

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki									
KIERUNEK: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne 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 I									
Przedmiot do wyboru 1 (z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych)	2	z	30	30	0	0		2	0
Podstawy zarządzania w organizacji / Etyka w biznesie									
Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
Przedmiot do wyboru 2									
Chemia organiczna z elementami ogólnej / Chemia organiczna i analityczna	6	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy produkcji roślinnej	6	e	60	30	10	20		2	2
Mikrobiologia ogólna	6	e	60	15	15	30		1	3
Przedmiot do wyboru 3									
Fizyczne metody badania żywności / Fizyka techniczna	5	z	45	15	10	20		1	2
Technologie informacyjne	2	z	30	0	0	30		0	2
Ochrona własności intelektualnej - przedmiot z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych	1	z	15	15	0	0		1	0
BHP i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
Pierwsza pomoc przedmedyczna	1	z	15	5	0	10		1	1
Σ	30	3	355	150	75	130	0	11	14
SEMESTR II									
Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
Przedmiot do wyboru 4 (z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych)									
Komunikacja interpersonalna / Public relations	2	z	30	30	0	0		2	0
Chemia żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
Przedmiot do wyboru 5									
Biologia molekularna i genetyka / Diagnostyka molekularna	6	e	75	30	15	30		2	3
Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	60	30	10	20		2	2
Podstawy produkcji w akwakulturze	2	z	30	15	5	5	5	1	1
Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	30	20	5	5		2	1
Ekologia i ochrona środowiska	2	z	30	15	15	0		1	1
Technologie produkcji i higiena pasz	2	z	30	15	5	10		1	1
Σ	30	3	405	185	95	120	5	11	13
SEMESTR III									
Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
Biochemia żywności z elementami toksykologii	6	e	75	30	15	30		2	3
Bioasekuracja w produkcji zwierzęcej	6	e	60	30	10	20		2	2
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	3	z	35	15	10	10		1	2
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
Prawo żywnościowe	1	z	15	15	0	0		1	0
Przedmiot do wyboru 6									
Zarządzanie alergenami / Wykrywanie i identyfikacja alergenów	2	z	30	10	10	10		1	2
Przedmiot do wyboru 7									
Żywnienie zwierząt a jakość żywności / Zioła w żywieniu ludzi i zwierząt	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 8									
Polityka rolna UE / Uregulowania prawne w ochronie bioróżnorodności	2	z	30	15	15	0		1	1
Σ	30	3	365	160	75	130	0	11	15
SEMESTR IV									
Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3
Metody oceny żywności	6	e	60	30	10	20		2	2
Zagrożenia chemiczne i fizyczne	6	e	60	30	10	20		2	2

Biotechnologia w produkcji żywności	6	z	60	30	10	20		2	2
Oszustwa żywnościowe	2	z	20	10	5	5		1	1
Przedmiot do wyboru 9									
Parazytologia żywności / Jakość wody w przemyśle spożywczym	4	z	45	30	5	10		2	1
Przedmiot do wyboru 10									
Edukacja żywieniowa / Niekonwencjonalne produkty żywnościowe	2	z	25	10	5	10		1	1
Σ	30	3	315	140	45	130	0	9	11
SEMESTR V									
Technologie produkcji żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
Kodeks dobrych praktyk w łańcuchu żywnościowym	4	e	45	15	10	20		1	2
Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej / Organic food production and certification#	2	z	30	15	5	10		1	1
Podstawy żywienia człowieka / Bases of human nutrition#	5	e	60	30	10	20		2	2
Towaroznawstwo produktów roślinnych	4	z	45	15	10	20		1	2
Pakowanie i znakowanie żywności	3	z	40	20	10	10	0	2	2
Przedmiot do wyboru 11									
Autentyczność żywności / Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	2	z	35	15	10	10		1	2
Przedmiot do wyboru 12									
Nowoczesne metody utrwalania żywności / Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 13									
Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności / Analiza ryzyka	3	z	40	15	10	15		1	2
Przedmiot do wyboru 14									
Dodatki do żywności / Substancje przedłużające trwałość żywności	2	z	25	15	5	5		1	1
Σ	30	2	395	170	85	140	0	12	17
SEMESTR VI									
Nadzór weterynaryjny nad higieną i bezpieczeństwem żywności	5	e	60	30	10	20		2	2
Analiza instrumentalna żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	45	30	5	5	5	2	1
Przedmiot do wyboru 15									
Statystyka matematyczna / Bioinformatyka w bezpieczeństwie żywności	3	z	45	15	10	20		1	2
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	z	45	15	10	20		1	2
Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	3	e	45	10	15	15	5	1	3
Praktyka 6 tyg.	8	e	0	0	0	0		0	0
Seminarium dyplomowe 1+ metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	30	0	0	30		0	2
Σ	30	4	315	115	60	130	10	8	14
SEMESTR VII									
Audyt i certyfikacja w branży spożywczej	3	z	45	15	10	20		1	2
Akredytacja w łańcuchu dostaw	1	z	15	5	5	5		1	1
Projektowanie i marketing żywności certyfikowanej	3	z	45	20	15	10		2	2
Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	2	z	30	15	5	10		1	1
Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	30	15	5	10		1	1
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	4	e	45	15	10	20		1	2
Przedmiot do wyboru 16									
Certyfikacja żywności regionalnej i tradycyjnej / Krajowe systemy jakości żywności	2	z	30	15	10	5		1	1
Przedmiot do wyboru 17									
Żywność funkcjonalna / Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 18									
Ryby jako żywność / Dzikizna jako żywność	2	z	30	15	5	10		1	1
Przedmiot do wyboru 19									
Żywność modyfikowana genetycznie / Genetically modified food# / Molekularne metody wykrywania zafałszowań żywności / Molecular methods of detecting food adulteration#	1	z	20	5	5	10		1	1
Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0		0	0
Σ	30	2	350	135	75	140	0	11	15
Ogółem w semestrach 5-7	90	8	1060	420	220	410	10		
Ogółem w semestrach 1-7	210	20	2500	1055	510	920	15		
Udział procentowy w całości godzin				42,2	20,4	36,8	0,6		
Zajęcia z obszaru nauk humanistycznych / społecznych	5		75	75					

Technologie informacyjne	2		30			30			
Zajęcia oferowane w języku obcym	8		110	50	20	40			
Zajęcia do wyboru	68		790	340	140	310			
Udział procentowy zajęć do wyboru	32,4								

Do wyboru wersja językowa przedmiotu (polska lub angielska)