

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

studia niestacjonarne - stopień drugi

rok akademicki 2021/22 - zatwierdzony Uchwałą Senatu UP w Lublinie nr 118/2018-19 z dnia 28.06.2019 r. - 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
SEMESTR 1 (l. zjazdów: 7)										
1	Enzymologia	4	E	30	12	6	12	0	1.7	2.6
2	Język obcy	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
3	Nutrigenomika	4	E	30	12	6	12	0	1.7	2.6
4	Statystyka stosowana	4	Z	24	8	0	16	0	1.1	2.3
5	Zafałszowania żywności	4	E	30	12	6	12	0	1.7	2.6
6	Przedmiot do wyboru 1	2	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
	Σ	20	3	139	54	18	67	0	8	12
SEMESTR 2 (l. zjazdów: 7)										
7	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	18	18	0	0	0	2.1	0.0
8	Jakość a bezpieczeństwo żywności	1	Z	14	14	0	0	0	2.1	0.0
9	Metodologia badań*	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
10	Technologia specjalizacyjna 1	7	E	38	15	8	13	2	2.1	3.3
11	Przedmiot do wyboru 3	4	E	26	10	6	10	0	1.4	2.3
12	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	16	6	3	7	0	0.9	1.3
13	Mikrobiota człowieka a dieta	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
14	Trendy w żywieniu człowieka	2	E	18	18	0	0	0	2.1	0.0
	Σ	20	3	150	101	17	30	2	14	7
SEMESTR 3 (l. zjazdów: 7)										
15	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw*	2	Z	15	15	0	0	0	2.1	0.0
16	Jakość a technologia żywności	5	E	30	12	6	12	0	1.7	2.6
17	Komunikacja społeczna*	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
18	Polityka żywnościowa*	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
19	Technologia specjalizacyjna 2	7	E	38	15	8	13	2	2.1	3.3
20	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
21	Żywność funkcjonalna	5	E	30	12	6	12	0	1.7	2.6
	Σ	23	3	148	74	20	52	2	11	11
SEMESTR 4 (l. zjazdów: 7)										
22	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	15	15	0	0	0	2.1	0.0
23	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	15	15	0	0	0	2.1	0.0
24	Technologia specjalizacyjna 3	4	E	38	15	8	13	2	2.1	3.3
25	Przedmiot do wyboru 2	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
26	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
27	Wykład monograficzny	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
28	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	27	2	103	65	8	28	2	9	5
Ogółem w semestrach 1-4		90	11	540	294	63	177	6		
Udział w całości godzin, %					54.4	12.0	32.8	1.1		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Technologie specjalizacyjne
SEMESTR 2	
10	Analiza żywności 1
10	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1
10	Bioaktywne składniki żywności 1
10	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1
10	Technologia gastronomiczna 1
10	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1
10	Technologia zbóż 1
10	Technologia mięsa 1
10	Technologia mleka 1
SEMESTR 3	
19	Analiza żywności 2
19	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2
19	Bioaktywne składniki żywności 2
19	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2
19	Technologia gastronomiczna 2
19	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2
19	Technologia zbóż 2
19	Technologia mięsa 2
19	Technologia mleka 2
SEMESTR 4	
24	Analiza żywności 3
24	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3
24	Bioaktywne składniki żywności 3
24	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3
24	Technologia gastronomiczna 3
24	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3
24	Technologia zbóż 3
24	Technologia mięsa 3
24	Technologia mleka 3

ID	Przedmiot do wyboru 1
6	Doskonalenie systemu HACCP w przemyśle
6	Jakość w laboratorium
6	Nutraceutyki pochodzenia roślinnego
6	Owoce i warzywa egzotyczne
6	Przetwory zbożowe w dietoterapii
6	Żywnienie w chorobach układu krążenia

ID	Przedmiot do wyboru 2
25	Żywność ekologiczna
25	Interactions of food components

ID	Przedmiot do wyboru 3
11	Cukiernictwo
11	Profilaktyka żywieniowa
11	Technology of plant based fermented food
11	Termoplastyczna obróbka żywności
11	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie
11	Żywność tradycyjna i regionalna
11	Żywność wygodna