

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,**  
**kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka,**  
**studia stacjonarne 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
<b>SEMESTR 1</b>									(l. tygodni: 13)	
1	Alergeny w żywności	3	Z	45	18	9	18	0	1.4	2.1
2	Enzymy w przemyśle spożywczym	3	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
3	Język obcy	1	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
4	Metodologia badań*	1	Z	15	15	0	0	0	1.2	0.0
5	Monitorowanie kontaminacji żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2.3	0.0
6	Nutrigenomika	3	Z	45	18	9	18	0	1.4	2.1
7	Zafalszowania żywności	3	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
8	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	12	6	12	0	0.9	1.4
9	Technologia specjalizacyjna 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
10	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>335</b>	<b>149</b>	<b>56</b>	<b>126</b>	<b>4</b>	<b>11.5</b>	<b>14.4</b>
<b>SEMESTR 2</b>									(l. tygodni: 15)	
11	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	2	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
12	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	2	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
13	Mikrobiota człowieka a dieta	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Przedmiot do wyboru 1	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
15	Przedmiot do wyboru 2	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
16	Seminarium dyplomowe 1	1	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.3
17	Statystyka stosowana	4	Z	40	15	0	25	0	1.0	1.7
18	Systemy i narzędzia zarządzania jakością	4	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
19	Trendy w żywieniu człowieka	3	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
20	Przedmiot do wyboru 3	4	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
21	Technologia specjalizacyjna 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>335</b>	<b>175</b>	<b>39</b>	<b>117</b>	<b>4</b>	<b>11.6</b>	<b>10.7</b>
<b>SEMESTR 3</b>									(l. tygodni: 15)	
22	Organizacja i zarządzanie ludźmi *	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
23	Przedmiot do wyboru 4*	1	Z	20	5	5	10	0	3.0	1.0
24	Polityka żywnościowa*	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
25	Przedmiot do wyboru 5	2	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
26	Przedmiot do wyboru 6	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
27	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
28	Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
29	Technologia specjalizacyjna 3	5	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
30	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>230</b>	<b>100</b>	<b>34</b>	<b>92</b>	<b>4</b>	<b>9.3</b>	<b>8.7</b>
	<b>Ogółem w semestrach 1-3</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>900</b>	<b>424</b>	<b>129</b>	<b>335</b>	<b>12</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>47.1</b>	<b>14.3</b>	<b>37.2</b>	<b>1.3</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	Technologie specjalizacyjne
	<b>SEMESTR 1</b>

9	Analiza żywności 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Bioaktywne składniki żywności 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia gastronomiczna 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia zbóż 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia mięsa 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia mleka 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
<b>SEMESTR 2</b>										
21	Analiza żywności 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Bioaktywne składniki żywności 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Technologia gastronomiczna 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Technologia zbóż 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Technologia mięsa 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
21	Technologia mleka 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
<b>SEMESTR 3</b>										
29	Analiza żywności 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Bioaktywne składniki żywności 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Technologia gastronomiczna 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Technologia zbóż 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Technologia mięsa 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
29	Technologia mleka 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
<b>ID Przedmioty do wyboru</b>										
<b>SEMESTR 1</b>										
<b>ID Język obcy</b>										
3	Język angielski	1	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
3	Język niemiecki	1	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
3	Język francuski	1	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
3	Język rosyjski	1	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
<b>SEMESTR 2</b>										
<b>ID Przedmiot do wyboru 1</b>										
14	Jakość w laboratorium	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Nutraceutyki pochodzenia roślinnego	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Owoce i warzywa egzotyczne	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Owady w technologii żywności	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
<b>ID Przedmiot do wyboru 2</b>										
15	Żywność tradycyjna i regionalna	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
15	Żywność wygodna	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
15	Żywność ekologiczna	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
15	Żywność specjalnego przeznaczenia	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
<b>ID Przedmiot do wyboru 3</b>										
20	Alternatywne źródła i techniki w produkcji żywności	4	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
20	Functional food	4	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
<b>SEMESTR 3</b>										
<b>ID Przedmiot do wyboru 4*</b>										
23	Komunikacja społeczna	1	Z	20	5	5	10	0	3.0	1.0
23	Planowanie kariery i wiedza o rynku pracy	1	Z	20	5	5	10	0	3.0	1.0
<b>ID Przedmiot do wyboru 5</b>										
25	Cukiernictwo	2	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
25	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego	2	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
25	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia zwierzęcego	2	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
25	Technologia ekstruzji	2	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0

25	Nowoczesne metody kulinarne	2	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
<b>ID</b>	<b>Przedmiot do wyboru 6</b>									
26	Profilaktyka żywieniowa	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
26	Żywnie sportowców i osób aktywnych fizycznie	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
26	Żywnie w chorobach układu krążenia	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
26	Interactions of food components	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0