

**Szczegółowa charakterystyka programu studiów i warunki realizacji programu studiów
obowiązuje od roku akademickiego 2026/2027**

Nazwa kierunku studiów	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	
Poziom studiów	studia I stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Liczba semestrów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	7	8
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	210	
Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	2400	1440
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	105	105
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z języka obcego	8	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	73	
Liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	210 (100%)	
Liczba punktów ECTS przypisana do pozostałych dyscyplin naukowych ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	0 (0%)	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy kierunków o profilu praktycznym	nie dotyczy	

Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów z uwzględnieniem udziału studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy kierunków o profilu ogólnoakademickim	191
Liczba godzin zajęć prowadzona na kierunku studiów przez nauczycieli zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy	S – 2400 N – 1440
<p>Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia:</p> <p>Ocenę skuteczności osiągania zakładanych efektów uczenia się studentów kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” regulują rozwiązania przyjęte w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie dotyczące procesu kształcenia (Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia) oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, zawarte w Wydziałowej Księdze Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia.</p> <p>Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów (sylabusach). Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach z danego modułu przez osoby odpowiedzialne za moduł. Zastosowanie konkretnej metody zależne jest od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii przyjęto stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:</p> <p>a) przedmioty kończące się zaliczeniem/egzaminem – zaliczenie/egzamin może mieć formę pisemną lub ustną. O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z modułu. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania.</p> <p>b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student uzyskał wszystkie efekty uczenia się (wiedzę, umiejętności) zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym oraz kompetencje społeczne.</p> <p>Wykorzystywane są również inne sposoby/źródła weryfikowania efektów uczenia się, takie jak: ankieta zajęć dydaktycznych, hospitacje zajęć, ankieta praktyk, karta nauczyciela, informacje uzyskane od interesariuszy, konsultacje z podmiotami społeczno-gospodarczymi, roczna ocena efektów uczenia się zawarta w raporcie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.</p>	

Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS przyporządkowaną do praktyk:

W ramach studiów I stopnia, po 6. semestrze studenci odbywają 4 tygodniowe praktyki zawodowe (6 pkt. ECTS). Wszelką, niezbędną pomoc w zakresie ich planowania i realizacji zapewnia Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP w Lublinie. Praktyki odbywają się w wybranych zakładach przemysłu spożywczego m. in.: przetwórstwa zbóż, mięsa, mleka, owoców, warzyw itp. oraz zakładach żywienia zbiorowego, w tym stołówkach przyszpitalnych, restauracjach itp. Po zakończonych praktykach (we wrześniu) studenci zdają egzamin ustny z ich przebiegu przed Komisją powołaną przez Dziekana WNoŻiB. —

Warunki realizacji programu studiów: opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów (grupy przedmiotów np. ogólne, podstawowe, kierunkowe) zasady wyboru przedmiotów fakultatywnych, specjalności itp.:

W programie studiów I stopnia, w czasie trwania pierwszych 4 semestrów studiów realizowane są głównie przedmioty ogólne i podstawowe, które są przedmiotami obowiązkowymi dla wszystkich studentów. Wśród nich znajdują się: chemia ogólna, matematyka, chemia organiczna, biofizyka, biochemia żywności i żywienia. Jednocześnie realizowane są przedmioty wprowadzające do przedmiotów kierunkowych takie jak: inżynieria procesowa, ogólna technologia żywności, aparatura przemysłu spożywczego, mikrobiologia 1 i 2. Studenci od pierwszego semestru studiów mają możliwość wyboru przedmiotów: w tym przedmiotów z zakresu nauk humanistycznych i społecznych oraz przedmiotów kierunkowych. W sumie studenci w toku studiów I stopnia mają możliwość wyboru 16 przedmiotów, którym przypisano łącznie 73 pkt ECTS. W planie studiów do wyboru jest język obcy: angielski, niemiecki, francuski, rosyjski. Zajęcia z języka obcego realizowane są odpowiednio w semestrach: 2., 3. i 4. W semestrach 5.-7. (studia stacjonarne) oraz 5.-8. (studia niestacjonarne)

realizowane są przedmioty pozwalające zdobyć wiedzę i umiejętności w zakresie poszczególnych technologii (mięsa, mleka, zbóż, owoców, warzyw i grzybów, browarnictwa, winiarstwa i gorzelnictwa, węglowodanów i tłuszczów oraz produktów spożywczych (mięsnych, mlecznych, zbożowych, owocowo-warzywnych). W planie studiów przewidziano również przedmioty projektowe (system HACCP, projektowanie technologiczne, projektowanie środków spożywczych), realizowane w ostatnich semestrach studiów, odpowiednio na studiach stacjonarnych w semestrze 6 i 7, natomiast na studiach niestacjonarnych w semestrze 7 i 8.