

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,**  
**kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka,**  
**studia niestacjonarne drugiego 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 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| <b>SEMESTR 1</b> (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                |
| <b>Σ</b>                          |                                                            | <b>17</b> | <b>2</b>         | <b>152</b>     | <b>77</b>   | <b>19</b>             | <b>56</b>               | <b>0</b>           | <b>11.0</b>         | <b>10.7</b>        |
| <b>SEMESTR 2</b> (l. zjazdów: 7)  |                                                            |           |                  |                |             |                       |                         |                    |                     |                    |
| 9                                 | Trendy w żywieniu człowieka                                | 1         | Z                | 10             | 10          | 0                     | 0                       | 0                  | 1.4                 | 0.0                |
| 10                                | Nutrigenomika                                              | 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                |
| <b>Σ</b>                          |                                                            | <b>25</b> | <b>4</b>         | <b>146</b>     | <b>70</b>   | <b>23</b>             | <b>51</b>               | <b>2</b>           | <b>10.0</b>         | <b>10.9</b>        |
| <b>SEMESTR 3</b> (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                |
| <b>Σ</b>                          |                                                            | <b>19</b> | <b>2</b>         | <b>142</b>     | <b>64</b>   | <b>11</b>             | <b>65</b>               | <b>2</b>           | <b>9.1</b>          | <b>11.1</b>        |
| <b>SEMESTR 4</b> (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                |
| <b>Σ</b>                          |                                                            | <b>29</b> | <b>2</b>         | <b>100</b>     | <b>38</b>   | <b>11</b>             | <b>49</b>               | <b>2</b>           | <b>5.4</b>          | <b>8.9</b>         |
| <b>Ogółem w semestrach 1-4</b>    |                                                            | <b>90</b> | <b>10</b>        | <b>540</b>     | <b>249</b>  | <b>64</b>             | <b>221</b>              | <b>6</b>           |                     |                    |
| <b>Udział w całości godzin, %</b> |                                                            |           |                  |                | <b>46.1</b> | <b>11.9</b>           | <b>40.9</b>             | <b>1.1</b>         |                     |                    |

\* 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 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        | Biodostępność i bioprzyswajalność składników 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 |
| <b>ID</b> | <b>Przedmiot do wyboru 7</b>                    |   |   |    |    |   |   |   |     |     |
| 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 |