

**UNIWERSYTET RADOMSKI  
IM. KAZIMIERZA PUŁASKIEGO W RADOMIU**

**ZARZADZANIE ŻYWIENIEM I ŻYWNOŚCIĄ**

**SZCZEGÓŁOWE ZASADY ORGANIZACJI KSZTAŁCENIA:  
ZASADY STUDIOWANIA**

---

**NA STUDIACH PIERWSZEGO STOPNIA STACJONARNYCH  
I NIESTACJONARNYCH O PROFILU OGÓLNOAKADEMICKIM**

ROZPOCZYNAJĄCYCH SIĘ W ROKU AKADEMICKIM 2026-2027

Radom 2026

## Spis treści:

1. Szczegółowa organizacja praktyk .....	3
1.1. Cel praktyk.....	3
1.2. Efekty uczenia się właściwe dla praktyki oraz treści programowe .....	3
1.3. Wymiar i łączna liczba punktów ECTS.....	4
1.4. Liczba oferowanych studentom miejsc praktyk oraz zasady doboru instytucji .....	4
1.5. Zasady i formy odbywania praktyk oraz termin ich realizacji .....	4
1.6. Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w wyniku odbywania praktyki .....	5
<b>2. Zasady dyplomowania.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1. Praca dyplomowa .....</b>	<b>5</b>
2.1.1. Forma, tematyka i metodyka prac dyplomowych oraz inne wymagania, które muszą spełniać	5
2.1.2. Sposoby weryfikowania i kryteria oceniania pracy .....	6
2.1.3. Procedura antyplagiatowa przed dopuszczeniem pracy do obrony .....	7
2.2. Egzamin dyplomowy .....	7
2.2.1. Kryteria dopuszczenia do egzaminu dyplomowego .....	7
2.2.2. Forma i przebieg egzaminu .....	7
2.2.3. Zakres egzaminu oraz zasady weryfikacji i oceny egzaminu .....	7
<b>3. Zasady rejestracji na kolejny semestr .....</b>	<b>7</b>
<b>4. Zasady obowiązujące przy wyborze grupy zajęć obieralnych .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Wykaz osób realizujących zajęcia .....</b>	<b>8</b>

## **1. Szczegółowa organizacja praktyk**

Integralną częścią procesu kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywieniem jest studencka praktyka zawodowa. Praktyka stanowi istotny element programu studiów i umożliwia studentom konfrontację wiedzy teoretycznej z realnymi wyzwaniami środowiska gospodarczego oraz technologicznego.

### **1.1. Cel praktyk**

Celem praktyki zawodowej jest wykształcenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej na studiach w praktyce gospodarczej i technologicznej oraz rozwijanie kompetencji niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej, w szczególności:

- wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu,
- wykształcenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej w rozwiązywaniu problemów biznesowych,
- nabywanie umiejętności komunikacyjnych, analitycznych oraz zdolności prezentowania wyników analiz i rekomendacji biznesowych,
- nabywanie umiejętności niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej, w tym m.in. umiejętności: organizacyjnych, pracy w zespole, nawiązywania kontaktów, radzenia sobie w trudnych sytuacjach, prowadzenia negocjacji, a także przygotowanie studenta do samodzielności i odpowiedzialności za powierzone mu zadania itp.,
- pogłębianie wiedzy o branży przemysłu spożywczego, nowych rozwiązaniach technologicznych, projektowych i organizacyjnych,
- zapoznanie się z zasadami organizacji pracy i zarządzania kapitałem ludzkim, w przedsiębiorstwach branży spożywczej o różnych profilach prowadzonej działalności gospodarczej,
- poznanie zasad organizacji i mechanizmów funkcjonowania przedsiębiorstw,
- kształtowanie wysokiej kultury osobistej oraz postaw etycznych w pracy zawodowej,
- pogłębienie świadomości konieczności uczenia się przez całe życie w dynamicznie rozwijającym się obszarze nowych technologii.

Szczegółowe cele i zakres praktyk zostały określone w karcie przedmiotu Praktyka zawodowa oraz w Ramowym programie praktyk.

### **1.2. Efekty uczenia się właściwe dla praktyki oraz treści programowe**

Efekty uczenia się dla przedmiotu Praktyka zawodowa na studiach pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywieniem obejmują:

W zakresie wiedzy:

- zna zasady tworzenia, zarządzania i rozwoju różnych form przedsiębiorczości branży spożywczej, procedury systemów jakości np.: HACCP, GMP, GHP. oraz uwzględnia innowacyjność, zrównoważony rozwój, logistykę, efektywność produkcji oraz potrzeby konsumentów.

W zakresie umiejętności:

- potrafi 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;

- potrafi 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. Posiada umiejętność stosowania zasad zarządzania produkcją żywności oraz stosować procedury HACCP, GMP, GHP.

W zakresie kompetencji społecznych:

- jest gotowy przestrzegać zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych, ma umiejętność pracy w zespole i komunikacji w środowisku zawodowym. Dbą o dorobek i tradycje zawodu promując innowacyjne i ekologiczne rozwiązania w sektorze żywnościowym.

Treści programowe praktyki są dostosowywane do specyfiki jednostki, w której student odbywa praktykę. Mogą obejmować m.in.: zapoznanie się z organizacją pracy oraz zasadami funkcjonowania jednostki; uczestnictwo w planowaniu i realizacji żywienia (indywidualnego lub zbiorowego); kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem systemów takich jak HACCP; analizę procesów produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności; udział w działaniach związanych z zarządzaniem zapasami i logistyką; ocenę sposobu żywienia wybranych grup oraz prowadzenie edukacji żywieniowej; współudział w działaniach marketingowych i obsłudze klienta; a także wykonywanie zadań administracyjnych i organizacyjnych związanych z funkcjonowaniem jednostki.

### **1.3. Wymiar i łączna liczba punktów ECTS**

Studenci studiów pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywnością zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej na piątym semestrze studiów w wymiarze nie krótszym niż 120 godzin.

Za odbycie praktyki zawodowej i jej zaliczenie student otrzymuje liczbę punktów ECTS przewidzianą w programie studiów dla kierunku.

### **1.4. Liczba oferowanych studentom miejsc praktyk oraz zasady doboru instytucji**

Studenci mogą odbywać praktyki w podmiotach będących interesariuszami zewnętrznymi Wydziału, w szczególności w:

- przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, hotelarsko-gastronomicznego,
- firmach cateringowych i sieciach restauracyjnych,
- jednostkach zajmujących się kontrolą jakości i bezpieczeństwa żywności,
- administracji publicznej związanej z rolnictwem, zdrowiem publicznym i żywnością,
- laboratoriach kontroli jakości oraz certyfikacji produktów,
- placówkach dystrybuujących żywność, tj. sklepach, marketach i sieciach handlowych,
- działach innowacji i wdrożeń produktów żywnościowych,
- przedsiębiorstwach produkcji żywności, dodatków do żywności, suplementów diety
- firmach doradczych.

Student może samodzielnie wskazać miejsce odbywania praktyki w kraju lub za granicą, pod warunkiem, że profil działalności podmiotu umożliwi realizację efektów uczenia się właściwych dla kierunku Zarządzanie żywnością i żywnością.

Pracodawca zobowiązany jest zaakceptować Ramowy program praktyk.

### **1.5. Zasady i formy odbywania praktyk oraz termin ich realizacji**

Studenci studiów pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywnością mają obowiązek odbycia praktyki zawodowej w czasie studiów. Zakres praktyk został uszczegółowiony w karcie przedmiotu Praktyka zawodowa oraz w Ramowym programie praktyk, Studencka praktyka zawodowa jest realizowana zgodnie z harmonogramem studiów dla kierunku studiów. Istnieje możliwość realizacji praktyki zawodowej w innym terminie na podstawie uzyskanej pisemnej zgody Dziekana.

## **1.6. Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w wyniku odbywania praktyki**

Ocena efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w wyniku odbywania praktyki dokonywana jest obligatoryjnie dla każdego studenta studiów pierwszego stopnia na kierunku.

Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie:

- pisemnego zaświadczenia od pracodawcy potwierdzającego realizację praktyki oraz osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się,
- opinii opiekuna praktyk w zakładzie pracy,
- dokumentacji potwierdzającej zakres wykonywanych zadań.

Praktyka może zostać zaliczona także na podstawie:

- dokumentów potwierdzających zatrudnienie studenta,
- prowadzenia działalności gospodarczej,
- odbycia stażu lub wolontariatu zgodnego z profilem kierunku.

Powołany przez dziekana opiekun praktyk przeprowadza hospitacje z realizacji praktyk w zakładach pracy.

## **2. Zasady dyplomowania**

Warunkiem ukończenia studiów na kierunku Zarządzanie żywnością i żywieniem jest uzyskanie efektów uczenia się, którym przypisano 180 punktów ECTS, pozytywna ocena pracy dyplomowej oraz zdanie egzaminu dyplomowego.

### **2.1. Praca dyplomowa**

Praca dyplomowa stanowi samodzielne opracowanie problemu naukowego lub praktycznego związanego z kierunkiem studiów. Powinna potwierdzać umiejętność:

- analizy problemu ekonomicznego lub organizacyjnego,
- wykorzystania metod analizy danych i narzędzi informatycznych,
- formułowania wniosków i rekomendacji.

Praca ma charakter pisemny.

#### **2.1.1. Forma, tematyka i metodyka prac dyplomowych oraz inne wymagania, które muszą spełniać**

Wymogi formalne dotyczące realizacji prac dyplomowych

Praca dyplomowa musi zawierać:

- stronę tytułową,
- oświadczenie potwierdzające samodzielność wykonania pracy dyplomowej oraz o zgodności wersji elektronicznej z wersją drukowaną,
- spis treści,
- wstęp zawierający: uzasadnienie podjęcia tematu, cel pracy dyplomowej, opis wykorzystanych metod badawczych, opis układu pracy dyplomowej, opis źródeł i literatury,
- rozdziały merytoryczne,
- podsumowanie zawierające wnioski autorskie,
- bibliografię.

Szczegółowe wytyczne dotyczące redagowania prac dyplomowych określone są w wydziałowych zasadach edytorskich przygotowywania prac dyplomowych publikowanych na stronie internetowej.

## Wymogi merytoryczne

Tematyka pracy musi być związana z kierunkiem Zarządzanie żywnością i żywnością i może dotyczyć m.in.:

- problematyki żywienia człowieka oraz wpływu diety na zdrowie, zasad racjonalnego żywienia i profilaktyki chorób dietozależnych,
- bezpieczeństwa i jakości żywności, w tym systemów zarządzania takich jak HACCP oraz norm ISO 22000,
- logistyki i zarządzania w łańcuchu dostaw żywności, w szczególności magazynowania, transportu oraz ograniczania strat żywności,
- zagadnień zrównoważonego rozwoju w sektorze żywności, w tym produkcji ekologicznej i minimalizacji wpływu na środowisko,
- technologii i przetwórstwa żywności, obejmujących procesy technologiczne i innowacje w produkcji; marketingu żywności oraz zachowań konsumentów,
- zarządzania gastronomią i usługami żywieniowymi, w tym organizacji żywienia zbiorowego; a także edukacji żywieniowej, psychologii żywienia oraz regulacji prawnych dotyczących rynku żywności.

Praca może mieć charakter:

- empiryczny (badawczy), oparty na przeprowadzeniu badań własnych, np. ankietowych, wywiadów, obserwacji lub analizie danych,
- projektowy, obejmujący opracowanie rozwiązania praktycznego, np. programu żywieniowego, systemu zarządzania jakością lub strategii dla przedsiębiorstwa,
- analityczny (case study), polegający na szczegółowej analizie wybranego przedsiębiorstwa, procesu lub problemu z zakresu zarządzania żywnością i żywnością,
- eksperymentalny, związany z przeprowadzeniem doświadczeń, np. w obszarze technologii żywności lub oceny jakości produktów.

Seminarium dyplomowe trwa dwa semestry. Tematy prac zatwierdzane są przez dziekana po zaopiniowaniu przez Radę Programową.

Szczegółowe zasady realizacji prac dyplomowych w tym określone zasady, warunki oraz tryb dyplomowania na poszczególnych kierunkach na Wydziale Ekonomii i Finansów są publikowane na internetowej stronie wydziału.

### 2.1.2. Sposoby weryfikowania i kryteria oceniania pracy

Oceny pracy dyplomowej dokonuje promotor oraz jeden recenzent. W przypadku, gdy jedna z ocen jest oceną niedostateczną, o dopuszczeniu do egzaminu dyplomowego decyduje dziekan Wydziału, po uprzednim zasięgnięciu opinii drugiego recenzenta.

Recenzenta pracy dyplomowej wyznacza dziekan Wydziału spośród kandydatów zaproponowanych przez promotora.

Prace dyplomowe oceniane są w skali ocen określonej w Regulaminie Studiów.

Student ma prawo zapoznać się z treścią recenzji przed obroną.

Kryteria oceny pracy dyplomowej na studiach *pierwszego* stopnia na kierunku *Zarządzanie żywnością i żywnością* są wskazane w procedurze: *Zasady dyplomowania, realizacji prac dyplomowych oraz przeprowadzania egzaminów dyplomowych* na Wydziale Ekonomii i Finansów i obejmują m.in. następujące elementy:

- zgodność tematu pracy z kierunkiem studiów
- poprawność sformułowania celu i wniosków
- osiągnięcie efektów uczenia się dla przedmiotu *Seminarium dyplomowe* na studiach *pierwszego* stopnia kierunku *Zarządzanie żywnością i żywnością*
- poprawność struktury i układu pracy,
- poprawność doboru i wykorzystania źródeł,
- ocena strony formalnej pracy.

### **2.1.3. Procedura antyplagiatowa przed dopuszczeniem pracy do obrony**

Podstawą prawną wprowadzenia procedury antyplagiatowej prac dyplomowych przed dopuszczeniem ich do obrony jest Zarządzenie R-3/2019 Rektora Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu z dnia 22 lutego 2019 r.

Szczegółowe zasady postępowania w ramach oceny antyplagiatowej przed dopuszczeniem pracy do obrony w tym Rekomendowane wartości progów wyników oraz wynik wiodący JSA określone są w Wydziałowej procedurze antyplagiatowej.

Celem procedury antyplagiatowej jest poddanie analizie tekstu pracy, która polega na dokładnym określeniu zakresu ewentualnych podobieństw w sprawdzanym tekście w porównaniu do treści znajdujących się w Ogólnopolskim Repozytorium Prac Dyplomowych, Internecie i bazie aktów prawnych.

W sprawach nieuregulowanych w procedurze decyzje podejmuje dziekan w porozumieniu z promotorem pracy.

## **2.2. Egzamin dyplomowy**

### **2.2.1. Kryteria dopuszczenia do egzaminu dyplomowego**

Na studiach pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywnością warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest osiągnięcie przez studenta wszystkich wymaganych efektów uczenia się, potwierdzone uzyskaniem co najmniej 180 punktów ECTS (co jest równoznaczne z uzyskaniem pozytywnych ocen końcowych ze wszystkich przedmiotów, zaliczeniem praktyki zawodowej, seminariów dyplomowych oraz innych form zajęć przewidzianych w programie studiów dla danego kierunku), a także uzyskanie pozytywnej oceny pracy dyplomowej wystawionej przez promotora oraz recenzenta.

### **2.2.2. Forma i przebieg egzaminu**

Egzamin dyplomowy na studiach pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywnością odbywa się zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów.

Egzamin ma charakter ustny i przeprowadzany jest przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi: przewodniczący, promotor oraz recenzent pracy dyplomowej.

### **2.2.3. Zakres egzaminu oraz zasady weryfikacji i oceny egzaminu**

Egzamin dyplomowy na studiach pierwszego stopnia na kierunku Zarządzanie żywnością i żywnością obejmuje:

- prezentację pracy dyplomowej, w szczególności jej celu, zakresu, zastosowanych metod badawczych i analitycznych oraz wniosków wynikających z przeprowadzonych analiz lub badań;
- odpowiedź na pytanie recenzenta dotyczące problematyki pracy dyplomowej;
- odpowiedź na dwa pytania problemowe z zakresu toku studiów.

Pytania problemowe student wybiera losowo z puli zatwierdzonej dla danego kierunku.

Student uznaje się za osobę, która zdała egzamin dyplomowy, jeżeli uzyskał oceny co najmniej dostateczne z każdego z wyżej wymienionych elementów egzaminu.

Zestawy zagadnień egzaminacyjnych podawane są do wiadomości studentów poprzez ich zamieszczenie na stronie internetowej Wydziału.

## **3. Zasady rejestracji na kolejny semestr**

Rejestracja studenta na kolejny semestr odbywa się na podstawie danych zawartych w systemie e-dziekanat, dotyczących osiągnięć studenta w danym semestrze.

Student uzyskuje wpis na kolejny semestr, jeżeli uzyskał wymaganą liczbę punktów ECTS określoną w programie studiów.

Dopuszczalny łączny deficyt punktów ECTS wynosi 12 punktów.

Szczegółowe zasady rejestracji na kolejny semestr określa Regulamin studiów obowiązujący w Uczelni.

#### 4. Zasady obowiązujące przy wyborze grupy zajęć obieralnych

Zapisy na zajęcia obieralne odbywają się za pośrednictwem systemu informatycznego URad. Student ma możliwość dokonania wyboru przedmiotu nie później niż na dwa miesiące przed rozpoczęciem zajęć.

Minimalna liczba studentów wymagana do uruchomienia danego przedmiotu określana jest w drodze Zarządzenia Rektora na dany rok akademicki i zależy od formy realizacji zajęć.

Student kierunku Zarządzanie żywnością i żywieniem ma możliwość wyboru przedmiotów kierunkowych zarówno w języku polskim, jak i w języku obcym, w ramach grupy B2 – przedmioty kierunkowe obieralne.

#### 5. Wykaz osób realizujących zajęcia

Lp.	Tytuł/stopień	Imię i nazwisko	Dziedzina / dyscyplina	Nazwa i rodzaj prowadzonego przedmiotu
1	Mgr	Piotr Bartnik	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu / nauki o zdrowiu	Wychowanie fizyczne
2	Mgr	Joanna Łęcka	Nauki humanistyczne / filologia angielska	Język obcy (angielski)
3	Dr hab. inż. Prof. URad	Anita Bocho-Janiszewska	Nauki o zarządzaniu i jakości, Technologia	Statystyka i analiza danych w naukach o żywności, Chemia żywności, Zarządzanie jakością, Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy, Seminarium dyplomowe
4	Dr	Piotr Kobylski	Nauki społeczne / nauki prawne	Ochrona własności przemysłowej i prawo autorskie
5	Dr hab. inż. Prof. URad	Marcin Kostrzewa	Inżynieria chemiczna	Procesy i urządzenia w branży gastronomicznej, Zarządzanie procesami w technologii żywności, Zarządzanie personelem i przywództwo w gastronomii, Zarządzanie w branży HoReCa
6	Prof. dr hab. inż.	Małgorzata Kowalska	Technologia żywności i żywienia, Nauki o zarządzaniu i jakości	Podstawy nauk o żywności i żywieniu, Żywnienie człowieka, Projektowanie procesów i produktów żywnościowych, Innowacje w żywieniu i żywności, Aktualne trendy w żywieniu i żywności, Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego
7	Dr hab. Prof. URad	Aleksander Lotko	Nauki o zarządzaniu i jakości	Marketing
8	Dr hab. inż. Prof. URad	Anna Małyś	Nauki o zarządzaniu i jakości, Technologia	Podstawy zarządzania z elementami etyki, Wspomaganie informatyczne,

Lp.	Tytuł/stopień	Imię i nazwisko	Dziedzina / dyscyplina	Nazwa i rodzaj prowadzonego przedmiotu
			żywności i żywienia, Inżynieria chemiczna	Systemy zarządzania, Towaroznawcze aspekty żywnościowe, Konsumentkie zachowania żywieniowe, Projekt przejściowy
9	Dr inż.	Artur Molik	Inżynieria chemiczna, Technologia żywności i żywienia	Chemiczne podstawy procesów przyrodniczych, Analiza fizykochemiczna i sensoryczna żywności, Zarządzanie dietą i planowaniem posiłków, Przygotowanie i złożenie pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego
10	Dr	Katarzyna Mucha	Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia żywności i higiena produkcji
11	Dr hab. inż. Prof. URad	Paweł Religa	Nauki o zarządzaniu i jakości, Inżynieria chemiczna	Ekologia i ochrona środowiska, Zrównoważone systemy produkcji i konsumpcji żywności, Ekonomia i organizacja usług żywieniowych, Zarządzanie żywieniem zbiorowym
12	Dr	Katarzyna Sieradzka	Nauki o zarządzaniu i jakości	Ekonomia menedżerska
13	Dr hab. inż. Prof. URad	Anna Spólna	Nauki humanistyczne, literaturoznawstwo, Ekonomia i finanse	Kultura języka polskiego
14	Dr inż.	Jan Żarłok	Nauki o zarządzaniu i jakości, Inżynieria chemiczna	Surowce żywnościowe, Chemia żywności, Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności, Logistyka i łańcuch dostaw żywności, Planowanie strategiczne w sektorze żywnościowym, Praktyka
15	Dr	Monika Żuchowska Grzywacz	Nauki prawne	Elementy prawa w obszarze żywienia i żywności