

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,
kierunek- technologia żywności i żywienie człowieka,
studia niestacjonarne pierwszego 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: 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	Przedmiot do wyboru 3	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
	Σ	25	2	152	76	16	60	0	9,5	9,6
SEMESTR 2 (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 4	5	Z	27	8	0	19	0	1,0	2,4
	Σ	28	3	162	58	26	78	0	7,3	12,7
SEMESTR 3 (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
	Σ	28	3	201	72	42	87	0	9,1	16,3
SEMESTR 4 (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 5	5	Z	36	16	8	12	0	2,0	2,5
	Σ	28	5	198	74	42	82	0	9,3	16,5
Ogółem w semestrach 1-4		109	13	713	280	126	307	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					39,3	17,7	43	0,0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5 (l. zjazdów: 8)										
27	Biotechnologia żywności	6	E	36	16	8	12	0	2,0	2,5
28	Przedmiot do wyboru 6	5	Z	36	16	8	12	0	2,0	2,5
29	Przedmiot do wyboru 7	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
30	Przedmiot do wyboru 8	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
31	Przedmiot do wyboru 9	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
	Σ	29	4	210	80	34	84	12	10,0	16,4
SEMESTR 6 (l. zjazdów: 8)										
32	Przedmiot do wyboru 10	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
33	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
34	Przedmiot do wyboru 11	3	Z	27	8	8	11	0	1,0	2,4
35	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	4	E	36	16	4	12	4	2,0	2,5
37	Prawo żywnościowe	1	Z	12	12	0	0	0	1,5	0,0
38	Opakowalnictwo i przechowalnictwo 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
	Σ	29	4	194	76	32	74	12	9,5	14,9
SEMESTR 7 (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 12	3	Z	27	8	8	11	0	1,0	2,4
43	Przedmiot do wyboru 13	3	Z	27	8	8	11	0	1,0	2,4
44	Przedmiot do wyboru 14	2	Z	18	18	0	0	0	2,3	0,0
45	Przedmiot do wyboru 15	3	Z	27	8	8	11	0	1,0	2,4
	Σ	22	2	199	74	42	83	0	9,3	15,8
SEMESTR 8 (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 16	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
	Σ	21	2	124	56	23	45	0	7,6	9,5
Ogółem w semestrach 5-8		101	12	727	286	131	286	24		
Ogółem w semestrach 1-8		210	25	1440	566	257	593	24		
Udział w całości godzin, %					39,3	17,8	41,2	3		

* 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
Semestr 1										
ID Przedmiot do wyboru 1										
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
ID Przedmiot do wyboru 2										
4	Historia ziołolecznictwa	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
ID Przedmiot do wyboru 3										
6	Matematyka	7	E	36	16	8	12	0	2,0	2,5
6	Podstawy obliczeń inżynierskich	7	E	36	16	8	12	0	2,0	2,5

ID Język obcy 1										
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
Semestr 2										
ID Język obcy 2										
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
ID Przedmiot do wyboru 4										
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
Semestr 3										
ID Język obcy 3										
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
Semestr 4										
ID Język obcy 4										
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
ID Przedmiot do wyboru 5										
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
Semestr 5										
ID Przedmiot do wyboru 6										
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
ID	Przedmiot do wyboru 7									
29	Technologia mięsa	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
29	Produkty mięsne w żywieniu człowieka	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
ID	Przedmiot do wyboru 8									
30	Technologia mleka	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
30	Produkty mleczne w żywieniu człowieka	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
ID	Przedmiot do wyboru 9									
31	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
31	Produkty owocowo-warzywne w żywieniu człowieka	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
Semestr 6										
ID	Przedmiot do wyboru 10									
32	Technologia zbóż	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
32	Produkty zbożowe w żywieniu człowieka	6	E	46	16	6	20	4	2,0	3,8
ID	Przedmiot do wyboru 11									
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
Semestr 7										
ID	Przedmiot do wyboru 12									
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
ID	Przedmiot do wyboru 13									
43	Przetworstwo drobiu i jaj	3	Z	27	8	8	11	0	1,0	2,4
43	Przetwórstwo produktów akwakultury	3	Z	27	8	8	11	0	1,0	2,4
ID	Przedmiot do wyboru 14									
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
ID	Przedmiot do wyboru 15									
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
Semestr 8										
ID	Przedmiot do wyboru 16									
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