

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki									
KIERUNEK: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne pierwszego stopnia. Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 59/2024-2025 Senatu UP w Lublinie z dnia 30 maja 2025 r. Obowiązuje dla naboru 2025/2026									
Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
SEMESTR I10 zjazdów									
Język obcy 1	2	z	18	0	0	18		0,0	1,8
Przedmiot do wyboru 1 (z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych) Podstawy zarządzania w organizacji / Etyka w biznesie	2	z	18	18	0	0		1,8	0,0
Przedmiot do wyboru 2 Chemia organiczna z elementami ogólnej / Chemia organiczna i analityczna	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Podstawy produkcji roślinnej	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Mikrobiologia ogólna	6	e	36	9	9	18		0,9	2,7
Przedmiot do wyboru 3 Fizyczne metody badania żywności / Fizyka techniczna	5	z	27	9	6	12		0,9	1,8
Pierwsza pomoc przedmedyczna	1	z	9	3	0	6		0,3	0,6
Σ	28	3	180	75	27	78	0	7,5	10,5
SEMESTR II10 zjazdów									
Język obcy 2	2	z	15	0	0	15		0,0	1,5
Ochrona własności intelektualnej - przedmiot z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych	1	z	9	9	0	0		0,9	0,0
BHP i ergonomia	1	z	6	6	0	0		0,6	0,0
Technologie informacyjne	2	z	18	0	0	18		0,0	1,8
Chemia żywności	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Podstawy produkcji w akwakulturze	2	z	18	9	6	3		0,9	0,9
Ekologia i ochrona środowiska	2	z	18	9	9	0		0,9	0,9
Bioasekuracja w produkcji zwierzęcej	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Σ	28	3	192	87	33	72	0	8,7	10,5
SEMESTR III10 zjazdów									
Język obcy 3	2	z	15	0	0	15		0,0	1,5
Przedmiot do wyboru 4 (z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych) Komunikacja interpersonalna / Public relations	2	z	18	18	0	0		1,8	0,0
Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	18	12	3	3		1,2	0,6
Technologie produkcji i higiena pasz	2	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Biochemia żywności z elementami toksykologii	6	e	45	18	9	18		1,8	2,7
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Przedmiot do wyboru 5 Zarządzanie alergenami / Wykrywanie i identyfikacja alergenów	2	z	18	6	6	6		0,6	1,2
Przedmiot do wyboru 6 Żywnienie zwierząt a jakość żywności / Zioła w żywieniu ludzi i zwierząt	2	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Σ	24	2	186	90	30	66	0	9,0	9,6
SEMESTR IV10 zjazdów									
Język obcy 4	2	e	15	0	0	15		0,0	1,5
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	3	z	21	9	6	6		0,9	1,2
Prawo żywnościowe	1	z	12	12	0	0		1,2	0,0
Metody oceny żywności	6	e	39	18	9	12		1,8	2,1
Zagrożenia chemiczne i fizyczne	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Oszustwa żywnościowe	2	z	12	6	3	3		0,6	0,6
Przedmiot do wyboru 7 Polityka rolna UE / Uregulowania prawne w ochronie bioróżnorodności	2	z	18	9	9	0		0,9	0,9
Przedmiot do wyboru 8 Parazytologia żywności / Jakość wody w przemyśle spożywczym	4	z	27	18	3	6		1,8	0,9

Przedmiot do wyboru 9 Edukacja żywieniowa / Niekonwencjonalne produkty żywnościowe	1	z	15	6	3	6		0,6	0,9
Σ	27	3	195	96	39	60	0	10	10
SEMESTR V									
10 zjazdów									
Biotechnologia w produkcji żywności	6	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Technologie produkcji żywności	3	z	27	9	6	12		0,9	1,8
Kodeks dobrych praktyk w łańcuchu żywnościowym	4	e	33	12	9	12		1,2	2,1
Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej / Organic food production and certification#	3	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Towaroznawstwo produktów roślinnych	4	z	27	9	6	12		0,9	1,8
Przedmiot do wyboru 10 Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności / Analiza ryzyka	4	z	27	9	9	9		0,9	1,8
Przedmiot do wyboru 11 Dodatki do żywności / Substancje przedłużające trwałość żywności	2	z	15	9	3	3		0,9	0,6
Σ	26	2	183	75	42	66	0	7,5	10,8
SEMESTR VI									
10 zjazdów									
Nadzór weterynaryjny nad higieną i bezpieczeństwem żywności	5	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Podstawy żywienia człowieka / Bases of human nutrition#	4	e	36	18	6	12		1,8	1,8
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	z	30	9	9	12		0,9	2,1
Pakowanie i znakowanie żywności	3	z	24	12	6	6	0	1,2	1,2
Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	3	e	30	9	9	12		0,9	2,1
Przedmiot do wyboru 12 Zafalszowania żywności / Autentyczność żywności	2	z	21	9	6	6		0,9	1,2
Przedmiot do wyboru 13 Nowoczesne metody utrwalania żywności / Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	2	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Praktyka 6 tyg.	8	e	0	0	0	0		0,0	0,0
Σ	30	4	195	84	45	66	0	8,4	11,1
SEMESTR VII									
10 zjazdów									
Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	21	9	6	6		0,9	1,2
Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	27	18	6	3		1,8	0,9
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	4	e	30	9	9	12		0,9	2,1
Analiza instrumentalna żywności	3	z	30	10	10	10		1,0	2,0
Przedmiot do wyboru 14 Statystyka matematyczna / Bioinformatyka w bezpieczeństwie żywności	3	z	27	9	6	12		0,9	1,8
Przedmiot do wyboru 15 Biologia molekularna i genetyka / Diagnostyka molekularna	6	e	45	18	12	15		1,8	2,7
Seminarium dyplomowe 1+ metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	18	0	0	18		0,0	1,8
Σ	23	3	198	73	49	76	0	7,3	12,5
SEMESTR VIII									
10 zjazdów									
Audyt i certyfikacja w branży spożywczej	3	e	30	12	6	12		1,2	1,8
Akredytacja w łańcuchu dostaw	1	z	15	5	5	5		0,5	1,0
Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	2	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Projektowanie i marketing żywności certyfikowanej	3	z	27	12	9	6		1,2	1,5
Przedmiot do wyboru 16 Certyfikacja żywności regionalnej i tradycyjnej / Krajowe systemy jakości żywności	2	z	17	8	6	3		0,8	0,9
Przedmiot do wyboru 17 Żywność funkcjonalna / Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego	2	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Przedmiot do wyboru 18 Ryby jako żywność / Dzikie zwierzęta jako żywność	2	z	18	9	3	6		0,9	0,9
Przedmiot do wyboru 19 Żywność modyfikowana genetycznie / Genetically modified food# / Molekularne metody wykrywania zafalszowań żywności / Molecular methods of detecting food adulteration#	1	z	12	3	3	6		0,3	0,9
Seminarium dyplomowe 2	2	z	18	0	0	18		0,0	1,8
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0		0,0	0,0
Σ	24	2	173	67	38	68	0	6,7	10,6
Ogółem w semestrach 5-8	103	11	749	299	174	276	0		
Ogółem w semestrach 1-8	210	22	1502	647	303	552	0		
Udział procentowy w całości godzin				43,1	20,2	36,8			

