

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia
plan studiów zgodny z uchwałą Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019 r. obowiązuje dla naboru 2020/2021.**

Przedmiot	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo	
SEMESTR I										
10 zjazdów										
1	Język obcy 1 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	18	0	0	18	0	0	1,5
2	Przedmiot humanistyczny I (Współczesne społeczeństwo polskie/Etyka w biznesie)	2	z	20	20	0	0	0	2	0
3	Chemia organiczna z elementami ogólnej	6	e	40	20	5	15	0	2	2
4	Zoologia i ekologia	4	z	25	10	5	10	0	1,5	1,5
5	Anatomia zwierząt i człowieka	6	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
6	Fizyka techniczna	6	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
7	Technologia informacyjna	2	z	18	0	0	18	0	0	2
	Σ	28	3	181	80	20	81	0	8,5	10
SEMESTR II										
10 zjazdów										
8	Język obcy 2 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
9	Ochrona własności intelektualnej - przedmiot humanistyczny	1	z	5	5	0	0	0	1	0
10	BHP i ergonomia	1	z	6	6	0	0	0	0,6	0
11	Chemia żywności	6	e	40	20	5	15	0	2	2
12	Botanika i fizjologia roślin	3	z	20	10	5	5	0	1	1
13	Fizjologia zwierząt i człowieka	5	e	40	15	5	20	0	1,5	2,5
14	Podstawy produkcji roślinnej	5	e	40	20	5	15	0	2	2
15	Ochrona środowiska	2	z	15	15	0	0	0	1,5	0
	Σ	25	3	181	91	20	70	0	9,6	9
SEMESTR III										
10 zjazdów										
16	Język obcy 3 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5
17	Przedmiot humanistyczny 2 (Komunikacja interpersonalna/Public relations)	2	z	20	20	0	0	0	2	0
18	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	2	z	10	10	0	0	0	1	0
19	Biochemia ogólna i żywności	6	e	40	20	5	15	0	2	2
20	Genetyka	4	e	30	15	7	8	0	1,5	1,5
21	Mikrobiologia ogólna	5	e	30	15	5	10	0	1,5	1,5
22	Podstawy produkcji zwierzęcej	6	e	40	20	5	15	0	2	2
23	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
	Σ	29	5	200	105	27	68	0	10,5	9,5
SEMESTR IV										
10 zjazdów										
24	Język obcy 4 (wybór poziomu biegłości językowej)	2	e	15	0	0	15	0	0	1,5
25	Bezpieczeństwo w ochronie roślin	2	z	20	10	5	5	0	1	1
26	Żywienie zwierząt	4	z	30	10	10	10	0	1	2
27	Mikrobiologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
28	Metody oceny żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
29	Prawo żywnościowe	1	z	10	10	0	0	0	1	0
30	Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	6	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
	Σ	25	4	195	75	45	75	0	7,5	12
SEMESTR V										
10 zjazdów										
31	Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	2	z	15	7	8	0	0	0,7	0,8
32	Biologia molekularna/Molecular biology [#]	3	z	30	10	10	10	0	1	2
33	Podstawy biotechnologii	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
34	Toksykologia żywności	5	e	40	15	10	15	0	1,5	2,5
35	Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production [#]	3	z	15	5	5	5	0	0,5	1

36	Towaroznawstwo produktów roślinnych	3	e	30	10	10	10	0	1	2		
37	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	3	e	30	10	10	10	0	1	2		
		Σ		24	4	200	72	63	65	0	7,2	12,8
SEMESTR VI		10 zjazdów										
38	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition [#]	6	e	45	15	10	20	0	1,5	3		
39	Przetwórstwo a jakość żywności	3	z	30	10	10	10	0	1	2		
40	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego (a)	4	e	45	20	10	15	0	2	2,5		
41	Dodatki do żywności	1	z	10	10	0	0	0	1	0		
42	Przedmiot do wyboru 1	3	z	25	10	5	10	0	1	1,5		
43	Przedmiot do wyboru 2	2	z	20	10	5	5	0	1	1		
44	Przedmiot do wyboru 3	2	z	20	10	5	5	0	1	1		
45	Przedmiot do wyboru 4	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1		
46	Praktyka 6 tyg.	6	e	0	0	0	0	0				
		Σ		29	3	210	90	50	70	0	9	12
SEMESTR VII		10 zjazdów										
47	Analiza instrumentalna żywności	3	z	30	15	5	10	0	1,5	1,5		
48	Statystyka matematyczna	3	e	25	10	5	10	0	1	1,5		
49	Przechowywanie i dystrybucja żywności	3	e	25	10	10	5	0	1	1,5		
50	Kodeks dobrych praktyk	2	z	20	10	5	5	0	1	1		
51	Przedmiot do wyboru 5	3	z	25	10	5	10	0	1	2		
52	Przedmiot do wyboru 6	2	z	20	10	5	5	0	1	1		
53	Przedmiot do wyboru 7	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1		
54	Przedmiot do wyboru 8	4	e	30	10	10	10	0	1	1		
55	Seminarium dyplomowe 1 + metodyka wyszukiwania inf. nauk.	2	z	15	0	0	15	0	0	1,5		
		Σ		24	3	205	80	50	75	0	8	12
SEMESTR VIII		8 zjazdów										
56	Pakowanie i znakowanie żywności	4	e	25	15	5	5	0	1,8	1,25		
57	Rynek i marketing żywności	4	e	25	10	10	5	0	1,25	1,8		
58	System oceny zgodności w obszarze żywności	1	z	5	5	0	0	0	0,5	0		
59	Przedmiot do wyboru 9	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25		
60	Przedmiot do wyboru 10	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25		
61	Przedmiot do wyboru 11	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25		
62	Przedmiot do wyboru 12	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25		
63	Seminarium dyplomowe 2	2	z	15	0	0	15	0	0	1,8		
64	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0	0	0	0		
		Σ		26	3	130	50	40	40	0	5,55	9,85
Ogółem godzin w semestrach 1-8				210		1502	643	315	544	0		
Udział procentowy w całości godzin							42,8	21,0	36,2	0,0		

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia plan studiów zgodny z uchwałą Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019 r. obowiązuje dla naboru 2020/2021.

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
semestr I - przedmiot humanistyczny 1									
Współczesne społeczeństwo polskie	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Etyka w biznesie	2	z	20	20	0	0	0	2	0
semestr I - przedmiot humanistyczny 2									
Komunikacja interpersonalna	2	z	20	20	0	0	0	2	0
Public relations	2	z	20	20	0	0	0	2	0
semestr VI - przedmiot do wyboru 1									
Produkcja żywności a środowisko	3	z	25	10	5	10	0	1	1,5
Zagrożenia w produkcji żywności	3	z	25	10	5	10	0	1	1,5
semestr VI - przedmiot do wyboru 2									
Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 3									
Nowoczesne metody utrwalania żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	2	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VI - przedmiot do wyboru 4									
Transport żywności	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 5									
Metody i narzędzie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	3	z	25	10	5	10	0	1	1
Analiza zagrożeń i ryzyka	3	z	25	10	5	10	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 6									
Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	2	z	20	10	5	5	0	1	1
Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	2	z	20	10	5	5	0	1	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 7									
Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
Projektowanie żywności funkcjonalnej	2	z	15	5	5	5	0	0,5	1
semestr VII - przedmiot do wyboru 8									
Podstawy systemu zarządzania jakością	4	e	30	10	10	10	0	1	1
Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	4	e	30	10	10	10	0	1	1
semestr VIII- przedmiot do wyboru 9									
Utylizacja i zagospodarowanie produktów ubocznych w produkcji żywności	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25
Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	2	z	15	5	10	0	0	0,62	1,25
semestr VIII - przedmiot do wyboru 10									
Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
semestr VIII - przedmiot do wyboru 11									
Żywność modyfikowana genetycznie	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
Żywność funkcjonalna	3	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
semestr VIII - przedmiot do wyboru 12									
Ryby jako żywność	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25
Dziczyzna jako żywność	2	z	15	5	5	5	0	0,62	1,25

WYDZIAŁ Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

**KIERUNEK - Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia niestacjonarne I stopnia plan studiów
zgodny z uchwałą Senatu UP w Lublinie z dn. 28.06.2019 r. obowiązuje dla naboru 2020/2021.**

Nazwa przedmiotu do wyboru	ECTS	Forma zal.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.
semestr I - język obcy 1							
Angielski B2	2	z	18	0	0	18	0
Angielski B2+	2	z	18	0	0	18	0
Francuski B2	2	z	18	0	0	18	0
Francuski B2+	2	z	18	0	0	18	0
Niemiecki B2	2	z	18	0	0	18	0
Niemiecki B2+	2	z	18	0	0	18	0
Rosyjski B2	2	z	18	0	0	18	0
Rosyjski B2+	2	z	18	0	0	18	0
semestr II - język obcy 2							
Angielski B2	2	z	15	0	0	15	0
Angielski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	2	z	15	0	0	15	0
semestr III - język obcy 3							
Angielski B2	2	z	15	0	0	15	0
Angielski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2	2	z	15	0	0	15	0
Francuski B2+	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	2	z	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	2	z	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	2	z	15	0	0	15	0
semestr IV - język obcy 4							
Angielski B2	3	e	15	0	0	15	0
Angielski B2+	3	e	15	0	0	15	0
Francuski B2	3	e	15	0	0	15	0
Francuski B2+	3	e	15	0	0	15	0
Niemiecki B2	3	e	15	0	0	15	0
Niemiecki B2+	3	e	15	0	0	15	0
Rosyjski B2	3	e	15	0	0	15	0
Rosyjski B2+	3	e	15	0	0	15	0

5 10

5 10

68 10
#DZIEL/0! #DZIEL/0!