

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

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

| Przedmiot | ECTS | Forma zal. | Godziny ogółem | Wykłady | Ćw.Aud. | Ćw.Lab. | Ćw.Ter. | Wykładów tygodniowo | Ćwiczeń tygodniowo |
|---|-----------|------------|----------------|------------|-----------|------------|----------|---------------------|--------------------|
| SEMESTR I | | | | | | | | | |
| Przedmiot humanistyczny 1 | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | | 2 | 0 |
| Wychowanie fizyczne 1 | 0 | z | 30 | 0 | 30 | 0 | | 0 | 2 |
| Chemia organiczna z elementami ogólnej | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Zoologia i ekologia | 5 | z | 40 | 10 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Mikrobiologia ogólna | 6 | e | 60 | 15 | 15 | 30 | | 1 | 3 |
| Fizyka techniczna | 5 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Technologia informacyjna | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny | 1 | z | 15 | 15 | 0 | 0 | | 1 | 0 |
| BHP i ergonomia | 1 | z | 10 | 10 | 0 | 0 | | 1 | 0 |
| Ochrona środowiska | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | | 2 | 0 |
| Σ | 30 | 3 | 350 | 155 | 75 | 120 | 0 | 11 | 13 |
| SEMESTR II | | | | | | | | | |
| Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej) | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| Wychowanie fizyczne 2 | 0 | z | 30 | 0 | 30 | 0 | | 0 | 2 |
| Przedmiot humanistyczny 2 | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | | 2 | 0 |
| Chemia żywności | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Botanika i fizjologia roślin | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Anatomia zwierząt i człowieka | 5 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Fizjologia zwierząt i człowieka | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Podstawy produkcji roślinnej | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Polityka bezpieczeństwa żywnościowego | 1 | z | 20 | 20 | 0 | 0 | | 2 | 0 |
| Σ | 30 | 4 | 365 | 170 | 75 | 120 | 0 | 12 | 13 |
| SEMESTR III | | | | | | | | | |
| Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej) | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| Biochemia ogólna i żywności | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Genetyka | 4 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Podstawy produkcji zwierzęcej | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji | 6 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Bezpieczeństwo w ochronie roślin | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności | 2 | z | 30 | 15 | 15 | 0 | | 1 | 1 |
| Σ | 30 | 4 | 345 | 150 | 65 | 130 | 0 | 10 | 16 |
| SEMESTR IV | | | | | | | | | |
| Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej) | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | | 0 | 3 |
| Żywnienie zwierząt | 4 | z | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| Mikrobiologia żywności | 5 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Metody oceny żywności | 5 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Prawo żywnościowe | 1 | z | 15 | 15 | 0 | 0 | | 1 | 0 |
| Biologia molekularna/Molecular biology [#] | 3 | z | 45 | 30 | 5 | 10 | | 2 | 1 |
| Toksykologia żywności | 5 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Przedmiot do wyboru 1 | 3 | z | 40 | 15 | 10 | 15 | | 1 | 2 |
| Σ | 30 | 4 | 370 | 165 | 60 | 145 | | 11 | 14 |
| SEMESTR V | | | | | | | | | |
| Przetwórstwo a jakość żywności | 3 | z | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Kodeks dobrych praktyk | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Podstawy biotechnologii | 5 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#] | 3 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Przedmiot do wyboru 2 | 2 | z | 35 | 15 | 10 | 10 | | 1 | 2 |

| | | | | | | | | | |
|---|------------|-----------|-------------|-------------|--------------|--------------|------------|-----------|-----------|
| Przedmiot do wyboru 3 | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#] | 6 | e | 70 | 25 | 15 | 30 | | 2 | 3 |
| Towaroznawstwo produktów roślinnych | 3 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Towaroznawstwo produktów zwierzęcych | 3 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Dodatki do żywności | 1 | z | 15 | 15 | 0 | 0 | | 1 | 0 |
| Σ | 30 | 4 | 405 | 175 | 80 | 150 | 0 | 12 | 15 |
| SEMESTR VI | | | | | | | | | |
| Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego | 4 | e | 60 | 30 | 10 | 20 | | 2 | 2 |
| Analiza instrumentalna żywności | 3 | z | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Przechowywanie i dystrybucja żywności | 3 | e | 45 | 30 | 5 | 5 | 5 | 2 | 1 |
| Statystyka matematyczna | 3 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Przedmiot do wyboru 4 | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Przedmiot do wyboru 5 | 3 | z | 40 | 15 | 10 | 15 | | 1 | 2 |
| Przedmiot do wyboru 6 | 2 | z | 35 | 15 | 5 | 10 | 5 | 1 | 2 |
| Przedmiot do wyboru 7 | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Praktyka 6 tyg. | 6 | e | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Seminarium dyplomowe 1+ metodyka wyszukiwania inf. nauk. | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| Σ | 30 | 4 | 360 | 150 | 60 | 140 | 10 | 10 | 15 |
| SEMESTR VII | | | | | | | | | |
| System oceny zgodności w obszarze żywności | 1 | z | 20 | 15 | 0 | 0 | 5 | 1 | |
| Pakowanie i znakowanie żywności | 4 | e | 40 | 20 | 10 | 10 | | 1 | 2 |
| Rynek i marketing żywności | 4 | z | 40 | 20 | 10 | 10 | | 1 | 2 |
| Przedmiot do wyboru 8 | 3 | e | 40 | 15 | 10 | 15 | | 1 | 2 |
| Przedmiot do wyboru 9 | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| Przedmiot do wyboru 10 | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| Przedmiot do wyboru 11 | 3 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Przedmiot do wyboru 12 | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| Przedmiot do wyboru 13 | 1 | z | 15 | 5 | 5 | 5 | | 0,33 | 0,67 |
| Seminarium dyplomowe 2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy | 6 | e | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Σ | 30 | 3 | 305 | 135 | 65 | 100 | 5 | 8 | 13 |
| Ogółem godzin w semestrach 5-7 | 90 | 11 | 1070 | 460 | 205 | 390 | 5 | | |
| Ogółem godzin w semestrach 1-7 | 210 | | 2500 | 1100 | 480 | 905 | 15 | | |
| Udział procentowy w całości godzin | | | | 44,0 | 19,20 | 36,20 | 0,6 | | |
| | | | | | | | | | |

[#] Do wyboru wersja językowa przedmiotu (polska lub angielska)

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne I stopnia

plan studiów zgodny z uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019r. obowiązuje dla naboru 2021/2022.

| Nazwa przedmiotu do wyboru | ECTS | Forma zal. | Godziny ogółem | Wykłady | Ćw.Aud. | Ćw.Lab. | Ćw.Ter. | Wyk. tygodniowo | Ćw. tygodniowo |
|--|------|------------|----------------|---------|---------|---------|---------|-----------------|----------------|
| semestr I - przedmiot humanistyczny 1 | | | | | | | | | |
| Współczesne społeczeństwo polskie | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| Etyka w biznesie | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| semestr II - przedmiot humanistyczny 2 | | | | | | | | | |
| Komunikacja interpersonalna | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| Public relations | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| semestr IV - przedmiot do wyboru 1 | | | | | | | | | |
| Produkcja żywności a środowisko | 3 | z | 40 | 15 | 10 | 15 | 0 | 1 | 2 |
| Zagrożenia w produkcji żywności | 3 | z | 40 | 15 | 10 | 15 | 0 | 1 | 2 |
| semestr V - przedmiot do wyboru 2 | | | | | | | | | |
| Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności | 2 | z | 35 | 15 | 10 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności | 2 | z | 35 | 15 | 10 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| semestr V - przedmiot do wyboru 3 | | | | | | | | | |
| Nowoczesne metody utrwalania żywności | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VI - przedmiot do wyboru 4 | | | | | | | | | |
| Transport żywności | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VI - przedmiot do wyboru 5 | | | | | | | | | |
| Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności | 3 | z | 40 | 15 | 10 | 15 | 0 | 1 | 2 |
| Analiza zagrożeń i ryzyka | 3 | z | 40 | 15 | 10 | 15 | 0 | 1 | 2 |
| semestr VI - przedmiot do wyboru 6 | | | | | | | | | |
| Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej | 2 | z | 35 | 15 | 5 | 10 | 5 | 1 | 1 |
| Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności | 2 | z | 35 | 15 | 5 | 10 | 5 | 1 | 1 |
| semestr VI - przedmiot do wyboru 7 | | | | | | | | | |
| Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Projektowanie żywności funkcjonalnej | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VII - przedmiot do wyboru 8 | | | | | | | | | |
| Podstawy systemu zarządzania jakością | 3 | e | 40 | 15 | 10 | 15 | 0 | 1 | 2 |
| Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności | 3 | e | 40 | 15 | 10 | 15 | 0 | 1 | 2 |
| semestr VII - przedmiot do wyboru 9 | | | | | | | | | |
| Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | 0 | 1 | 1 |
| Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VII - przedmiot do wyboru 10 | | | | | | | | | |
| Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | 0 | 1 | 1 |
| Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VII - przedmiot do wyboru 11 | | | | | | | | | |
| Żywność funkcjonalna | 3 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego | 3 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VII - przedmiot do wyboru 12 | | | | | | | | | |
| Ryby jako żywność | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| Dziczyzna jako żywność | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | 0 | 1 | 1 |
| semestr VII - 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 stacjonarne I stopnia | | | | | | | | | |
| plan studiów zgodny z uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019r. obowiązuje dla naboru | | | | | | | | | |
| Nazwa przedmiotu do wyboru | ECTS | Forma zał. | Godziny ogółem | Wykłady | Ćw.Aud. | Ćw.Lab. | Ćw.Ter. | Wyk. tygodniowo | Ćw. tygodniowo |
| semestr II - język obcy 1 | | | | | | | | | |
| Angielski B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Angielski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Francuski B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Francuski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Niemiecki B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Niemiecki B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Rosyjski B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Rosyjski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| semestr III - język obcy 2 | | | | | | | | | |
| Angielski B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Angielski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Francuski B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Francuski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Niemiecki B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Niemiecki B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Rosyjski B2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Rosyjski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| semestr IV - język obcy 3 | | | | | | | | | |
| Angielski B2 | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Angielski B2+ | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Francuski B2 | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Francuski B2+ | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Niemiecki B2 | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Niemiecki B2+ | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Rosyjski B2 | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |
| Rosyjski B2+ | 4 | e | 45 | 0 | 0 | 45 | 0 | 0 | 3 |