

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia, plan studiów zgodny z uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019 r. obowiązuje dla naboru 2021/2022.

Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I									
10 zjazdów									
Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	18	0	0	18	0	0	1,5
Przedmiot humanistyczny 1	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	40	20	7	13	0	2	2
Zoologia i ekologia	5	z	25	10	5	10	0	1	1,5
Mikrobiologia ogólna	6	e	40	20	10	10	0	2	2
Fizyka techniczna	5	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18	0	0	2
Σ	28	3	191	85	27	79	0	8,5	10
SEMESTR II									
10 zjazdów									
Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny	1	z	5	5	0	0	0	1	0
BHP i ergonomia	1	z	6	6	0	0	0	0,6	0
Chemia żywności	6	e	40	20	7	13	0	2	2
Botanika i fizjologia roślin	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Anatomia zwierząt i człowieka	5	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
Podstawy produkcji roślinnej	6	e	40	20	7	13	0	2	2
Ochrona środowiska	2	z	15	15	0	0	0	1,5	0
Σ	25	3	166	86	24	56	0	9,6	9
SEMESTR III									
10 zjazdów									
Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
Przedmiot humanistyczny 2	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	1	z	10	10	0	0	0	1	0
Biochemia ogólna i żywności	6	e	40	20	7	13	0	2	2
Genetyka	4	e	30	15	7	8	0	1,5	1,5
Fizjologia zwierząt i człowieka	6	e	40	15	8	17	0	1,5	2,5
Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	40	20	7	13	0	2	2
Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Σ	29	4	210	105	34	71	0	10,5	9,5
SEMESTR IV									
10 zjazdów									
Język obcy 4 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	0	1,5
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Żywnienie zwierząt	4	z	30	10	10	10	0	1	2
Mikrobiologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
Metody oceny żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
Prawo żywnościowe	1	z	10	10	0	0	0	1	0
Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	6	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
Σ	25	4	195	75	45	75	0	7,5	12
SEMESTR V									
10 zjazdów									
Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	15	7	8	0	0	0,7	0,8
Biologia molekularna/Molecular biology [#]	3	z	30	10	10	10	0	1	2
Podstawy biotechnologii	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
Toksykologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#]	3	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	30	10	10	10	0	1	2

Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	30	10	10	10	0	1	2	
Σ	24	4	200	72	63	65	0	7,2	12,8	
SEMESTR VI	10 zjazdów									
Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	6	e	45	15	10	20	0	1,5	3	
Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	30	10	10	10	0	1	2	
Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	4	e	40	20	10	10	0	2	2	
Dodatki do żywności	1	z	10	10	0	0	0	1	0	
Przedmiot do wyboru 1	3	z	20	10	5	5	0	1	1	
Przedmiot do wyboru 2	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
Przedmiot do wyboru 3	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
Przedmiot do wyboru 4	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0	0			
Σ	29	3	200	90	50	60	0	9	12	
SEMESTR VII	10 zjazdów									
Analiza instrumentalna żywności	3	z	30	15	5	10	0	1,5	1,5	
Statystyka matematyczna	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5	
Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	25	10	10	5	0	1	1,5	
Kodeks dobrych praktyk	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
Przedmiot do wyboru 5	3	z	20	10	5	5	0	1	1	
Przedmiot do wyboru 6	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
Przedmiot do wyboru 7	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
Przedmiot do wyboru 8	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5	
Seminarium dyplomowe 1 + metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5	
Σ	23	3	195	80	45	70	0	8	12	
SEMESTR VIII	8 zjazdów									
Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	25	15	5	5	0	1,8	1,25	
Rynek i marketing żywności	4	e	25	10	10	5	0	1,25	1,8	
System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	5	5	0	0	0	0,5	0	
Przedmiot do wyboru 9	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25	
Przedmiot do wyboru 10	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
Przedmiot do wyboru 11	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
Przedmiot do wyboru 12	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
Przedmiot do wyboru 13	1	z	15	5	5	5	0	0,33	0,67	
Seminarium dyplomowe 2	2	z	15	0	0	15	0	0	1,8	
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0	0	0	0	
Σ	27	3	145	55	45	45	0	5,55	9,85	
Ogółem godzin w semestrach 1-8	210		1502	648	333	521	0			
Udział procentowy w całości godzin				43,1	22,2	34,7	0,0			

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia, plan studiów zgodny z uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019 r. obowiązuje dla naboru 2021/2022.

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
semestr I - przedmiot humanistyczny 1									
Współczesne społeczeństwo polskie	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Etyka w biznesie	2	z	20	20	0	0	0	2	0
semestr I - przedmiot humanistyczny 2									
Komunikacja interpersonalna	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Public relations	2	z	20	20	0	0	0	2	0
semestr VI - przedmiot do wyboru 1									
Produkcja żywności a środowisko	3	z	20	10	5	5	0	1	1
Zagrożenia w produkcji żywności	3	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 2									
Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 3									
Nowoczesne metody utrwalania żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	2	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 4									
Transport żywności	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 5									
Metody i narzędzie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	3	z	20	10	5	5	0	1	1
Analiza zagrożeń i ryzyka	3	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 6									
Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 7									
Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Projektowanie żywności funkcjonalnej	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 8									
Podstawy systemu zarządzania jakością	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5
Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5
semestr VIII- przedmiot do wyboru 9									
Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1
Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1
semestr VIII - przedmiot do wyboru 10									
Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1
Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1
semestr VIII - przedmiot do wyboru 11									
Żywność funkcjonalna	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1
Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1
semestr VIII - przedmiot do wyboru 12									

Ryby jako żywność	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1
Dziczyzna jako żywność	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1
semestr VIII - przedmiot do wyboru 13									
Żywność modyfikowana genetycznie	1	z	15	5	5	5	0	0,33	0,67
Genetically modified food	1	z	15	5	5	5	0	0,33	0,67
Molecular methods of detecting food adulterations	1	z	15	5	5	5	0	0,33	0,67

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia, plan studiów zgodny z uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019 r. obowiązuje dla naboru 2021/2022.

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.
semestr I - język obcy 1							
Angielski B2	2	z	18	0	0	18	0
Angielski B2+	2	z	18	0	0	18	0
Francuski B2	2	z	18	0	0	18	0
Francuski B2+	2	z	18	0	0	18	0
Niemiecki B2	2	z	18	0	0	18	0
Niemiecki B2+	2	z	18	0	0	18	0
Rosyjski B2	2	z	18	0	0	18	0
Rosyjski B2+	2	z	18	0	0	18	0
semestr II - język obcy 2							
Angielski B2	2	z	15	0	0	15	0
Angielski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	2	z	15	0	0	15	0
semestr III - język obcy 3							
Angielski B2	2	z	15	0	0	15	0
Angielski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	2	z	15	0	0	15	0
semestr IV - język obcy 4							
Angielski B2	3	e	15	0	0	15	0
Angielski B2+	3	e	15	0	0	15	0
Francuski B2	3	e	15	0	0	15	0
Francuski B2+	3	e	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	3	e	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	3	e	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	3	e	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	3	e	15	0	0	15	0