

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

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 20/2024-2025 Senatu UP w Lublinie z dnia 20 grudnia 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	2	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	Przedmiot do wyboru 1	2	Z	18	7	4	7	0	1.0	1.6
7	Zafalszowania żywności	3	E	27	12	5	10	0	1.7	2.1
8	Przedmiot do wyboru 2	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
	Σ	17	2	152	77	19	56	0	11.0	10.7
SEMESTR 2 (l. zjazdów: 7)										
9	Trendy w żywieniu człowieka	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
10	Nutri genomika	3	Z	27	10	5	12	0	1.4	2.4
11	Przedmiot do wyboru 3	2	Z	15	6	3	6	0	0.9	1.3
12	Mikrobiota człowieka a dieta	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
13	Przedmiot do wyboru 4	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
14	Technologia specjalizacyjna 1	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
15	Systemy i narzędzia zarządzania jakością	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
16	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	25	4	146	70	23	51	2	10.0	10.9
SEMESTR 3 (l. zjazdów: 7)										
17	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
18	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
19	Statystyka stosowana	3	Z	20	0	0	20	0	0.0	2.9
20	Sztuczna inteligencja w technologii i nauce o żywności	1	Z	10	0	0	10	0	0.0	1.4
21	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	12	0	0	12	0	0.0	1.7
22	Technologia specjalizacyjna 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
23	Polityka żywnościowa*	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
24	Wykład monograficzny	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
25	Przedmiot do wyboru 5	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
	Σ	19	2	142	64	11	65	2	9.1	11.1
SEMESTR 4 (l. zjazdów: 7)										
26	Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności	1	Z	12	4	0	8	0	0.6	1.1
27	Przedmiot do wyboru 6*	2	Z	12	5	2	5	0	0.7	1.0
28	Organizacja i zarządzanie ludźmi *	2	Z	12	5	2	5	0	0.7	1.0
29	Przedmiot do wyboru 7	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
30	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	18	0	0	18	0	0.0	2.6
31	Technologia specjalizacyjna 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
32	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	29	2	100	38	11	49	2	5.4	8.9
Ogółem w semestrach 1-4		90	10	540	249	64	221	6		
Udział w całości godzin, %					46.1	11.9	40.9	1.1		

* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

ID	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										
22	Analiza żywności 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Bioaktywne składniki żywności 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Technologia gastronomiczna 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Technologia zbóż 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Technologia mięsa 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
22	Technologia mleka 2	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
SEMESTR 4										
31	Analiza żywności 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Bioaktywne składniki żywności 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Technologia gastronomiczna 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Technologia zbóż 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Technologia mięsa 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1
31	Technologia mleka 3	6	E	36	14	7	13	2	2.0	3.1

ID	Przedmioty do wyboru									
SEMESTR 1										
ID Język obcy										
3	Język angielski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
3	Język niemiecki	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
3	Język francuski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
3	Język rosyjski	2	Z	15	0	0	15	0	0.0	2.1
ID Przedmiot do wyboru 1										
6	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	18	7	4	7	0	1.0	1.6
6	Technologia suplementów diety	2	Z	18	7	4	7	0	1.0	1.6
ID Przedmiot do wyboru 2										
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										
ID Przedmiot do wyboru 3										
11	Żywność tradycyjna i regionalna	2	Z	15	6	3	6	0	0.9	1.3
11	Żywność wygodna	2	Z	15	6	3	6	0	0.9	1.3
11	Żywność ekologiczna	2	Z	15	6	3	6	0	0.9	1.3
11	Żywność specjalnego przeznaczenia	2	Z	15	6	3	6	0	0.9	1.3
ID Przedmiot do wyboru 4										
13	Alternatywne źródła i techniki w produkcji żywności	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0

13	Functional food	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
SEMESTR 3										
ID	Przedmiot do wyboru 5									
25	Cukiernictwo	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
25	Technologia ekstruzji	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
25	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
25	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia zwierzęcego	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
25	Nowoczesne metody kulinarne	3	E	24	10	4	10	0	1.4	2.0
SEMESTR 4										
ID	Przedmiot do wyboru 6*									
21	Komunikacja społeczna	2	Z	12	5	2	5	0	0.7	1.0
21	Planowanie kariery i wiedza o rynku pracy	2	Z	12	5	2	5	0	0.7	1.0
ID	Przedmiot do wyboru 7									
29	Profilaktyka żywieniowa	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
29	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
29	Żywnienie w chorobach układu krążenia	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0
29	Interactions of food components	1	Z	10	10	0	0	0	1.4	0.0

