

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
SEMESTR I 9 zjazdów									
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	0,5	1
Σ	28	3	191	85	27	79	0	9	12
SEMESTR II 9 zjazdów									
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
Σ	25	3	166	86	24	56	0	9,6	9
SEMESTR III 10 zjazdów									
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
Σ	29	4	210	105	34	71	0	10,5	9,5
SEMESTR IV 10 zjazdów									
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
Σ	25	4	195	75	45	75	0	7,5	12
SEMESTR V 10 zjazdów									
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 [#]	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 [#]	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	
	Σ	24	4	200	72	63	65	0	7,2	12,8	
	SEMESTR VI	10 zjazdów									
39	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	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			
	Σ	29	3	200	90	50	60	0	9	12	
	SEMESTR VII	10 zjazdów									
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	
	Σ	23	3	195	80	45	70	0	8	12	
	SEMESTR VIII	8 zjazdów									
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	
	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 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 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 III - 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 zarządzanie 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