

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,
kierunek- technologia żywności i żywienie człowieka,
studia stacjonarne pierwszego stopnia
Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 19/2025-2026 Senatu UP w Lublinie z dnia 27 marca 2026 r.
Obowiązuje dla naboru 2026/2027

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 1										
1	Chemia ogólna	8	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
2	Ekonomika przedsiębiorstw spożywczych*	2	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
3	Przedmiot do wyboru 1	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
4	Przedmiot do wyboru 2*	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
5	Biofizyka	7	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
6	Przedmiot do wyboru 3	7	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
7	Technologie informacyjne	3	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
8	Wychowanie fizyczne 1	0	Z	30	0	30	0	0	0.0	2.0
9	BHP z ergonomią	1	Z	10	10	0	0	0	0.7	0.0
Σ		30	3	300	150	60	90	0	10	10
SEMESTR 2										
10	Chemia organiczna	7	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
11	Inżynieria procesowa	7	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
12	Mikrobiologia 1	4	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
13	Wychowanie fizyczne 2	0	Z	30	0	30	0	0	0.0	2.0
14	Język obcy 1	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
15	Higiena żywności	5	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
16	Przedmiot do wyboru 4	5	Z	45	15	0	30	0	1.0	2.0
Σ		30	3	330	105	75	150	0	7	15
SEMESTR 3										
17	Analiza ogólna żywności	4	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
18	Biochemia żywności i żywienia	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
19	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego człowieka	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
20	Ogólna technologia żywności	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
21	Mikrobiologia 2	5	E	60	15	15	30	0	1.0	3.0
22	Aparatura przemysłu spożywczego	6	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
23	Język obcy 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
Σ		30	4	375	135	70	170	0	9	16
SEMESTR 4										
24	Analiza instrumentalna żywności	4	E	45	15	10	20	0	1.0	2.0
25	Chemia żywności	6	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
26	Przedmiot do wyboru 5	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
27	Przedmiot do wyboru 6	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
28	Biotechnologia żywności	6	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
29	Język obcy 3	4	E	45	0	0	45	0	0.0	3.0
Σ		30	4	330	135	50	145	0	9	13
Ogółem w semestrach 1-4		120	14	1335	525	255	555	0		
Udział w całości godzin w semestrach 1-4, %					39.3	19.2	41.6	0.0		

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR 5										
30	Przedmiot do wyboru 7	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
31	Przedmiot do wyboru 8	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
32	Przedmiot do wyboru 9	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
33	Przedmiot do wyboru 10	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
34	Technologia węglowodanów i tłuszczów	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
	Σ	30	5	375	150	75	150	0	10	15
SEMESTR 6										
35	Prawo żywnościowe*	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
36	Projektowanie technologiczne	5	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
37	System HACCP	4	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
38	Opakowalność i przechowywalność żywności	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
39	Przedmiot do wyboru 11	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
40	Przedmiot do wyboru 12	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
41	Przedmiot do wyboru 13	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
42	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
43	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	30	3	360	135	65	160	0	9	15
SEMESTR 7										
44	Projektowanie środków spożywczych	5	E	75	30	15	30	0	2.0	3.0
45	Przedmiot do wyboru 14	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
46	Browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo	4	E	60	30	5	20	5	2.0	2.0
47	Przedmiot do wyboru 15	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
48	Gospodarka energetyczna i wodno-ściekowa w przedsiębiorstwie spożywczym	2	Z	30	15	5	10	0	1.0	1.0
49	Zarządzanie przedsiębiorstwem spożywczym*	2	Z	30	15	15	0	0	1.0	1.0
50	Magazynowanie i logistyka w przemyśle spożywczym	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
51	Przedmiot do wyboru 16	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
52	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
53	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	8	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	Σ	30	3	330	165	50	110	5	11	11
Ogółem w semestrach 5-7		90	11	1065	450	195	420	0		
Ogółem w semestrach 1-7		210	24	2400	975	450	975	0		
Udział w całości godzin, %					40.6	18.8	40.6	0.0		

* 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	15	15	0	0	0	1.0	0.0
3	Propedeutika nauki o żywności	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
ID Przedmiot do wyboru 2										
4	Historia ziołolecznictwa	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
4	Historia przemysłu spożywczego	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
ID Przedmiot do wyboru 3										
6	Matematyka	7	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
6	Podstawy obliczeń inżynierskich	7	E	60	30	10	20	0	2.0	2.0
Semestr 2										
ID Język obcy 1										
14	Język angielski	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
14	Język niemiecki	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
14	Język rosyjski	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
ID Przedmiot do wyboru 4										
16	Grafika inżynierska	5	Z	45	15	0	30	0	1.0	2.0
16	Komputerowe wspomaganie zadań inżynierskich	5	Z	45	15	0	30	0	1.0	2.0

Semestr 3										
ID	Język obcy 2									
23	Język angielski	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
23	Język niemiecki	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
23	Język rosyjski	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
Semestr 4										
ID	Przedmiot do wyboru 5									
26	Żywnienie człowieka	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
26	Żywnienie w ontogenezie	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
26	Human nutrition and bases of dietetics	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
ID	Przedmiot do wyboru 6									
27	Technologia gastronomiczna	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
27	Organizacja usług żywieniowych	5	Z	60	30	10	20	0	2.0	2.0
ID	Język obcy 3									
29	Język angielski	4	E	45	0	0	45	0	0.0	3.0
29	Język niemiecki	4	E	45	0	0	45	0	0.0	3.0
29	Język rosyjski	4	E	45	0	0	45	0	0.0	3.0
Semestr 5										
ID	Przedmiot do wyboru 7									
30	Technologia mięsa	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
30	Produkty mięsne w żywieniu człowieka	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
ID	Przedmiot do wyboru 8									
31	Technologia mleka	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
31	Produkty mleczne w żywieniu człowieka	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
ID	Przedmiot do wyboru 9									
32	Technologia owoców, warzyw i grzybów	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
32	Produkty owocowo-warzywne w żywieniu człowieka	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
ID	Przedmiot do wyboru 10									
33	Technologia zbóż	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
33	Produkty zbożowe w żywieniu człowieka	6	E	75	30	10	30	5	2.0	3.0
Semestr 6										
ID	Przedmiot do wyboru 11									
39	Technologia serów	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
39	Mleczne produkty funkcjonalne	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
ID	Przedmiot do wyboru 12									
40	Piekarnictwo	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
40	Ciastkarstwo	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
ID	Przedmiot do wyboru 13									
41	Przetworstwo drobiu i jaj	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
41	Przetwórstwo produktów akwakultury	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
Semestr 7										
ID	Przedmiot do wyboru 14									
45	Zioła w żywieniu człowieka	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
45	Surowce zielarskie w technologii żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
45	Herbs and spices in food technology	2	Z	30	30	0	0	0	2.0	0.0
ID	Przedmiot do wyboru 15									
47	Technologia soków, nektarów i napojów	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
47	Technologia suszonych i zagęszczonych produktów owocowo-warzywnych	3	Z	45	15	10	20	0	1.0	2.0
ID	Przedmiot do wyboru 16									
51	Zagospodarowanie ubocznych produktów przemysłu spożywczego	1	Z	15	15	0	0	0.0	1.0	0.0
51	Bezodpadowa produkcja żywności	1	Z	15	15	0	0	0.0	1.0	0.0