

**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 2024/2025.**

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
<b>SEMESTR I</b>										
<b>9 zjazdów</b>										
1	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	18	0	0	18	0	0	1,5
2	Przedmiot humanistyczny 1	2	z	20	20	0	0	0	2	0
3	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	38	20	7	11	0	2	2
4	Zoologia i ekologia	4	z	21	8	5	8	0	1	1,5
5	Mikrobiologia ogólna	6	e	40	20	10	10	0	2	2
6	Fizyka techniczna	5	e	27	14	5	8	0	1,5	1,5
7	Technologie informacyjne	2	z	18	0	0	18	0	0	2
8	Pierwsza pomoc przedmedyczna	1	z	9	3	0	6		0,5	1
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>3</b>	<b>191</b>	<b>85</b>	<b>27</b>	<b>79</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR II</b>										
<b>9 zjazdów</b>										
9	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
10	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny	1	z	5	5	0	0	0	1	0
11	BHP i ergonomia	1	z	6	6	0	0	0	0,6	0
12	Chemia żywności	6	e	40	20	7	13	0	2	2
13	Botanika i fizjologia roślin	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
14	Anatomia zwierząt i człowieka	5	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
15	Podstawy produkcji roślinnej	6	e	40	20	7	13	0	2	2
16	Ochrona środowiska	2	z	15	15	0	0	0	1,5	0
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>166</b>	<b>86</b>	<b>24</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>9,6</b>	<b>9</b>
<b>SEMESTR III</b>										
<b>10 zjazdów</b>										
17	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
18	Przedmiot humanistyczny 2	2	z	20	20	0	0	0	2	0
19	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	1	z	10	10	0	0	0	1	0
20	Biochemia ogólna i żywności	6	e	40	20	7	13	0	2	2
21	Genetyka	4	e	30	15	7	8	0	1,5	1,5
22	Fizjologia zwierząt i człowieka	6	e	40	15	8	17	0	1,5	2,5
23	Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	40	20	7	13	0	2	2
24	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>210</b>	<b>105</b>	<b>34</b>	<b>71</b>	<b>0</b>	<b>10,5</b>	<b>9,5</b>
<b>SEMESTR IV</b>										
<b>10 zjazdów</b>										
25	Język obcy 4 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	0	1,5
26	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	20	10	5	5	0	1	1
27	Żywnienie zwierząt	4	z	30	10	10	10	0	1	2
28	Mikrobiologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
29	Metody oceny żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
30	Prawo żywnościowe	1	z	10	10	0	0	0	1	0
31	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	6	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
	<b>Σ</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>195</b>	<b>75</b>	<b>45</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>7,5</b>	<b>12</b>
<b>SEMESTR V</b>										
<b>10 zjazdów</b>										
32	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	15	7	8	0	0	0,7	0,8
33	Biologia molekularna/Molecular biology <sup>#</sup>	3	z	30	10	10	10	0	1	2
34	Podstawy biotechnologii	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
35	Toksykologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5

36	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production <sup>#</sup>	3	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
37	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	30	10	10	10	0	1	2	
38	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	30	10	10	10	0	1	2	
	<b>Σ</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>200</b>	<b>72</b>	<b>63</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>7,2</b>	<b>12,8</b>	
	<b>SEMESTR VI</b>	<b>10 zjazdów</b>									
39	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition <sup>#</sup>	6	e	45	15	10	20	0	1,5	3	
40	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	30	10	10	10	0	1	2	
41	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	4	e	40	20	10	10	0	2	2	
42	Dodatki do żywności	1	z	10	10	0	0	0	1	0	
43	Przedmiot do wyboru 1	3	z	20	10	5	5	0	1	1	
44	Przedmiot do wyboru 2	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
45	Przedmiot do wyboru 3	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
46	Przedmiot do wyboru 4	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
47	Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0	0			
	<b>Σ</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>200</b>	<b>90</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	
	<b>SEMESTR VII</b>	<b>10 zjazdów</b>									
48	Analiza instrumentalna żywności	3	z	30	15	5	10	0	1,5	1,5	
49	Statystyka matematyczna	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5	
50	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	25	10	10	5	0	1	1,5	
51	Kodeks dobrych praktyk	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
52	Przedmiot do wyboru 5	3	z	20	10	5	5	0	1	1	
53	Przedmiot do wyboru 6	2	z	20	10	5	5	0	1	1	
54	Przedmiot do wyboru 7	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1	
55	Przedmiot do wyboru 8	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5	
56	Seminarium dyplomowe 1 + metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5	
	<b>Σ</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>195</b>	<b>80</b>	<b>45</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	
	<b>SEMESTR VIII</b>	<b>8 zjazdów</b>									
57	Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	25	15	5	5	0	1,8	1,25	
58	Rynek i marketing żywności	4	e	25	10	10	5	0	1,25	1,8	
59	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	5	5	0	0	0	0,5	0	
60	Przedmiot do wyboru 9	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25	
61	Przedmiot do wyboru 10	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
62	Przedmiot do wyboru 11	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
63	Przedmiot do wyboru 12	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25	
64	Przedmiot do wyboru 13	1	z	15	5	5	5	0	0,33	0,67	
65	Seminarium dyplomowe 2	2	z	15	0	0	15	0	0	1,8	
66	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>Σ</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>145</b>	<b>55</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>5,55</b>	<b>9,85</b>	
	<b>Ogółem godzin w semestrach 1-8</b>	<b>210</b>		<b>1502</b>	<b>648</b>	<b>333</b>	<b>521</b>	<b>0</b>			
	<b>Udział procentowy w całości godzin</b>				<b>43,1</b>	<b>22,2</b>	<b>34,7</b>	<b>0,0</b>			

**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 2024/2025**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>semestr I - przedmiot humanistyczny 1</b>									
Współczesne społeczeństwo polskie	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Etyka w biznesie	2	z	20	20	0	0	0	2	0
<b>semestr III - przedmiot humanistyczny 2</b>									
Komunikacja interpersonalna	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Public relations	2	z	20	20	0	0	0	2	0
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 1</b>									
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
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 2</b>									
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
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 3</b>									
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
<b>semestr VI - przedmiot do wyboru 4</b>									
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
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 5</b>									
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
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 6</b>									
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
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 7</b>									
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
<b>semestr VII - przedmiot do wyboru 8</b>									
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
<b>semestr VIII- przedmiot do wyboru 9</b>									
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
<b>semestr VIII - przedmiot do wyboru 10</b>									
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
<b>semestr VIII - przedmiot do wyboru 11</b>									
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
<b>semestr VIII - przedmiot do wyboru 12</b>									

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. obowiązujące dla naboru 2024/2025.**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.
<b>semestr I - język obcy 1</b>							
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
<b>semestr II - język obcy 2</b>							
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
<b>semestr III - język obcy 3</b>							
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
<b>semestr IV - język obcy 4</b>							
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