

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 2024/2025.

	Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I										
1	Przedmiot humanistyczny 1	2	z	30	30	0	0		2	0
2	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
3	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	60	30	10	20		2	2
4	Zoologia i ekologia	4	z	35	10	10	15		1	2
5	Mikrobiologia ogólna	6	e	60	15	15	30		1	3
6	Fizyka techniczna	5	e	40	15	10	15		1	2
7	Technologie informacyjne	2	z	30	0	0	30		0	2
8	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczn	1	z	15	15	0	0		1	0
9	BHP i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
10	Ochrona środowiska	2	z	25	25	0	0		2	0
11	Pierwsza pomoc przedmedyczna	1	z	15	5	0	10		1	1
	Σ	30	3	350	155	75	120	0	12	13
SEMESTR II										
12	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
13	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
14	Przedmiot humanistyczny 2	2	z	30	30	0	0		2	0
15	Chemia żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
16	Botanika i fizjologia roślin	2	z	30	15	5	10		1	1
17	Anatomia zwierząt i człowieka	5	e	45	15	10	20		1	2
18	Fizjologia zwierząt i człowieka	6	e	60	30	10	20		2	2
19	Podstawy produkcji roślinnej	6	e	60	30	10	20		2	2
20	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	1	z	20	20	0	0		2	0
	Σ	30	4	365	170	75	120	0	12	13
SEMESTR III										
21	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	30	0	0	30		0	2
22	Biochemia ogólna i żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
23	Genetyka	4	e	45	15	10	20		1	2
24	Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	60	30	10	20		2	2
25	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2	z	30	15	5	10		1	1
26	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji	6	e	60	30	10	20		2	2
27	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	30	15	5	10		1	1
28	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										
29	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	4	e	45	0	0	45		0	3
30	Żywnienie zwierząt	4	z	45	15	15	15		1	2
31	Mikrobiologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
32	Metody oceny żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
33	Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
34	Biologia molekularna/Molecular biology [#]	3	z	45	30	5	10		2	1
35	Toksykologia żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
36	Przedmiot do wyboru 1	3	z	40	15	10	15		1	2
	Σ	30	4	370	165	60	145		11	14
SEMESTR V										
37	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
38	Kodeks dobrych praktyk	2	z	30	15	5	10		1	1
39	Podstawy biotechnologii	5	e	60	30	10	20		2	2
40	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#]	3	z	30	15	5	10		1	1

41	Przedmiot do wyboru 2	2	z	35	15	10	10		1	2
42	Przedmiot do wyboru 3	2	z	30	15	5	10		1	1
43	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	6	e	70	25	15	30		2	3
44	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	45	15	10	20		1	2
45	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	45	15	10	20		1	2
46	Dodatki do żywności	1	z	15	15	0	0		1	0
	Σ	30	4	405	175	80	150	0	12	15
SEMESTR VI										
47	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzecego	4	e	60	30	10	20		2	2
48	Analiza instrumentalna żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
49	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	45	30	5	5	5	2	1
50	Statystyka matematyczna	3	e	45	15	10	20		1	2
51	Przedmiot do wyboru 4	2	z	30	15	5	10	0	1	1
52	Przedmiot do wyboru 5	3	z	40	15	10	15		1	2
53	Przedmiot do wyboru 6	2	z	35	15	5	10	5	1	2
54	Przedmiot do wyboru 7	2	z	30	15	5	10		1	1
55	Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0		0	0
56	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										
57	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	20	15	0	0	5	1	
58	Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	40	20	10	10		1	2
59	Rynek i marketing żywności	4	z	40	20	10	10		1	2
60	Przedmiot do wyboru 8	3	e	40	15	10	15		1	2
61	Przedmiot do wyboru 9	2	z	30	15	10	5		1	1
62	Przedmiot do wyboru 10	2	z	30	15	10	5		1	1
63	Przedmiot do wyboru 11	3	z	30	15	5	10		1	1
64	Przedmiot do wyboru 12	2	z	30	15	5	10		1	1
65	Przedmiot do wyboru 13	1	z	15	5	5	5		0,33	0,67
66	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
67	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
2024/2025.**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wyk. tygodnio wo	Ćw. tygodnio wo
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									

Zywność 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