

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

studia stacjonarne - 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. tygodni: 13)								
1	Chemiczne zanieczyszczenia żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2.3	0.0
2	Enzymologia	4	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
3	Jakość a bezpieczeństwo żywności	1	Z	30	30	0	0	0	2.3	0.0
4	Język obcy	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
5	Metodologia badań*	1	Z	15	15	0	0	0	1.2	0.0
6	Nutrigenomika	4	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
7	Technologia specjalizacyjna 1	7	E	65	20	15	26	4	1.5	3.5
8	Statystyka stosowana	4	Z	40	15	0	25	0	1.2	1.9
9	Zafatszowania żywności	4	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
	Σ	29	4	335	164	42	125	4	14	13
SEMESTR 2		(l. tygodni: 15)								
10	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
11	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
12	Jakość a technologia żywności	5	E	45	18	9	18	0	1.2	1.8
13	Technologia specjalizacyjna 2	7	E	65	20	15	26	4	1.3	3.0
14	Przedmiot do wyboru 1	2	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
15	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
16	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	12	6	12	0	0.8	1.2
17	Mikrobiom człowieka a dieta	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
18	Trendy w żywieniu człowieka	2	E	30	30	0	0	0	2.0	0.0
19	Żywność funkcjonalna	5	E	45	18	9	18	0	1.2	1.8
	Σ	30	4	335	188	39	104	4	13	10
SEMESTR 3		(l. tygodni: 15)								
20	Działalność innowacyjna przedsiębiorstw*	2	Z	25	25	0	0	0	1.3	0.0
21	Komunikacja społeczna*	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
22	Polityka żywnościowa*	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
23	Przedmiot do wyboru 2	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
24	Technologia specjalizacyjna 3	4	E	65	20	15	26	4	1.3	3.0
25	Przedmiot do wyboru 3	4	E	40	18	7	15	0	1.2	1.8
26	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
27	Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
28	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	31	3	230	133	22	71	4	9	7
Ogółem w semestrach 1-3		90	11	900	485	103	300	12		
Udział w całości godzin, %					53.9	11.4	33.3	1		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Technologie specjalizacyjne
SEMESTR 1	
7	Analiza żywności 1
7	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1
7	Bioaktywne składniki żywności 1
7	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1
7	Technologia gastronomiczna 1
7	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1
7	Technologia zbóż 1
7	Technologia mięsa 1
7	Technologia mleka 1
SEMESTR 2	
13	Analiza żywności 2
13	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2
13	Bioaktywne składniki żywności 2
13	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2
13	Technologia gastronomiczna 2
13	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2
13	Technologia zbóż 2
13	Technologia mięsa 2
13	Technologia mleka 2
SEMESTR 3	
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
Przedmiot do wyboru 1	
14	Doskonalenie systemu HACCP w przemyśle
14	Jakość w laboratorium
14	Nutraceutyki pochodzenia roślinnego
14	Owoce i warzywa egzotyczne
14	Przetwory zbożowe w dietoterapii
14	Żywnienie w chorobach układu krążenia
Przedmiot do wyboru 2	
23	Żywność ekologiczna
23	Interactions of food components
Przedmiot do wyboru 3	
25	Cukiernictwo
25	Profilaktyka żywieniowa
25	Technology of plant based fermented food
25	Termoplastyczna obróbka żywności
25	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie
25	Żywność tradycyjna i regionalna
25	Żywność wygodna