

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,**  
kierunek- technologia żywności i żywienie człowieka,  
studia niestacjonarne pierwszego stopnia.

Plan studiów zgodny z uchwałą nr 39/2021-2022 Senatu UP w Lublinie z dnia 22.04.2022 r. zał. nr 5

Obowiązuje od roku akademickiego 2022-2023

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	8	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
2	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
3	Przedmiot do wyboru 1	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
4	Przedmiot do wyboru 2*	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
5	Język obcy 1	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3
6	Matematyka	7	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
7	Technologie informacyjne	3	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3
8	BHP z ergonomią*	1	Z	8	8	0	0	0	1.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>16</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>9.5</b>	<b>9.6</b>
<b>SEMESTR 2</b> (l. zjazdów: 8)										
9	Chemia organiczna	7	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
10	Biofizyka	7	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
11	Inżynieria procesowa	7	E	48	18	10	20	0	2.3	3.4
12	Język obcy 2	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9
13	Przedmiot do wyboru 3	5	Z	27	8	0	19	0	1.0	2.4
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>162</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>7.3</b>	<b>12.7</b>
<b>SEMESTR 3</b> (l. zjazdów: 8)										
14	Biochemia żywności i żywienia	6	E	45	18	8	19	0	2.3	3.4
15	Analiza ogólna żywności	4	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
16	Język obcy 3	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9
17	Mikrobiologia 1	4	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
18	Ogólna technologia żywności	6	E	48	18	10	20	0	2.3	3.8
19	Higiena żywności	5	E	27	8	8	11	0	1.0	2.4
20	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego człowieka	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>201</b>	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>9.1</b>	<b>16.3</b>
<b>SEMESTR 4</b> (l. zjazdów: 8)										
21	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	48	18	10	20	0	2.3	3.4
22	Chemia żywności	6	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
23	Język obcy 4	2	E	15	0	0	15	0	0.0	1.9
24	Mikrobiologia 2	5	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
25	Analiza instrumentalna żywności	4	E	27	8	8	11	0	1.0	2.4
26	Przedmiot do wyboru 4	5	Z	36	16	8	12	0	2.0	2.5
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>198</b>	<b>74</b>	<b>42</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>9.3</b>	<b>16.5</b>
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>109</b>	<b>13</b>	<b>713</b>	<b>280</b>	<b>126</b>	<b>307</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %</b>					<b>39.3</b>	<b>17.7</b>	<b>43</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	Biotechnologia żywności	6	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
28	Przedmiot do wyboru 5	5	Z	36	16	8	12	0	2.0	2.5
29	Przedmiot do wyboru 6	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8
30	Przedmiot do wyboru 7	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8
31	Przedmiot do wyboru 8	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>210</b>	<b>80</b>	<b>46</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>10.0</b>	<b>16.4</b>
<b>SEMESTR 6</b>										(l. zjazdów: 8)
32	Przedmiot do wyboru 9	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8
33	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8
34	Przedmiot do wyboru 10	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
35	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	4	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
37	Prawo żywnościowe	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
38	Opakowalnictwo i przechowywalnictwo żywności	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
36	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>194</b>	<b>76</b>	<b>44</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>9.5</b>	<b>14.9</b>
<b>SEMESTR 7</b>										(l. zjazdów: 8)
39	Projektowanie technologiczne	5	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8
40	System HACCP	4	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5
41	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3
42	Przedmiot do wyboru 11	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
43	Przedmiot do wyboru 12	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
44	Przedmiot do wyboru 13	2	Z	18	18	0	0	0	2.3	0.0
45	Przedmiot do wyboru 14	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4
	<b>Σ</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>199</b>	<b>74</b>	<b>42</b>	<b>83</b>	<b>0</b>	<b>9.3</b>	<b>15.8</b>
<b>SEMESTR 8</b>										(l. zjazdów: 7)
46	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	2	Z	18	7	4	7	0	1.0	1.6
47	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	18	9	9	0	0	1.3	1.3
48	Projektowanie środków spożywczych	5	E	46	16	10	20	0	2.3	4.3
49	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3
50	Magazynowanie i logistyka w przemyśle spożywczym	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
51	Przedmiot do wyboru 15	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
52	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>124</b>	<b>56</b>	<b>23</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>7.6</b>	<b>9.5</b>
<b>Ogółem w semestrach 5-8</b>		<b>101</b>	<b>12</b>	<b>727</b>	<b>286</b>	<b>155</b>	<b>286</b>	<b>0</b>		
<b>Ogółem w semestrach 1-8</b>		<b>210</b>	<b>25</b>	<b>1440</b>	<b>566</b>	<b>281</b>	<b>593</b>	<b>0</b>		
<b>Udział w całości godzin, %</b>					<b>39.3</b>	<b>19.5</b>	<b>41.2</b>	<b>0</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>Semestr 1</b>										
<b>ID Przedmiot do wyboru 1</b>										
3	Techniki prezentacji i podstawy pracy zespołowej	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
3	Propedeutyka nauki o żywności	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
<b>ID Przedmiot do wyboru 2</b>										
4	Historia zoolecznictwa	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0
4	Historia przemysłu spożywczego	1	Z	12	12	0	0	0	1.5	0.0

<b>ID</b>	<b>Język obcy 1</b>										
5	Język angielski	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3	
5	Język niemiecki	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3	
5	Język francuski	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3	
5	Język rosyjski	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.3	
<b>Semestr 2</b>											
<b>ID</b>	<b>Język obcy 2</b>										
12	Język angielski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
12	Język niemiecki	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
12	Język francuski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
12	Język rosyjski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 3</b>										
13	Grafika inżynierska	5	Z	27	8	0	19	0	1.0	2.4	
13	Komputerowe wspomaganie zadań inżynierskich	5	Z	27	8	0	19	0	1.0	2.4	
<b>Semestr 3</b>											
<b>ID</b>	<b>Język obcy 3</b>										
16	Język angielski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
16	Język niemiecki	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
16	Język francuski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
16	Język rosyjski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
<b>Semestr 4</b>											
<b>ID</b>	<b>Język obcy 4</b>										
23	Język angielski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
23	Język niemiecki	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
23	Język francuski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
23	Język rosyjski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.9	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 4</b>										
26	Żywnienie człowieka	5	Z	36	16	8	12	0	2.0	2.5	
26	Human nutrition and bases of dietetics	5	Z	36	16	8	12	0	2.0	2.5	
<b>Semestr 5</b>											
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 5</b>										
28	Technologia gastronomiczna	5	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5	
28	Organizacja usług żywieniowych	5	E	36	16	8	12	0	2.0	2.5	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 6</b>										
29	Technologia mięsa	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
29	Produkty mięsne w żywieniu człowieka	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 7</b>										
30	Technologia mleka	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
30	Produkty mleczne w żywieniu człowieka	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 8</b>										
31	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
31	Produkty owocowo-warzywne w żywieniu człowieka	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
<b>Semestr 6</b>											
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 9</b>										
32	Technologia zbóż	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
32	Produkty zbożowe w żywieniu człowieka	6	E	46	16	10	20	0	2.0	3.8	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 10</b>										
34	Technologia serów	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
34	Mleczne produkty funkcjonalne	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
<b>Semestr 7</b>											
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 11</b>										
42	Piekarnictwo	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
42	Ciastkarstwo	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 12 (2 przedmioty technologiczne)</b>										
43	Przetworstwo drobiu i jaj	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
43	Przetworstwo produktów akwakultury	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 13</b>										
44	Zioła w technologii i żywieniu człowieka	2	Z	18	18	0	0	0	0.0	2.3	
44	Herbs and spices in food technology	2	Z	18	18	0	0	0	0.0	2.3	

<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 14</b>										
45	Technologia soków, nektarów i napojów	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
45	Technologia suszonych i zagęszczonych produktów owocowo-warzywnych	3	Z	27	8	8	11	0	1.0	2.4	
<b>Semestr 8</b>											
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 15</b>										
51	Zagospodarowanie ubocznych produktów przemysłu spożywczego	1	Z	12	12	0	0	0.0	1.5	0.0	
51	Bezodpadowa produkcja żywności	1	Z	12	12	0	0	0.0	1.5	0.0	