

Ogólna charakterystyka kierunku studiów
obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026

Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Tytuł zawodowy	magister 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 i 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, umożliwienie kształcenia na studiach 3-stopniowych, współpraca krajowa i międzynarodowa w obszarze dydaktycznym oraz stałe doskonalenie Wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia. Ponadto strategia Uczelni podporządkowana jest zapewnieniu najwyższej jakości kształcenia, poprzez wzbogacenie i różnicowanie oferty dydaktycznej, wykorzystanie nowoczesnych metod, rozwiązań i technologii w dydaktyce oraz wzmocnienie jakości dydaktyki w działalności Uniwersytetu. 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 zarządzaniem 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. Zapewnienie bezpieczeństwa żywności wymaga kompleksowego podejścia do całego łańcucha	

żywnościowego, poczynając od otrzymania wysokiej jakości produktów rolnych i środków żywienia zwierząt, po odpowiednią technologię produkcji i bezpieczną sieć obrotu handlowego. Kluczowe znaczenie ma tutaj m.in. określenie i przestrzeganie norm w zakresie higieny żywności i produktów żywnościowych jak również zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin oraz zapobieganie zagrożeniom.

Światowy łańcuch dostaw jest coraz bardziej złożony, co zwiększa możliwości wystąpienia nieprawidłowości związanych z jakością żywności w tym jej autentycznością, a przede wszystkim bezpieczeństwem zdrowotnym. Zafałszowania żywności stają się problemem globalnym. Głośne afery, m.in. związane z wykryciem koniny w produktach wołowych w Europie czy "odświeżaniem" wędlin i dodatków do pieczenia renomowanej marki, zwróciły uwagę na problem autentyczności żywności, zwiększając świadomość konsumentów odnośnie znaczenia nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością żywności. Dlatego tak ważne jest kształcenie wysoko wykwalifikowanych specjalistów z zakresu kontroli bezpieczeństwa, jakości i autentyczności żywności.

Koncepcja kształcenia i opracowany na jej podstawie program studiów II stopnia dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności charakteryzują się kompleksowością, interdyscyplinarnością, zgodnością z oczekiwaniami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz dostosowaniem do specyfiki i wymogów rynku pracy.

Na tej podstawie określono cele kształcenia i sylwetkę absolwenta.

Studia II stopnia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności obejmują w stopniu pogłębionym zagadnienia m.in. z zakresu: normalizacji, standaryzacji, akredytacji, audytu i certyfikacji a także zasad funkcjonowania urzędowej kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zapewnienia identyfikowalności żywności i środków żywienia zwierząt, które stanowią jedno z najważniejszych i najbardziej interesujących producentów i sprzedawców zagadnień regulowanych przez prawo żywnościowe. W stopniu pogłębionym zapoznają się z zagrożeniami występującymi w produkcji podstawowej, przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii. Absolwent jest przygotowany do podjęcia działań z zakresu projektowania, wdrażania, oceny skuteczności funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz przeprowadzenia audytów wewnętrznych. Zdobyta wiedza i umiejętności umożliwiają absolwentom podejmowanie właściwych działań w pracy zawodowej z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb i oczekiwań społecznych dotyczących produkcji bezpiecznej żywności o potwierdzonej jakości.

Student ma możliwość uzyskania uznawanego w UE certyfikatu „Asystenta systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności” oraz „Audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa żywności HACCP” w ramach współpracy z zewnętrzną jednostką certyfikującą.

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:

Program kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest stale doskonalony w zakresie zarówno merytorycznym, jak i praktycznym, w oparciu o wyniki aktualnie prowadzonych badań oraz wciąż rozwijane doświadczenie praktyczne kadry, wynikające z jej wieloletniej współpracy z podmiotami branży zajmującymi się szeroko pojętą produkcją/pozyskiwaniem oraz analizą i oceną żywności o potwierdzonej jakości.

Opracowany program studiów oraz efekty uczenia się są nowatorskie w edukacyjnej ofercie polskich uczelni przyrodniczych. Studia Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności II stopnia są unikatowe, gdyż jako jedyne w Polsce dają możliwość kontynuowania tożsamyh studiów I stopnia, dzięki czemu studenci mogą uzyskać tytuł zawodowy magistra inżyniera w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Cele kształcenia i efekty uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności charakteryzują się kompleksowością, interdyscyplinarnością oraz dostosowaniem do specyfiki i wymogów rynku pracy. Rozwój nowych innowacyjnych technologii pozyskiwania i przetwórstwa żywności, specjalistycznych metod i narzędzi kontroli oraz zapewnienia standardów jakościowych wykorzystywanych w przedsiębiorstwach branży żywnościowej, które to dają nowe możliwości poznawania i modyfikacji składu i właściwości środków spożywczych, spowodowały konieczność

doskonalenia programu kierunku studiów. Program kształcenia na ocenianym kierunku dobrze wpisuje się w aktualną koncepcję trwałego rozwoju, 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-przetwórczych jest konsument, który oczekuje, bezpiecznej, wysokiej jakości żywności i sprawdzonym składzie chemicznym, odżywczym i dietetycznym wyprodukowanej w zrównoważonym środowisku naturalnym.

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

O przyjęcie na I rok studiów drugiego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra inżyniera mogą ubiegać się osoby, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym inżyniera na kierunku, na który ubiegają się lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera na kierunku pokrewnym. Za kierunek pokrewny inżynierski uznaje się kierunek kończący się nadaniem tytułu zawodowego inżyniera. Ponadto efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia pokrywają się przynajmniej w 60% z efektami uczenia się obowiązującymi na studiach pierwszego stopnia na kierunku, na który ubiega się kandydat. W postępowaniu rekrutacyjnym uwzględniany jest dyplom oraz średnia ocen ze studiów.

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

Absolwent studiów II stopnia kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ma pogłębioną wiedzę z zakresu obowiązującego prawa żywnościowego, systemu traceability w łańcuchu żywnościowym oraz zasad funkcjonowania organów urzędowego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Jest przygotowany do merytorycznego nadzoru i kontroli nad wszystkimi etapami produkcji żywności oraz identyfikacji zagrożeń „od pola do stołu”. Zna, rozumie i potrafi zastosować metody eliminowania zagrożeń lub ograniczania ich do akceptowalnych poziomów. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu certyfikacji, akredytacji i audytowania. Potrafi dokonać krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań systemowych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Posiada umiejętność samodzielnego projektowania, wdrażania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (w tym m.in. GlobalGAP, FSSC 22000, IFS, BRC).

Absolwent studiów drugiego stopnia jest przygotowany do pracy jako wysoko wykwalifikowana kadra w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, w działach produkcji, ds. zapewnienia jakości oraz R&D, jednostkach urzędowej kontroli żywności, laboratoriach analizy i kontroli jakości żywności, jednostkach audytujących i certyfikujących wyroby, usługi i systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zakładach żywienia zbiorowego, w firmach zajmujących się dystrybucją i handlem żywnością, placówkach naukowo-badawczych zajmujących się problematyką zapewnienia bezpieczeństwa żywności jak również prowadzić własną działalność gospodarczą. Po zdobyciu kilkuletniego doświadczenia może zajmować stanowiska menedżerskie.

Absolwent może również kontynuować naukę w szkole doktorskiej.