

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,
kierunek- technologia żywności i żywienie człowieka,
studia niestacjonarne 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 (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 przechowywalnictwo 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 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 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 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
26	Żywnienie w ontogenezie	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 żywieniu człowieka	2	Z	18	18	0	0	0	0.0	2.3
44	Surowce zielarskie w technologii żywności	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