

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU I BIOTECHNOLOGII,  
Kierunek – technologia żywności i żywienia człowieka,  
studia niestacjonarne drugiego stopnia.

Plan studiów zgodny z uchwałą nr 39/2021-2022 Senatu UP w Lublinie z dnia 22.04.2022 r. zał. nr 7  
Obowiązuje od roku akademickiego 2022-2023

ID	Nazwa przedmiotu / modulu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Cwiczenia laboratoryjne	Cwiczenia laboratoryjne	Cwiczenia terenowe	Wykłady	Cwiczenia	Wygodniono	Cwiczenia	Wygodniono
<b>SEMESTR 1</b>													
(l. zjazdów: 7)													
1	Alergeny w żywności	3	Z	27	10	5	12	0	1,4	2,4			
2	Enzymy w przemyśle spożywczym	3	E	27	10	5	12	0	1,4	2,4			
3	Język obcy	1	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1			
4	Metodologia badań*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
5	Monitorowanie kontaminacji żywności	2	Z	18	18	0	0	0	2,6	0,0			
6	Nutrigenomika	3	Z	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
7	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	18	7	4	7	0	1,0	1,6			
8	Przedmiot do wyboru 1	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
		<b>I</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>152</b>	<b>77</b>	<b>19</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>11,0</b>	<b>10,6</b>		
<b>SEMESTR 2</b>													
(l. zjazdów: 7)													
9	Zafałszowania żywności	3	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
10	Przedmiot do wyboru 2	2	Z	14	7	3	4	0	1,0	1,0			
11	Mikrobiota człowieka a dieta	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
12	Przedmiot do wyboru 3	4	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
13	Trendy w żywieniu człowieka	3	Z	18	18	0	0	0	2,6	0,0			
14	Technologia specjalizacyjna 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
15	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0			
		<b>I</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>132</b>	<b>73</b>	<b>20</b>	<b>37</b>	<b>2</b>	<b>10,5</b>	<b>8,3</b>		
<b>SEMESTR 3</b>													
(l. zjazdów: 7)													
16	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
17	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
18	Statystyka stosowana	4	Z	24	8	0	16	0	1,1	2,3			
19	Systemy i narzędzia zarządzania jakością	4	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
20	Przedmiot do wyboru 4*	1	Z	12	4	4	4	0	0,6	1,1			
21	Przedmiot do wyboru 5	2	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
22	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	12	0	0	12	0	0,0	1,7			
23	Technologia specjalizacyjna 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
		<b>I</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>158</b>	<b>70</b>	<b>21</b>	<b>65</b>	<b>2</b>	<b>10,0</b>	<b>12,4</b>		
<b>SEMESTR 4</b>													
(l. zjazdów: 7)													
24	Organizacja i zarządzanie ludźmi *	2	Z	14	7	3	4	0	1,0	1,0			
25	Polityka żywnościowa*	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
26	Wykład monograficzny	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
27	Przedmiot do wyboru 6	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
28	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	18	0	0	18	0	0,0	2,6			
29	Technologia specjalizacyjna 3	5	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
30	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0,0	0,0			
		<b>I</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>98</b>	<b>51</b>	<b>10</b>	<b>35</b>	<b>2</b>	<b>7,3</b>	<b>6,7</b>		
<b>Ogółem w semestrach 1-4</b>		<b>90</b>	<b>10</b>	<b>540</b>	<b>271</b>	<b>70</b>	<b>193</b>	<b>6</b>					
<b>Udział w całości godzin, %</b>					<b>50,2</b>	<b>13,0</b>	<b>35,7</b>	<b>1,1</b>					

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Technologie specjalizacyjne	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Cwiczenia laboratoryjne	Cwiczenia laboratoryjne	Cwiczenia terenowe	Wykłady	Cwiczenia	Wygodniono	Cwiczenia	Wygodniono
<b>SEMESTR 2</b>													
14	Analiza żywności 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Bioaktywne składniki żywności 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Technologia gastronomiczna 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Technologia zbóż 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Technologia mięsa 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
14	Technologia mleka 1	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
<b>SEMESTR 3</b>													
23	Analiza żywności 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Bioaktywne składniki żywności 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Technologia gastronomiczna 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Technologia zbóż 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Technologia mięsa 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
23	Technologia mleka 2	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
<b>SEMESTR 4</b>													
29	Analiza żywności 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Bioaktywne składniki żywności 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Technologia gastronomiczna 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Technologia zbóż 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Technologia mięsa 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
29	Technologia mleka 3	6	E	36	14	7	13	2	2,0	3,1			
<b>Przedmioty do wyboru</b>													
<b>SEMESTR 1</b>													
3	Język obcy												
3	Język angielski	1	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1			
3	Język niemiecki	1	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1			
3	Język francuski	1	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1			
3	Język rosyjski	1	Z	15	0	0	15	0	0,0	2,1			
8	Przedmiot do wyboru 1												
8	Jakość w laboratorium	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
8	Nutraceutyka pochodzenia roślinnego	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
8	Owoce i warzywa egzotyczne	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
8	Opady w technologii żywności	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
<b>SEMESTR 2</b>													
10	Przedmiot do wyboru 2												
10	Żywność tradycyjna i regionalna	2	Z	14	7	3	4	0	1,0	1,0			
10	Żywność wygodna	2	Z	14	7	3	4	0	1,0	1,0			
10	Żywność ekologiczna	2	Z	14	7	3	4	0	1,0	1,0			
10	Żywność specjalnego przeznaczenia	2	Z	14	7	3	4	0	1,0	1,0			
12	Przedmiot do wyboru 3												
12	Alternatywne źródła i techniki w produkcji żywności	4	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
12	Functional food	4	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
<b>SEMESTR 3</b>													
20	Przedmiot do wyboru 4*												
20	Komunikacja społeczna	1	Z	12	4	4	4	0	0,6	1,1			
20	Planowanie kariery i wiedza o rynku pracy	1	Z	12	4	4	4	0	0,6	1,1			
21	Przedmiot do wyboru 5												
21	Cukiernictwo	2	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
21	Technologia ekstruzji	2	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
21	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego	2	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
21	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia zwierzęcego	2	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
21	Nowoczesne metody kulinarne	2	E	27	12	5	10	0	1,7	2,1			
<b>SEMESTR 4</b>													
27	Przedmiot do wyboru 6												
27	Profilaktyka żywieniowa	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
27	Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
27	Żywność w chorobach układu krążenia	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			
27	Interactions of food components	1	Z	10	10	0	0	0	1,4	0,0			