

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
<b>SEMESTR I</b>										
1	Język obcy specjalistyczny (wybór poziomu biegłości 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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>320</b>	<b>125</b>	<b>45</b>	<b>135</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>SEMESTR II</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>335</b>	<b>150</b>	<b>80</b>	<b>105</b>		<b>11</b>	<b>14</b>
<b>SEMESTR III</b>										
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
	<b>Σ</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>245</b>	<b>95</b>	<b>65</b>	<b>85</b>		<b>8</b>	<b>11</b>
<b>Ogółem godzin w semestrach 1 - 3</b>		<b>92</b>	<b>12</b>	<b>900</b>	<b>370</b>	<b>190</b>	<b>325</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>38</b>
<b>Udział procentowy [%]</b>					<b>41,1</b>	<b>21,1</b>	<b>36,1</b>	<b>1,7</b>		

**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.And.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>semestr I - przedmiot do wyboru 1 (humanistyczny)</b>									
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
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 2 (humanistyczny)</b>									
Podstawy działalności gospodarczej	2	z	30	30				2	0
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	2	z	30	30				2	0
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 3</b>									
Aparatura przemysłu spożywczego	3	e	35	15	10	10		1	1
Podstawy eksploatacji urządzeń przemysłu spożywczego	3	e	35	15	10	10		1	1
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 4</b>									
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
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 5</b>									
Branżowe systemy zarządzania jakością	4	e	45	15	15	15		1	2
Zintegrowane systemy zarządzania	4	e	45	15	15	15		1	2
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 6</b>									
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
<b>semestr II - przedmiot do wyboru 7</b>									
Alergie i nietolerancje pokarmowe	4	e	45	15	15	15		1	2
Bioaktywne substancje w żywności	4	e	45	15	15	15		1	2
<b>semestr III - przedmiot do wyboru 8</b>									
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