.	z zakresu nauk podstawowych	8,0	8,89
3.	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	22,68	25,20
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
12.	łącznie liczba punktów ECTS zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	10,9	12,11

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 (studia niestacjonarne)

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