

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II 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.

| L.p. | Przedmiot | ECTS | Forma zal. | Godziny ogółem | Wykłady | Ćw.Aud. | Ćw.Lab. | Ćw.Ter. | Wykładów tygodniowo | Ćwiczeń tygodniowo |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------|------------|----------------|-------------|-------------|-------------|------------|---------------------|--------------------|
| SEMESTR I | | | | | | | | | | |
| 1 | Język obcy specjalistyczny (wybór poziomu bigłości językowej) | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| 2 | Przedmiot do wyboru 1 (przedmiot humanistyczny) | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | | 2 | 0 |
| 3 | Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności | 2 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| 4 | Normalizacja i standaryzacja żywności | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| 5 | Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców | 5 | e | 45 | 15 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| 6 | Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka | 5 | e | 45 | 15 | 5 | 20 | 5 | 1 | 2 |
| 7 | Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa | 5 | e | 45 | 15 | 5 | 20 | 5 | 1 | 2 |
| 8 | Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej | 5 | e | 45 | 15 | 5 | 20 | 5 | 1 | 2 |
| 9 | Zagrożenia w akwakulturze | 2 | z | 20 | 5 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| | Σ | 30 | 4 | 320 | 125 | 45 | 135 | 15 | 9 | 13 |
| SEMESTR II | | | | | | | | | | |
| 10 | Przedmiot do wyboru 2 (przedmiot humanistyczny) | 2 | z | 30 | 30 | 0 | 0 | | 2 | 0 |
| 11 | Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot humanistyczny | 1 | z | 15 | 15 | 0 | 0 | | 1 | 1 |
| 12 | Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców | 2 | z | 15 | 5 | 5 | 5 | | 1 | 1 |
| 13 | Przedmiot do wyboru 3 | 3 | e | 35 | 15 | 10 | 10 | | 1 | 2 |
| 14 | Identyfikowalność żywności i pasz | 3 | e | 35 | 15 | 10 | 10 | | 1 | 1 |
| 15 | BHP w produkcji żywności i gastronomii | 3 | z | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| 16 | Przedmiot do wyboru 4 | 3 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| 17 | Przedmiot do wyboru 5 | 4 | e | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| 18 | Przedmiot do wyboru 6 | 4 | z | 40 | 10 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| 19 | Przedmiot do wyboru 7 | 4 | e | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| 20 | Seminarium dyplomowe 1 | 1 | z | 15 | 0 | 0 | 15 | | 0 | 1 |
| | Σ | 30 | 4 | 335 | 150 | 80 | 105 | | 11 | 14 |
| SEMESTR III | | | | | | | | | | |
| 21 | Audyt systemów | 2 | e | 35 | 10 | 15 | 10 | | 1 | 2 |
| 22 | Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością | 2 | z | 20 | 10 | 5 | 5 | | 1 | 1 |
| 23 | Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| 24 | Programy jakościowe dla produktów żywnościowych | 2 | z | 20 | 10 | 5 | 5 | | 1 | 1 |
| 25 | Bezpieczeństwo produktów roślinnych | 2 | e | 30 | 15 | 5 | 10 | | 1 | 1 |
| 26 | System akredytacji i certyfikacji w Polsce | 1 | z | 20 | 10 | 5 | 5 | | 1 | 1 |
| 27 | Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności | 2 | e | 30 | 10 | 10 | 10 | | 1 | 1 |
| 28 | Przedmiot do wyboru 8 | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| 29 | Seminarium dyplomowe 2 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | | 0 | 2 |
| 30 | Praca magisterska i egzamin dyplomowy | 15 | e | | | | | | 0 | 0 |
| | Σ | 32 | 4 | 245 | 95 | 65 | 85 | | 8 | 11 |
| | Ogółem godzin w semestrach 1 - 3 | 92 | 12 | 900 | 370 | 190 | 325 | 15 | 28 | 38 |
| | Udział procentowy [%] | | | | 41,1 | 21,1 | 36,1 | 1,7 | | |

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II 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 |
|----------------------------------------------------------------|------|------------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------------------|--------------------|
| semestr I - przedmiot do wyboru 1 (humanistyczny) | | | | | | | | | |
| Metodologia badań przyrodniczych | 2 | z | 30 | 30 | | | | 2 | 0 |
| Komunikacja interpersonalna | 2 | z | 30 | 30 | | | | 2 | 0 |
| Research methodology in life sciences | 2 | z | 30 | 30 | | | | 2 | 0 |
| Interpersonal communication | 2 | z | 30 | 30 | | | | 2 | 0 |
| semestr II - przedmiot do wyboru 2 (humanistyczny) | | | | | | | | | |
| Podstawy działalności gospodarczej | 2 | z | 30 | 30 | | | | 2 | 0 |
| Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem | 2 | z | 30 | 30 | | | | 2 | 0 |
| semestr II - przedmiot do wyboru 3 | | | | | | | | | |
| Aparatura przemysłu spożywczego | 3 | e | 35 | 15 | 10 | 10 | | 1 | 1 |
| Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego | 3 | e | 35 | 15 | 10 | 10 | | 1 | 1 |
| semestr II - przedmiot do wyboru 4 | | | | | | | | | |
| Znaczenie bioróżnorodności w produkcji żywności | 3 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| Światowe systemy produkcji żywności | 3 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| semestr II - przedmiot do wyboru 5 | | | | | | | | | |
| Branżowe systemy zarządzania jakością | 4 | e | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| Zintegrowane systemy zarządzania | 4 | e | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| semestr II - przedmiot do wyboru 6 | | | | | | | | | |
| Technologie gastronomiczne | 4 | z | 40 | 10 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw | 4 | z | 40 | 10 | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| semestr II - przedmiot do wyboru 7 | | | | | | | | | |
| Alergie i nietolerancje pokarmowe | 4 | e | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| Bioaktywne substancje w żywności | 4 | e | 45 | 15 | 15 | 15 | | 1 | 2 |
| semestr III - przedmiot do wyboru 8 | | | | | | | | | |
| Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |
| Zarządzanie produkcją żywności ekologicznej | 2 | z | 30 | 15 | 10 | 5 | | 1 | 1 |

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne II 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. | Wyk. tygodniowo | Ćw. tygodniowo |
|---------------------------------|------|------------|----------------|---------|---------|---------|---------|-----------------|----------------|
| semestr I - język obcy 1 | | | | | | | | | |
| Angielski C1 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Angielski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Francuski C1 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Francuski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Niemiecki C1 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Niemiecki B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Rosyjski C1 | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |
| Rosyjski B2+ | 2 | z | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 2 |