

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI I BIOTECHNOLOGII**  
**kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka**  
**blok - żywienie człowieka**

**studia niestacjonarne - stopień pierwszy**

**rok akademicki 2021/22 - zatwierdzony Uchwałą Senatu UP w Lublinie nr 118/2018-19 z dnia 28.06.2019 - obowiązuje w semestrze 1-7**

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b> (l. zjazdów: 8)										
1	Chemia ogólna	7	E	45	18	9	18	0	2.3	3.4
2	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	18	18	0	0	0	2.3	0.0
3	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	9	9	0	0	0	1.1	0.0
4	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	9	9	0	0	0	1.1	0.0
5	Język obcy 1	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3
6	Matematyka z elementami statystyki	6	E	42	18	9	15	0	2.3	3.0
7	Technologie informacyjne*	3	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3
8	Akademicki savoir vivre*	1	Z	6	6	0	0	0	0.8	0.0
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>165</b>	<b>78</b>	<b>18</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 2</b> (l. zjazdów: 8)										
9	BHP z ergonomią*	1	Z	6	6	0	0	0	0.8	0.0
10	Chemia organiczna	5	E	36	18	6	12	0	2.3	2.3
11	Biofizyka	5	E	36	18	6	12	0	2.3	2.3
12	Inżynieria procesowa	8	E	54	18	12	24	0	2.3	4.5
13	Język obcy 2	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9
14	Grafika inżynierska	4	Z	30	8	0	22	0	1.0	2.8
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>177</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>85</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR 3</b> (l. zjazdów: 8)										
15	Biochemia	8	E	54	18	12	24	0	2.3	4.5
16	Analiza ogólna i sensoryczna żywności	4	Z	40	16	8	16	0	2.0	3.0
17	Język obcy 3	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9
19	Mikrobiologia 1	5	Z	36	18	6	12	0	2.3	2.3
20	Ogólna technologia żywności	8	E	54	27	9	18	0	3.4	3.4
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>199</b>	<b>79</b>	<b>35</b>	<b>85</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 4</b> (l. zjazdów: 8)										
21	Fizjologia człowieka	2	Z	18	9	9	0	0	1.1	1.1
22	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	50	20	10	20	0	2.5	3.8
23	Chemia żywności i toksykologia	5	E	45	27	6	12	0	3.4	2.3
24	Język obcy 4	3	E	15	0	0	15	0	0.0	1.9
25	Mikrobiologia 2	5	E	38	12	10	16	0	1.5	3.3
26	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	<b>166</b>	<b>68</b>	<b>35</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>106</b>	<b>12</b>	<b>707</b>	<b>293</b>	<b>112</b>	<b>302</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>41.4</b>	<b>15.8</b>	<b>42.7</b>	<b>0.0</b>		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 5</b> (l. zjazdów: 8)										
27	Analiza instrumentalna żywności	3	E	30	8	8	14	0	1.0	2.8
28	Żywność człowieka	4	Z	36	18	6	12	0	2.3	2.3
29	Biotechnologia żywności	3	Z	23	9	5	9	0	1.1	1.8
30	Higiena żywności	4	E	40	16	8	16	0	2.0	3.0
31	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2.3	3.5
32	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2.3	3.5
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>221</b>	<b>87</b>	<b>47</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>17</b>
<b>SEMESTR 6</b> (l. zjazdów: 8)										
33	Technologia i organizacja gastronomii	5	E	40	15	10	15	0	1.9	3.1
34	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2.3	3.5
35	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	46	18	10	18	0	2.3	3.5
36	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	46	18	10	18	0	2.3	3.5
37	Dodatki do żywności	3	Z	18	9	3	6	0	1.1	1.1
	<b>Σ</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>196</b>	<b>78</b>	<b>43</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 7</b> (l. zjazdów: 8)										
38	Prawo żywnościowe	1	Z	9	9	0	0	0	1.1	0.0
39	Opakownictwo i przechowywanie żywności	5	Z	27	12	5	10	0	1.7	2.1
40	Przedmiot do wyboru 3	2	Z	18	18	0	0	0	2.3	0.0
41	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	8	E	51	20	10	21	0	2.5	3.9
42	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	12	0	0	12	0	0.0	1.5
43	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	24	12	4	8	0	1.5	1.5
44	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	6	E	36	18	6	12	0	2.3	2.3
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>177</b>	<b>89</b>	<b>25</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
<b>SEMESTR 8</b> (l. zjazdów: 7)										
45	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	18	18	0	0	0	2.6	0.0
46	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	46	18	10	18	0	2.6	4.0
47	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
48	Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym	5	E	40	15	10	15	0	2.1	3.6
49	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
50	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
51	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>139</b>	<b>71</b>	<b>20</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	<b>Ogółem w semestrach 5-8</b>	<b>104</b>	<b>12</b>	<b>733</b>	<b>325</b>	<b>135</b>	<b>273</b>	<b>0</b>		
	<b>Ogółem w semestrach 1-8</b>	<b>210</b>	<b>24</b>	<b>1440</b>	<b>618</b>	<b>247</b>	<b>575</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>42.9</b>	<b>17.2</b>	<b>39.9</b>	<b>0</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Przedmiot do wyboru 1
3	Etyka
3	Propedeutyka nauki o żywności

ID	Przedmiot do wyboru 2
4	Historia ziołolecznictwa
4	Historia przemysłu spożywczego

ID	Przedmiot do wyboru 3
44	Rośliny zielarskie w żywieniu
44	Herbs and spices in human nutrition

ID	Elektyw kierunkowy 1 i 2 (dwa różne)
49, 50	Filmy i powtórki jadalne
49, 50	Grzyby jadalne
49, 50	Normy ISO i standardy CAC w przetwórstwie żywności
49, 50	Ryby i owoce morza
49, 50	Zasady żywienia w ontogenezie
49, 50	Zboża niechlebne i ich przetwory
49, 50	Bases of dietetics
49, 50	Przetwórstwo nasion roślin strączkowych
49, 50	Technologia przekąsek i sosów
49, 50	Żywność modyfikowana genetycznie