

Ogólna charakterystyka kierunku studiów
obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026

Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Tytuł zawodowy	inżynier
Język prowadzonych studiów	polski
Wskazanie dyscypliny naukowej, do której jest przyporządkowany kierunek studiów, a w przypadku przyporządkowania do więcej niż jednej dyscypliny wskazanie dyscypliny wiodącej, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się. Należy określić procentowy udział efektów uczenia się przypisanych do wskazanych dyscyplin w łącznej liczbie efektów uczenia się.	dyscyplina naukowa wiodąca: technologia żywności i żywienia: 51% pozostałe dyscypliny naukowe: zootechnika i rybactwo: 34% rolnictwo i ogrodnictwo 15%
Koncepcja kształcenia, w tym wskazanie związku ze strategią Uczelni oraz potrzebami społeczno-gospodarczymi: Koncepcja i postawione cele kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w pełni wpisują się w strategię rozwoju UP w Lublinie (Strategia Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030) (https://up.lublin.pl/uniwersytet/misja-i-strategia/) oraz w cele postawione w strategii Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (Strategia Rozwoju Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki na lata 2019-2030). (https://up.lublin.pl/biologia/wydzial/strategia-rozwoju/). Do zasadniczych celów UP w Lublinie należy prowadzenie działalności edukacyjnej zgodnej z potrzebami rynku, współpraca krajowa i międzynarodowa w obszarze dydaktycznym oraz stałe doskonalenie Wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia. Obszarem wspieranym przez UP w Lublinie jest produkcja żywności wysokiej jakości. Uniwersytet propaguje także zdrowie zwierząt oraz zdrowy styl życia w powiązaniu z zapewnieniem społeczeństwu żywności wysokiej jakości o udokumentowanym i kontrolowanym składzie chemicznym i wartości odżywczej jako czynniki stymulujące rozwój gospodarki. Priorytetem dla Uczelni jest ukierunkowanie naukowe na szeroko pojętą gospodarkę żywnościową od produkcji surowców rolniczych poprzez ich klasyfikację, przetwórstwo i dystrybucję oraz zarządzanie procesami produkcji, mając jednocześnie na uwadze metody przyjazne dla środowiska przyrodniczego. Rozwój m.in. sektora rolniczego, hodowlanego oraz przetwórczego także w przestrzeni wiejskiej, wspomagany badaniami i studiami prowadzonymi w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, przyczynia się do aktywizacji i rozwoju całego obszaru Polski Wschodniej. Żywność ze względu na swoją podstawową rolę jako źródła energii i składników odżywczych oraz ścisły związek ze stanem zdrowia człowieka jest dobrem szczególnym. Konsument wybierając produkt żywnościowy wiąże z nim pewne oczekiwania. Dotyczą one nie tylko atrakcyjności pod względem wyglądu, smaku czy zapachu, ale przede wszystkim kluczowe jest jego bezpieczeństwo zdrowotne i autentyczność. Pojawiające się w przestrzeni publicznej wiadomości o zatrzymaniach	

towarów niskiej jakości na granicach państwa oraz sensacyjne nagłówki o skandalach „spożywczych” takich jak wykrycie obecności toksycznych barwników w cukierkach, bakterii *Salmonella* w mięsie drobiowym czy kebabie, praktyka „odświeżania” wędlin budzą niepokój wśród konsumentów, skłaniając do refleksji, czy oferowana na rynku żywność rzeczywiście jest bezpieczna, a jej spożycie nie ma negatywnych konsekwencji zdrowotnych. Stąd też wynika potrzeba kształcenia specjalistów w obszarze zapewnienia i nadzoru nad bezpieczeństwem i szeroko pojętą jakością żywności.

Opracowane i realizowane na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności koncepcja kształcenia i program studiów są zgodne z potrzebami rynku pracy. Podstawą do ich opracowania były wnioski wynikające z dyskusji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora związanego zarówno z rolnictwem, hodowlą zwierząt, jak też produkcją wysokiej jakości żywności. Na tej podstawie określono cele kształcenia i sylwetkę absolwenta.

Studia dają możliwość zdobycia wiedzy z zakresu: prawa żywnościowego, identyfikowalności żywności, zagrożeń (biologicznych, fizycznych, chemicznych, alergenów) w łańcuchu żywnościowym oraz metod ich eliminowania lub ograniczania; zasad certyfikacji, akredytacji i audytowania, zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym w tym zasad wdrażania i funkcjonowania systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej. Absolwent jest przygotowany do oceny jakości i bezpieczeństwa surowców i produktów spożywczych, przeprowadzenia analizy ryzyka oraz podejmowania odpowiednich działań w tym sprawowania nadzoru nad wyrobem niezgodnym, potrafi również zaplanować i opracować dokumentację audytową, proces certyfikacji i akredytacji. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości.

Uzasadnienie utworzenia studiów i różnice w stosunku do innych programów studiów o podobnie zdefiniowanych efektach uczenia się prowadzonych w Uczelni i przyporządkowanych do tej samej dyscypliny:

Kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności stanowi odrębny obszar kształcenia w porównaniu do kierunków zbliżonych tj. technologia żywności i żywienia człowieka, dietetyka czy zootechnika. Kładzie on szczególny nacisk na produkcję bezpiecznej żywności i zapewnienie ochrony zdrowia konsumenta, co jest głównym celem polityki żywnościowej UE oraz zasadami systemu oceny zgodności i nadzoru rynku. Pozwala studentowi przyswoić wiedzę dotyczącą wszystkich zagrożeń zdrowotnych żywności (biologicznych, chemicznych, fizycznych i alergenów), poczynając od produkcji pierwotnej, poprzez przetwarzanie surowców, pakowanie i magazynowanie i dystrybucję żywności. Kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności pozwala na szczegółowe zapoznanie studentów z systemami zapewnienia bezpieczeństwa i zarządzania jakością żywności (m.in. GMP, GHP, HACCP). Kierunek Technologia żywności i żywienia człowieka, kładzie główny nacisk na technologie stosowane w przetwarzaniu, utrwalaniu i przechowywaniu żywności oraz dobór do tych celów maszyn i urządzeń. Z kolei kształcenie na kierunku Dietetyka kładzie główny nacisk na: planowanie i przygotowywanie potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją, jak również sposoby żywienia, zapobieganie chorobom żywieniowo zależnym i edukacji żywieniowej. Kierunek zootechnika kształci specjalistów w zakresie chowu i hodowli zwierząt oraz zagospodarowania produkcji zwierzęcej.

Kluczowym celem doskonalenia programu na kierunku jest jego uatrakcyjnienie i uelastycznienie jak również uwzględnienie miejsca i roli zwierząt w środowisku i otoczeniu człowieka oraz ich wzajemnych interakcji oraz przestrzeni zaspokajania potrzeb, w tym żywnościowych ludzi. Program kształcenia na kierunku został dobrze wpisany w aktualną koncepcję, która wyznacza kierunek rozwoju społeczno-gospodarczego na całym świecie, obejmuje praktyki rolnicze korzystne dla środowiska, człowieka i jego zdrowia. Ostatecznym beneficjentem rozwoju nowoczesnych technik w sektorze zwierzęcym, roślinnym oraz wytwórczo-przetwórczym jest konsument, który oczekuje żywności bezpiecznej o wysokiej jakości i sprawdzonym składzie chemicznym, odżywczym i dietetycznym, wyprodukowanej w zrównoważonym środowisku naturalnym.

Opracowany program studiów oraz efekty uczenia się są nowatorskie w edukacyjnej ofercie polskich uczelni przyrodniczych. Kształcenie w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych w tym obszarze nie jest dostępne na żadnej innej uczelni w kraju i za granicą. Zbliżone programy kształcenia w wąskich zakresach oferują inne uczelnie w kraju w ramach studiów I stopnia: Bezpieczeństwo Żywności na SGGW w Warszawie (Wydział Technologii Żywności), Jakość i bezpieczeństwo żywności w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu, Jakość i bezpieczeństwo żywności w Politechnice Koszalińskiej oraz Politechnice Opolskiej lub w formie studiów 2.semestralnych, podyplomowych jak: Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia w Wyższej Szkole Nauk o Zdrowiu, czy Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Bezpieczeństwo żywności i Analiza, bezpieczeństwo i jakość żywności w Wyższej Szkole Kształcenia Zawodowego, Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności w LUQAM. Zbliżone w pewnych obszarach do treści programowych ocenianego kierunku przekazywane są na studiach prowadzonych przez zagraniczne uczelnie jak: Food Technology w University of Applied Sciences in Netherlands, Food Safety and Quality in Lakeland University in USA, Food Safety in Barcelona University in Spain, Advanced Food Safety Queen's University in Belfast in United Kingdom.

Opis kompetencji oczekiwanych od kandydata ubiegającego się o przyjęcie na studia:

Do wymagań wstępnych stawianych Kandydatom należy uzyskanie pozytywnego wyniku egzaminu maturalnego, posiadanie zaświadczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki na kierunku oraz uzyskanie kompetencji zgodnych z wymogami rekrutacji przedstawionymi w Uchwale Senatu UP w Lublinie.

Wymagania szczegółowe w postępowaniu rekrutacyjnym zawarte są w Uchwale Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w sprawie zasad i trybu przyjmowania kandydatów na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolite magisterskie w UP w Lublinie. Rekrutacja na studia odbywa się drogą elektroniczną za pomocą systemu IRK. Osobiste konto rejestracyjne służy do złożenia aplikacji na wybrany kierunek, a także jest jedynym źródłem przekazywania kandydatowi informacji o wyniku postępowania rekrutacyjnego.

O przyjęcie na studia pierwszego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości.

Postępowanie kwalifikacyjne na studia I stopnia dla kandydatów:

- z tzw. nową maturą oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym.
- z tzw. starą maturą oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły.
- laureatów i finalistów olimpiad i konkursów: w zależności od tematyki konkursu lub olimpiady uwzględnia się zasady preferencyjne.
- przedmioty maturalne uwzględniane w kwalifikacji to przedmiot obowiązkowy – język obcy nowożytny i jeden z przedmiotów do wyboru: biologia, chemia, fizyka, geografia, informatyka, matematyka, wiedza o społeczeństwie.

Mnożniki stosowane w ocenie konkursowej:

Przedmioty maturalne uwzględniane w kwalifikacji		Mnożnik	
		poziom podstawowy	poziom rozszerzony
Przedmiot obowiązkowy	język obcy nowożytny	1,3	2,0
Jeden przedmiot do wyboru	biologia, chemia, fizyka, geografia, informatyka, matematyka, wiedza o społeczeństwie	2,0	4,0

Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia, możliwości zatrudnienia i kontynuacji studiów:

Absolwent studiów I stopnia posiada interdyscyplinarną wiedzę niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i jakości. Zna i rozumie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, zasady identyfikowalności, certyfikacji, akredytacji i audytowania. Dysponuje wiedzą z zakresu pozyskiwania surowców, procesów technologicznych, nowoczesnych metod utrwalania, pakowania, przechowywania i dystrybucji żywności oraz ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo produktu końcowego. Zna i rozumie metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zasady znakowania żywności w świetle aktualnych wymagań prawnych. Potrafi identyfikować i monitorować zagrożenia bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym oraz stosować metody ich eliminowania lub ograniczania. Zna i rozumie zadania nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego w sektorze spożywczym. Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością stosowanych w branży spożywczej, zarówno wymaganych prawnie (GMP, GHP, HACCP) jak i dobrowolnych. Potrafi samodzielnie opracować i wdrożyć dokumentację systemową. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości.

Absolwent studiów inżynierskich kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności może znaleźć zatrudnienie jako specjalista w zakresie kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności. Może podjąć pracę w różnych przedsiębiorstwach sektora spożywczego, zakładach żywienia zbiorowego, laboratoriach analitycznych i instytucjach związanych z oceną jakości żywności oraz jej certyfikacją, organach urzędowego nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych), w dystrybucji i handlu żywnością, czy też prowadzić własną działalność gospodarczą.

Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności i kierunkach pokrewnych.