

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

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 48/2023-2024 Senatu UP w Lublinie z dnia 24.05.2024 r.

Obowiązuje dla naboru 2024-2025

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	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
	Σ	16	1	152	77	19	56	0	11.0	10.6
SEMESTR 2		(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
	Σ	25	4	132	73	20	37	2	10.5	8.3
SEMESTR 3		(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
	Σ	22	3	158	70	21	65	2	10.0	12.4
SEMESTR 4		(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
	Σ	27	2	98	51	10	35	2	7.3	6.7
Ogółem w semestrach 1-4		90	10	540	271	70	193	6		
Udział w całości godzin, %					50.2	13.0	35.7	1.1		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

Technologie specjalizacyjne										
SEMESTR 2										
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
SEMESTR 3										
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
SEMESTR 4										
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

Przedmioty do wyboru										
SEMESTR 1										
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
Przedmiot do wyboru 1										
8	Jakość w laboratorium	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
8	Nutraceutyki 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	Owady w technologii żywności	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
SEMESTR 2										
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
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
SEMESTR 3										
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
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
SEMESTR 4										
ID	Przedmiot do wyboru 6									
27	Profilaktyka żywieniowa	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0
27	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0
27	Żywnienie w chorobach układu krążenia	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0
27	Interactions of food components	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0

