

Załącznik do uchwały
Nr 000-1/4/2026 Senatu URad.
z dnia 29 stycznia 2026 r.



**Uniwersytet Radomski
im. Kazimierza Pułaskiego**

PROGRAM STUDIÓW

kierunku:

ZARZĄDZANIE ŻYWIENIEM I ŻYWNOCIĄ

**studia pierwszego stopnia
o profilu ogólnoakademickim**

stacjonarne i niestacjonarne

Radom 2026 r.

Spis treści:

1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW	3
2. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ	3
2.1. Tabela odniesień kierunkowych efektów uczenia się do uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy	3
2.2. Tabela pokrycia charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się przez kierunkowe efekty uczenia się (KEU)	5
3. OPIS PROGRAMU STUDIÓW	7
3.1. Forma studiów	7
3.2. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	7
3.3. Liczba semestrów	7
3.4. Plan studiów - załącznik nr 1	7
3.5. Struktura studiów	7
3.6. Opis poszczególnych przedmiotów – załącznik nr 2	7
3.7. Matryca efektów uczenia się – załącznik nr 3.....	7
4. SUMARYCZNE WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE CHARAKTERYZUJĄCE PROGRAM STUDIÓW	7
4.1. Łączna liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania przez studenta.....	7
4.2. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie <i>nauki o zarządzaniu i jakości</i> służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.....	8
4.3. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie <i>technologia żywności i żywienia</i> służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.....	9
4.4. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie <i>inżynieria chemiczna</i> służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.....	9
4.5. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom prowadzonym z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość – forma hybrydowa.....	10
5. PRAKTYKA	10
6. FORMA ZAKOŃCZENIA STUDIÓW	10

1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

1. Nazwa kierunku studiów: *Zarządzanie żywieniem i żywnością*
2. Klasyfikacja ISCED: 041
3. Poziom studiów: pierwszego stopnia
4. Poziom PRK: 6
5. Profil studiów: ogólnoakademicki
6. Dyscyplina naukowa: nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia, inżynieria chemiczna
7. Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin:
 - nauki o zarządzaniu i jakości 55 %
 - technologia żywności i żywienia 30 %
 - inżynieria chemiczna 15 %
8. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat

2. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

2.1. Tabela odniesień kierunkowych efektów uczenia się do uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy

KIERUNKOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ				
Nazwa kierunku studiów: Zarządzanie żywieniem i żywnością				
Poziom studiów: pierwszego stopnia				
Poziom kwalifikacji (PRK): 6				
Profil studiów: ogólnoakademicki				
Dyscyplina naukowa: nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia, inżynieria chemiczna				
Lp.	Symbol kierunkowych efektów uczenia się (KEU)	Opis efektów uczenia się dla kierunku Absolwent po ukończeniu kierunku studiów zna i rozumie (W) potrafi (U) jest gotów do (K):	Uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia efektów uczenia się (U) symbol	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK (S) symbol
WIEDZA (W)				
1.	K_W01	prawa, pojęcia, zjawiska, metodologię badań oraz trendy rozwojowe w dyscyplinach nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia oraz inżynieria chemiczna w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań, problemów w obszarze zarządzania żywieniem i żywnością.	P6U_W	P6S_WK P6S_WG
2.	K_W02	wybrane zagadnienia nauk ścisłych i przyrodniczych, w tym chemii, biologii i biochemii w zakresie niezbędnym do wyjaśniania funkcji składników żywności, ich metabolizmu i podstaw przyswajania oraz zjawisk związanych z produkcją, przetwarzaniem i przechowywaniem żywności oraz oddziaływaniem tych procesów na środowisko naturalne.	P6U_W	P6S_WG
3.	K_W03	pojęcia, metody i narzędzia statystyczne oraz informatyczne umożliwiające analizę danych, i procesów, w tym wspomagające prezentację rezultatów badań w zakresie zarządzania żywieniem i żywnością.	P6U_W	P6S_WG
4.	K_W04	teorie organizacji i zarządzania, jak również role, funkcje i instrumenty organizacyjne, ekonomiczne i prawne oraz ich zastosowanie w działalności menedżerskiej.	P6U_W	P6S_WG
5.	K_W05	skład, właściwości oraz zjawiska zachodzące w żywności podczas jej wytwarzania,	P6U_W	P6S_WG

		przetwarzania, przechowywania oraz zabezpieczania z uwzględnieniem wymagań i standardów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności podczas całego cyklu życia produktu.		
6.	K_W06	normy i rozwiązania systemowe stosowane w praktyce, regulacje: prawne, organizacyjne, psychospołeczne, psychologiczne, etyczne i ekologiczne, związane z zarządzaniem różnymi obszarami organizacji w zakresie żywienia i żywności, w tym zarządzania jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem.	P6U_W	P6S_WK P6S_WG
7.	K_W07	pojęcia, metody, techniki i narzędzia z zakresu projektowania, oceny oraz doskonalenia jakości produktów i procesów żywnościowych z uwzględnieniem organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz zasad zrównoważonego rozwoju	P6U_W	P6S_WG
8.	K_W08	pojęcia, terminy i zasady racjonalnego sposobu żywienia oraz zalecenia żywieniowe i zasady planowania jadłospisów w żywieniu osób w różnych okresach życia, w tym zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, i zasady organizacji rynku usług cateringowych uwzględniając znaczenie cateringu dietetycznego w realizacji zaleceń żywieniowych i dietetycznych	P6U_W	P6S_WG
9.	K_W09	zasady tworzenia, zarządzania i rozwoju różnych form przedsiębiorczości branży spożywczej, uwzględniając innowacyjność, zrównoważony rozwój, logistykę, efektywność produkcji oraz potrzeby konsumentów.	P6U_W	P6S_WK
10.	K_W10	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz jak również etyczne i prawne uwarunkowania działalności zawodowej związanej z produkcją, handlem i dystrybucją żywności.	P6U_W	P6S_WK
UMIĘJĘTNOŚCI (U)				
11.	K_U01	wykorzystywać wiedzę dotyczącą zastosowania i doboru metod, narzędzi, urządzeń potrzebnych do realizacji projektów i zadań w zakresie procesów, zjawisk, przemian zachodzących podczas cyklu życia produktów żywnościowych oraz krytycznej analizy i syntezy tych informacji i proponowanych rozwiązań.	P6U_U	P6S_UW
12.	K_U02	pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania żywnością i żywnością, dostrzegając ich uwarunkowania systemowe i pozatechniczne tj.: etyczne, technologiczne, ekonomiczne oraz ekologiczne.	P6U_U	P6S_UW
13.	K_U03	dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne, projektować i realizować eksperymenty oraz wdrożenia systemu lub procesu technologicznego wykorzystywanego w produkcji żywności i żywieniu z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy, podziału zadań i minimalizowania zagrożeń dla środowiska naturalnego, uwzględniając w tym regulacje prawnych oraz preferencje konsumentów.	P6U_U	P6S_UW
14.	K_U04	dobierać i projektować, wskazywać, proponować nowe pomysły i rozwiązania zadań z zakresu zarządzania żywnością i żywnością, poszukiwać sposobów, postępowań, procedur wykorzystując dostępne nowoczesne narzędzia, techniki informacyjno-komunikacyjne, a także praktyczne doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zarządzaniem żywnością i żywieniem	P6U_U	P6S_UW
15.	K_U05	planować i organizować pracę własną i zespołową oraz współdziałać na rzecz realizacji powierzonych zadań, uwzględniając aspekty etyczne i społeczno-kulturowe.	P6U_U	P6S_UO
16.	K_U06	wyszukiwać analizować i użytkować informacje ze źródeł w języku obcym na poziomie B2 oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii związanej z zarządzaniem żywnością	P6U_U	P6S_UK

		i żywnością.		
17.	K_U07	potrafi redagować spójne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym na poziomie B2 oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii związanej z zarządzaniem żywnością i żywnością.	P_6U_U	P6S_UK
18.	K_U08	potrafi pracować i współdziałać w grupie posługującej się językiem obcym na poziomie B2 oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii związanej z ekonomią i finansami, informatyką i zarządzaniem.	P_6U_U	P6S_UO
19.	K_U09	samodzielnie planować i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji.	P6U_U	P6S_UU
20.	K_U10	formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej w zarządzaniu żywnością i żywnością, w tym zarządzanie procesami produkcji żywności, kontrolę jakości, budowę strategii marketingowych oraz logistycznych w firmach branży żywnościowej.	P6U_U	P6S_UK P6S_UW
KOMPETENCJE SPOLECZNE (K)				
21.	K_K01	polemizować i uznawać znaczenie posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów.	P6U_K	P6S_KK
22.	K_K02	podjmować zobowiązania społeczne w zakresie działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działań na rzecz interesu publicznego a także myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy z poszanowaniem zasad społecznej odpowiedzialności biznesu.	P6U_K	P6S_KO
23.	K_K05	przestrzegać zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych. Dbą o dorobek i tradycje zawodu promując innowacyjne i ekologiczne rozwiązania w sektorze żywnościowym.	P6U_K	P6S_KR
Σ	Ilość efektów: 23: W - 10, U - 10, K - 3			

2.2. Tabela pokrycia charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się przez kierunkowe efekty uczenia się (KEU)

TABELA POKRYCIA OGÓLNYCH CHARAKTERYSTYK EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEZ EFEKTY KIERUNKOWE		
Nazwa kierunku studiów: Zarządzanie żywnością i żywnością Poziom studiów: pierwszego stopnia Poziom kwalifikacji (PRK): 6 Dyscyplina naukowa: nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia, inżynieria chemiczna		
Lp.	Ogólne charakterystyki efektów uczenia się Charakterystyki drugiego stopnia PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (S) symbol	Pokrycie przez kierunkowe efekty uczenia się (EKK) symbol
WIEDZA (W)		
1.	P6S_WG	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08
2.	P6S_WK	K_W01, K_W06, K_W09, K_W10
UMIĘJĘTNOŚCI (U)		
3.	P6S_UW	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U10
4.	P6S_UK	K_U06, K_U07, K_U10,

5.	P6S_UO	K_U05, K_U08
6.	P6S_UU	K_U09
KOMPETENCJE SPOLECZNE (K)		
7.	P6S_KK	K_K01
8.	P6S_KO	K_K02
9.	P6S_KR	K_K03

3. OPIS PROGRAMU STUDIÓW

3.1. Forma studiów

- stacjonarne
- niestacjonarne

3.2. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów

- 180

3.3. Liczba semestrów

- studia stacjonarne 6
- studia niestacjonarne 6

3.4. Plan studiów - załącznik nr 1

3.5. Struktura studiów

- A. Grupa zajęć podstawowych – 37,5 ECTS
- B. Grupa zajęć kierunkowych:
 - B1. Grupa zajęć kierunkowych obowiązkowych – 78 ECTS
 - B2. Grupa zajęć kierunkowych obieralnych – 30 ECTS
- D. Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych:
 - D 1. Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - obowiązkowych - 3 ECTS
 - D 2. Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - do wyboru – 2 ECTS
- E. Grupa zajęć ogólnouczeniowych – 6,5 ECTS
- F. Praktyka – 4 ECTS
- H. Grupa zajęć: Przygotowanie pracy dyplomowej lub/i przygotowanie do egzaminu dyplomowego – 19 ECTS

3.6. Opis poszczególnych przedmiotów – załącznik nr 2

3.7. Matryca efektów uczenia się – załącznik nr 3

4. SUMARYCZNE WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE CHARAKTERYZUJĄCE PROGRAM STUDIÓW

4.1. Łączna liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania przez studenta

Lp.	Sumaryczne wskaźniki ilościowe programu studiów	ECTS
1	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana do zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów (studia stacjonarne/studia niestacjonarne), w tym:	92,6 ECTS / 51,3 ECTS
	- dyscyplina: Nauki o zarządzaniu i jakości	52,7 ECTS / 27,5 ECTS
	- dyscyplina: Technologia żywności i żywienia	28,7 ECTS / 15,3 ECTS
	- dyscyplina: Inżynieria chemiczna	14,4 ECTS / 7,5 ECTS
2	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom podlegającym wyborowi:	55 ECTS
3	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom z dziedziny nauk humanistycznych:	5 ECTS
4	Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinach właściwych dla kierunku, służącym przygotowaniu studenta do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności	114,0 ECTS
	- dyscyplina: Nauki o zarządzaniu i jakości	62,7 ECTS

	- dyscyplina: Technologia żywności i żywienia - dyscyplina: Inżynieria chemiczna	34,2 ECTS 17,1 ECTS
5	Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom odnoszącym się do dyscypliny, do której przyporządkowano kierunek studiów: - dyscyplina: Nauki o zarządzaniu i jakości - dyscyplina: Technologia żywności i żywienia - dyscyplina: Inżynieria chemiczna	99,0 ECTS 54,0 ECTS 27,0 ECTS

4.2. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie *nauki o zarządzaniu i jakości* służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności

Grupa zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie właściwej dla kierunku, służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności				
Przedmiot/zajęcia (nazwa)	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych na studiach:		Liczba punktów ECTS/Liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z badaniami
		stacjonarnych	niestacjonarnych	
Grupa zajęć podstawowych A	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	285 (135/150/45/-/-)	146 (68/53/25/-/-)	20,5 ECTS/ 10,0 ECTS
Grupa zajęć kierunkowych obowiązkowych B1	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	480 (180/-/45/165/-)	175 (90/-/25/60/-)	32,0 ECTS/ 21,0 ECTS
Grupa zajęć obieralnych B2	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	375 (150/-/-/90/135)	200 (75/-/-/50/75)	26,0 ECTS/ 20,3 ECTS
Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - obowiązkowych	Wykład	30	20	3,0 ECTS/ 0 ECTS
Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - do wyboru z oferty ogólnouczeniowej	Wykład	30	15	2,0 ECTS/ 0 ECTS
Grupa zajęć ogólnouczeniowych obowiązkowych	Wykład	10	6	0,5 ECTS/ 0 ECTS
Grupa zajęć ogólnouczeniowych ograniczonego wyboru	Ćwiczenia	180	60	6,0 ECTS/ 4,0 ECTS
Grupa zajęć – praktyki	Praktyki			2,0 ECTS/ 1,5 ECTS
Grupa zajęć praca dyplomowa	Projekt/seminarium	90 (30/60)	70 (30/40)	7,0 ECTS/ 7,0 ECTS
Razem:		1480	692	99 ECTS/ 63,8 ECTS

4.3. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie *technologia żywności i żywienia* służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności

Grupa zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie właściwej dla kierunku, służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności				
Przedmiot/zajęcia (nazwa)	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych na studiach:		Liczba punktów ECTS/Liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z badaniami
		stacjonarnych	niestacjonarnych	
Grupa zajęć podstawowych A	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	120 (30/30/60/-/-)	62 (16/16/30/-/-)	10 ECTS/ 5 ECTS
Grupa zajęć kierunkowych obowiązkowych B1	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	390 (150/60/45/135/-)	200 (75/30/25/70/-)	32 ECTS/ 20,3 ECTS
Grupa zajęć obieralnych B2	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	75 (30/-/-/15/30)	38 (15/-/-/8/15)	4 ECTS/ 3 ECTS
Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - obowiązkowych	Wykład	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - do wyboru z oferty ogólnouczelnianej	Wykład	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć ogólnouczelnianych obowiązkowych	Wykład	0	0	0 ECTS/ 0 ECTS
Grupa zajęć ogólnouczelnianych ograniczonego wyboru	Ćwiczenia	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć – praktyki	Praktyki			2,0 ECTS/ 0,5 ECTS
Grupa zajęć praca dyplomowa	Projekt/seminarium	90 (30/60)	70 (30/40)	6 ECTS/ 6 ECTS
Razem:		675	370	54 ECTS/ 34,8 ECTS

4.4. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie *inżynieria chemiczna* służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności

Grupa zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie właściwej dla kierunku, służących przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności				
Przedmiot/zajęcia (nazwa)	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych na studiach:		Liczba punktów ECTS/Liczba punktów ECTS przypisana zajęciom związanym z badaniami
		stacjonarnych	niestacjonarnych	
Grupa zajęć podstawowych A	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	90 (30/15/45/-)	53 (15/8/30/-)	7 ECTS/ 4 ECTS
Grupa zajęć kierunkowych	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	225 (90/90/45/-)	145 (45/65/35/-)	17 ECTS/ 10,4 ECTS

obowiązkowych B1				
Grupa zajęć obieralnych B2	Wykład/ćwiczenia/laboratorium/projekt/seminarium	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - obowiązkowych	Wykład	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - do wyboru z oferty ogólnouczelnianej	Wykład	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć ogólnouczelnianych obowiązkowych	Wykład	0	0	0 ECTS/ 0 ECTS
Grupa zajęć ogólnouczelnianych ograniczonego wyboru	Ćwiczenia	0	0	0 ECTS
Grupa zajęć – praktyki	Praktyki			0 ECTS/0 ECTS
Grupa zajęć praca dyplomowa	Projekt/seminarium	90 (30/60)	70 (30/40)	3 ECTS/ 53 ECTS
	Razem:	405	268	27,0 ECTS/ 17,4 ECTS

4.5. Łączna liczba punktów ECTS przypisana zajęciom prowadzonym z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość – forma hybrydowa

Przedmiot/zajęcia (nazwa)	Forma	Liczba godzin		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Kultura języka polskiego	Wykład	30	20	3
Przedmiot z obszaru nauk społecznych - do wyboru	Wykład	30	15	2
Ochrona własności przemysłowej i prawo autorskie	Wykład	10	6	0,5
Razem		70	41	5,5 ECTS

5. PRAKTYKA

Studenci studiów *pierwszego stopnia* na kierunku *Zarządzanie żywieniem i żywnością* mają obowiązek odbycia praktyki zawodowej w czasie trwania 5 semestru studiów w wymiarze minimum 120 godzin. Za odbycie praktyki zawodowej i jej zaliczenie student otrzymuje 4 punktów ECTS.

W celu oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w wyniku odbywania praktyki obligatoryjnie dla każdego studenta studiów *pierwszego stopnia* na kierunku *Zarządzanie żywieniem i żywnością* stosuje się pisemne zaświadczenie o odbyciu praktyki wraz z opinią potwierdzającą, że zostały zrealizowane efekty uczenia się ustalone w programie studiów.

6. FORMA ZAKOŃCZENIA STUDIÓW

Warunkiem ukończenia studiów i uzyskania dyplomu ukończenia studiów jest uzyskanie określonych w programie studiów efektów uczenia się, którym przypisano 180 punktów ECTS, pozytywna ocena pracy dyplomowej i złożenie egzaminu dyplomowego.

Praca dyplomowa jest samodzielnym opracowaniem zagadnienia naukowego, prezentującym ogólną wiedzę i umiejętności studenta związane z realizowanym kierunkiem studiów oraz umiejętności samodzielnego analizowania i wnioskowania. Na studiach *pierwszego stopnia* na kierunku *Zarządzanie żywieniem i żywnością* (profil ogólnoakademicki) student realizuje pracę licencjacką.

Praca licencjacka jest pracą pisemną i jest potwierdzeniem nabycia przez studenta umiejętności polegających na wykorzystaniu wiedzy uzyskanej na kierunku studiów *Zarządzanie żywieniem i żywnością*, studia pierwszego stopnia do rozwiązania problemu praktycznego lub badawczego. Jest zrealizowana przy użyciu metod właściwych dla

dyscyplin: nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia oraz inżynieria chemiczna. Praca licencjacka zawiera określony cel pracy realizowany przy zastosowaniu metod i narzędzi właściwych dla dyscyplin: nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia oraz inżynieria chemiczna, przypisanych do kierunku studiów.

Tematyka i zakres prac dyplomowych musi mieć merytoryczny związek z kierunkiem studiów.

Szczegółowy opis procesu dyplomowania, w tym m.in. warunki i wymagania związane z przygotowaniem pracy dyplomowej oraz zasady przeprowadzania egzaminu dyplomowego zostały określone w Zasadach studiowania dla kierunku *Zarządzanie żywnością i żywieniem* studia pierwszego stopnia.