

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

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
<b>SEMESTR 1</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>335</b>	<b>160</b>	<b>70</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 2</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>370</b>	<b>145</b>	<b>85</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 3</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>375</b>	<b>135</b>	<b>70</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>16</b>
<b>SEMESTR 4</b>										
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	Biotechnologia żywności	3	Z	35	14	7	14	0	0.9	1.4
30	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>340</b>	<b>136</b>	<b>53</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>120</b>	<b>14</b>	<b>1420</b>	<b>576</b>	<b>278</b>	<b>566</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>40.6</b>	<b>19.6</b>	<b>39.9</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>										
31	Produkty mięsne w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
32	Produkty mleczarskie w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
33	Produkty zbożowe w żywieniu	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
34	Przetwory owocowo-warzywne w żywieniu	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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>375</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>SEMESTR 6</b>										
36	Prawo żywnościowe	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
37	Technologia i organizacja gastronomii	5	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
38	Projektowanie technologiczne w żywieniu zbiorowym	8	E	85	35	20	30	0	2.3	3.3
39	Opakowalnictwo i przechowalnictwo żywności	5	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
40	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.3
41	Dodatki do żywności	3	Z	30	15	5	10	0	1.0	1.0
42	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	6	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>315</b>	<b>140</b>	<b>55</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR 7</b>										
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 w żywieniu zbiorowym	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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>290</b>	<b>170</b>	<b>32</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
	<b>Ogółem w semestrach 5-7</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>980</b>	<b>460</b>	<b>162</b>	<b>358</b>	<b>0</b>		
	<b>Ogółem w semestrach 1-7</b>	<b>210</b>	<b>24</b>	<b>2400</b>	<b>1036</b>	<b>440</b>	<b>924</b>	<b>0</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>43.2</b>	<b>18.3</b>	<b>38.5</b>	<b>0.0</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 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 strączkowych
49, 50	Technologia przekąsek i sosów
49, 50	Żywność modyfikowana genetycznie