

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

studia stacjonarne - 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

(l. tygodni: 15)

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
1	Chemia ogólna	7	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
2	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
3	Przedmiot do wyboru 1*	3	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
4	Przedmiot do wyboru 2*	3	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
5	Biofizyka	5	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
6	Matematyka z elementami statystyki	6	E	70	30	15	25	0	2.0	2.7
7	Technologie informacyjne*	3	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
8	Wychowanie fizyczne 1	0	Z	30	0	30	0	0	0.0	2.0
9	Akademicki savoir vivre*	1	Z	10	10	0	0	0	0.7	0.0
	Σ	30	3	335	160	70	105	0	11	12
SEMESTR 2										
10	BHP z ergonomią*	1	Z	10	10	0	0	0	0.7	0.0
11	Chemia organiczna	5	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
12	Inżynieria procesowa	8	E	90	30	20	40	0	2.0	4.0
13	Język obcy 1	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
14	Mikrobiologia 1	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
15	Ogólna technologia żywności	8	E	90	45	15	30	0	3.0	3.0
16	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0.0	2.0
	Σ	29	3	370	145	85	140	0	10	15
SEMESTR 3										
17	Analiza ogólna i sensoryczna żywności	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
18	Biochemia	8	E	90	30	20	40	0	2.0	4.0
19	Fizjologia człowieka	2	Z	30	15	15	0	0	1.0	1.0
20	Grafika inżynierska	4	Z	45	15	0	30	0	1.0	2.0
21	Higiena żywności	4	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
22	Język obcy 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
23	Mikrobiologia 2	5	E	60	15	15	30	0	1.0	3.0
	Σ	30	3	375	135	70	170	0	9	16
SEMESTR 4										
24	Analiza instrumentalna żywności	3	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
25	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	80	32	16	32	0	2.1	3.2
26	Chemia żywności i toksykologia	5	E	75	45	10	20	0	3.0	2.0
27	Żywienie człowieka	4	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
28	Język obcy 3	4	E	45	0	0	45	0	0.0	3.0
29	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
30	Biotechnologia żywności	3	Z	35	14	7	14	0	0.9	1.4
	Σ	31	5	340	136	53	151	0	9	14
Ogółem w semestrach 1-4		120	14	1420	576	278	566	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					40.6	19.6	39.9	0.0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
31	Technologia mięsa	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
32	Technologia mleka	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
33	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
34	Technologia zbóż	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
35	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
	Σ	30	5	375	150	75	150	0	10	15
SEMESTR 6										
36	Prawo żywnościowe	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
37	Technologia gastronomiczna	5	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
38	Dodatki do żywności	3	Z	30	15	5	10	0	1.0	1.0
39	Opakownictwo i przechowywanie żywności	5	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
40	Projektowanie technologiczne	8	E	85	35	20	30	0	2.3	3.3
41	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.3
42	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	6	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
	Σ	30	3	315	140	55	120	0	9	12
SEMESTR 7										
43	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
44	Przedmiot do wyboru 3	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
45	Projektowanie środków spożywczych	6	Z	75	30	15	30	0	2.0	3.0
46	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	25	0	0	25	0	0.0	1.7
47	Systemy zapewnienia jakości	5	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
48	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	3	Z	40	20	7	13	0	1.3	1.3
49	Elektyw kierunkowy 1	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
50	Elektyw kierunkowy 2	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
51	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	30	2	290	170	32	88	0	11	8
	Ogółem w semestrach 5-7	90	10	980	460	162	358	0		
	Ogółem w semestrach 1-7	210	24	2400	1036	440	924	0		
	Udział w całości godzin, %				43.2	18.3	38.5	0.0		

* 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	Produkty zielarskie
44	Herbs and spices in food technology

ID	Elektyw kierunkowy 1 i 2 (dwa różne)
49, 50	Filmy i powłoki 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