

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki									
KIERUNEK: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia stacjonarne drugiego 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									
Język obcy specjalistyczny	1	z	20	0	0	20		0	2
Przedmiot do wyboru 1 (z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych)	2	z	30	30	0	0		2	0
Rozwój osobisty / Personal development# / Etyka i metodologia badań przyrodniczych / Ethics and methodology in life sciences research#	2	z	30	30	0	0		2	0
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności w produkcji podstawowej	2	z	30	10	10	10		1	2
Normalizacja i standaryzacja żywności	2	z	30	15	10	5		1	1
Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców	5	e	45	15	10	20		1	2
Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka	5	e	45	15	5	20	5	1	2
Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa	5	e	45	15	5	20	5	1	2
Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej / Hazards in poultry production and processing#	5	e	45	15	5	20	5	1	2
Przedmiot do wyboru 2	3	z	30	5	10	15		1	2
Zagrożenia w akwakulturze / Risk assessment in aquaculture# / Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie ryb	3	z	30	5	10	15		1	2
Σ	30	4	320	120	55	130	15	9	15
SEMESTR II									
Przedmiot do wyboru 3 (z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych)	2	z	30	30	0	0		2	0
Zasady działalności gospodarczej / Zasady zarządzania przedsiębiorstwem	2	z	30	30	0	0		2	0
Historia analizy i certyfikacji żywności - przedmiot z dziedziny nauk humanistycznych / społecznych	1	z	15	15	0	0		1	0
Przedmiot do wyboru 4	2	z	15	5	5	5		1	1
Mapowanie substancji bioaktywnych w tkankach roślinnych / Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców i warzyw	2	z	15	5	5	5		1	1
Przedmiot do wyboru 5	3	z	30	10	10	10		1	2
Aparatura przemysłu spożywczego / Eksploatacja urządzeń przemysłu spożywczego	3	z	30	10	10	10		1	2
Identyfikowalność żywności i środków żywienia zwierząt	3	e	35	15	10	10		1	2
Przedmiot do wyboru 6	3	z	30	15	5	10		1	1
Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności / Narzędzia matematyczne w kontroli jakości żywności	3	z	30	15	5	10		1	1
Zarządzanie łańcuchem dostaw	3	z	30	15	10	5		1	1
Globalne standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności	4	e	45	15	15	15		1	2
Przedmiot do wyboru 7	4	z	45	10	5	30		1	3
Technologie gastronomiczne / Bezpieczeństwo i higiena w gastronomii	4	z	45	10	5	30		1	3
Przedmiot do wyboru 8	4	e	45	15	15	15		1	2
Alergie i nietolerancje pokarmowe / Substancje dodatkowe a bezpieczeństwo żywności	4	e	45	15	15	15		1	2
Seminarium dyplomowe 1	1	z	15	0	0	15		0	1
Σ	30	3	335	145	75	115	0	11	14
SEMESTR III									
Audyt systemów	2	e	35	10	15	10		1	2
Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością	1	z	20	10	5	5		1	1
Urzędowy nadzór nad bezpieczeństwem żywności	2	z	30	15	10	5		1	1
Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	1	z	20	10	5	5		1	1
Nowoczesne metody analityczne	2	z	30	10	10	10		1	2
Systemy akredytacji i certyfikacji w Polsce	1	z	20	10	5	5		1	1

Przedmiot do wyboru 9 Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności / Opakownictwo w przemyśle spożywczym	2	z	30	10	10	10		1	2
Przedmiot do wyboru 10 Zarządzanie produkcją żywności ekologicznej / Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	2	e	30	15	10	5		1	1
Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	e	0	0	0	0		0	0
Σ	30	3	245	90	70	85		8	13
Ogółem w semestrach 1 - 3	90	10	900	355	200	330	15	28	42
Udział procentowy [%]				39,4	22,2	36,7	1,7		
Zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i społecznych:	5		75	75					
Zajęcia oferowane w języku obcym	10		105	50	15	35	5		
Zajęcia do wyboru	28		335	145	70	120			
Udział procentowy zajęć do wyboru	31,1								

Do wyboru wersja językowa przedmiotu (polska lub angielska)