

**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 II stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Liczba semestrów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	3	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	90	
Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	900	540
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
	45	45
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	1	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	30	
Liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	90 (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	81
Liczba godzin zajęć prowadzona na kierunku studiów przez nauczycieli zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy	S – 900 N – 540
<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> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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>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</p>	

Kształcenia.

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

W ramach studiów II stopnia, po 1. 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.:

Program studiów II stopnia zakłada poszerzenie i pogłębienie wiedzy studentów z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, zdobytej na I stopniu studiów. Zawód technologa żywności wymaga wykazania się wiedzą zarówno w zakresie produkcji żywności, jak też jej bezpieczeństwa zdrowotnego, obecności substancji niepożądanych (alergenów, kontaminantów). Kształcąc studentów na II stopniu studiów kładzie się duży nacisk na przekazanie najnowszej i pogłębionej wiedzy z zakresu technologii żywności oraz zwraca się uwagę na konieczność stałego jej aktualizowania. Należy podkreślić dużą możliwość wyboru przedmiotów specjalizacyjnych oraz przedmiotów związanych z zaawansowanymi technikami i technologiami przetwórstwa żywności i z żywieniem człowieka, które są realizowane w zakresie rozszerzonym.

W programie studiów II stopnia, studenci dokonują wyboru jednej z dziewięciu technologii specjalizacyjnych (*Analiza żywności, Bezpieczeństwo zdrowotne żywności,*

Bioaktywne składniki żywności, Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka, Technologia gastronomiczna, Technologia owoców, warzyw i grzybów, Technologia zbóż, Technologia mięsa, Technologia mleka). Wybrane przedmioty specjalizacyjne realizowane są w kolejnych semestrach studiów II stopnia (1., 2. i 3.), w wymiarze godzinowym po 60 h (w tym 20 h wykładów, 36 h ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych oraz 4 h ćwiczeń terenowych). Dodatkowo w semestrze 2. realizowane są następujące przedmioty do wyboru: *Przedmiot do wyboru 1 (Jakość w laboratorium/Nutraceutyki pochodzenia roślinnego/Owoce i warzywa egzotyczne/Owady w technologii żywności), Przedmiot do wyboru 2 (Żywność tradycyjna i regionalna/ Żywność wygodna/ Żywność ekologiczna / Żywność specjalnego przeznaczenia) i Przedmiot do wyboru 3 (Alternatywne źródła i techniki w produkcji żywności /Functional food).* W semestrze 3. zaplanowano natomiast realizację kolejnych trzech przedmiotów do wyboru: *Przedmiotu do wyboru 4 (Komunikacja społeczna/ Planowanie kariery i wiedza o rynku pracy), Przedmiotu do wyboru 5 (Cukiernictwo/ Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego/ Technologia produktów fermentowanych pochodzenia zwierzęcego /Technologia ekstruzji / Nowoczesne metody kulinarne) oraz Przedmiot do wyboru 6 (Profilaktyka żywieniowa/ Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie/ Żywnienie w chorobach układu krążenia / Interactions of food components).* Dodatkowym przedmiotem do wyboru jest *Język obcy (angielski/niemiecki, rosyjski)*