

**Szczegółowa charakterystyka programu studiów i warunki realizacji programu studiów
obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026**

Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności	
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Liczba semestrów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	7	8
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	210	
Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	2 500	1502
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	106,04	68,72
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z języka obcego	8	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	68 (32,4%)	
Liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	technologia żywności i żywienia 106 ECTS (50,5%)	
Liczba punktów ECTS przypisana do pozostałych dyscyplin naukowych ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	zootechnika i rybactwo 71 ECTS (33,8%)	
	rolnictwo i ogrodnictwo 33 ECTS (15,7%)	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy kierunków o profilu praktycznym	Nie dotyczy	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów z uwzględnieniem udziału studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy kierunków o profilu ogólnoakademickim	131	
Liczba godzin zajęć prowadzona na kierunku studiów	2 470	1 480

przez nauczycieli zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy		
Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia: Skuteczność osiągania modułowych efektów uczenia się oraz metody ich weryfikacji są określane na pierwszych zajęciach z danego modułu przez osoby za nie odpowiedzialne. Modułowe efekty uczenia się są weryfikowane za pomocą kolokwii, prac projektowych, sprawozdań z ćwiczeń, referatów oraz egzaminów i zaliczeń. Kryteria oceny są podawane przez osoby prowadzące zajęcia. Dokumentacja związana z oceną modułowych efektów uczenia się jest przechowywana przez osoby odpowiedzialne za moduły, zaś protokoły egzaminów i zaliczeń końcowych są archiwizowane i przechowywane w teczkach studentów w Dziekanacie. Dokumentowanie osiągnięć studentów odbywa się zgodnie z zapisami instrukcji weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarkii (https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/). Weryfikacja osiąganych efektów uczenia się jest prowadzona w oparciu o analizę rozkładu ocen z poszczególnych modułów, ocen prac dyplomowych i egzaminów dyplomowych, średniej oceny ze studiów zgodnie z odpowiednimi procedurami określonymi w Instrukcjach obowiązujących na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia rokrocznie sporządza raport z osiągania efektów uczenia się, który jest przedstawiany na posiedzeniu Kolegium Wydziału i podawany do wiadomości Rady Programowej.		
Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS przyporządkowaną do praktyk: Na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności praktyka zawodowa realizowana jest w wymiarze 6 tygodni (8 ECTS), obowiązuje wszystkich studentów, a jej zaliczenie jest warunkiem przejścia studenta na VII semestr studiów. Koncepcja, program i termin praktyki są zintegrowane z procesem kształcenia. Celem praktyki jest połączenie wiedzy teoretycznej nabytej w toku studiów z jej praktycznym zastosowaniem. Miejsce odbywania praktyki wybiera student w porozumieniu z Biurem Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, zgodnie z Regulaminem Krajowych Studenckich Praktyk Zawodowych UP w Lublinie. Cele i zadania dydaktyczno-wychowawcze zawodowych praktyk studenckich: - przybliżyć studentom realia i wymagania środowiska pracy i umożliwić poznanie najważniejszych zagadnień społeczno-gospodarczych związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, - zapoznać studentów z etapami procesów technologicznych funkcjonujących w organizacji, - zapoznać studentów z organizacją i techniką najważniejszych działań podejmowanych w organizacji w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, - zapoznać studentów z założeniami Programu Warunków Wstępnych (zasadami GMP/GHP), systemu HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem analizy zagrożeń i ustaleniem krytycznych punktów kontroli w procesie produkcji oraz innych systemów nieobligatoryjnych, - przygotować do podjęcia pracy związanej z prowadzeniem nadzoru przy produkcji żywności, zarówno w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, jak również w zakładach zbiorowego żywienia. W czasie praktyki studenci zobowiązani są brać udział w pracach realizowanych w Jednostkach, uczestnicząc czynnie w ich organizowaniu i technicznym wykonaniu. Każda wykonana praca powinna być krótko, ale szczegółowo opisana w Dzienniku Praktyk. W każdej jednostce czas praktyki studenta powinien być dostosowany do ustalonej organizacji pracy, a powierzone prace powinny być wykonywane ściśle według zaleceń dozoru lub opiekuna. Zasady i formy odbywania, program, termin oraz wymiar czasowy wyznacza program nauczania, zaś nadzór sprawuje Dziekan Wydziału i Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego UP w Lublinie. Uczelnia wspiera studentów w doborze właściwego miejsca praktyk. Praktyka kończy się egzaminem przed komisją (min. 3 osoby) powołaną przez Dziekana Wydziału. Dokumentami niezbędnymi do odbycia		

praktyki są: porozumienie zawierane pomiędzy danym zakładem pracy a UP w Lublinie reprezentowanym przez pracownika Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego, Regulamin praktyk, Program praktyki, Dziennik praktyk.

Warunki realizacji programu studiów: opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów (grupy przedmiotów np. ogólne, podstawowe, kierunkowe,) zasady wyboru przedmiotów fakultatywnych, specjalności itp.:

Program studiów oraz realizacja procesu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności umożliwiają studentom uzyskanie kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia o profilu ogólnoakademickim.

Studia stacjonarne pierwszego stopnia trwają 7 semestrów i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera. Podczas realizacji przez studentów programu studiów stopień zaawansowania ich wiedzy i umiejętności będzie się sukcesywnie podnosił, umożliwiając im przygotowanie projektu inżynierskiego. Dwa pierwsze semestry obejmują głównie przedmioty ogólne i podstawowe, a w kolejnych semestrach stopniowo wzrasta udział przedmiotów kierunkowych.

Wśród przedmiotów ogólnych i podstawowych znalazły się m.in.: Chemia organiczna z elementami ogólnej/ Chemia organiczna i analityczna, Mikrobiologia ogólna, Ekologia i ochrona środowiska, Biologia molekularna i genetyka/ Diagnostyka molekularna, BHP i ergonomia, Technologie informacyjne, Podstawy produkcji roślinnej, Podstawy produkcji zwierzęcej, Podstawy produkcji w akwakulturze.

Zdecydowaną większość modułów w planie studiów stanowią przedmioty kierunkowe, w tym: Prawo żywnościowe, Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności, Zagrożenia chemiczne i fizyczne, Oszustwa żywnościowe, Kodeks dobrych praktyk w łańcuchu żywnościowym, Autentyczność żywności/ Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności, Dodatki do żywności/Substancje przedłużające trwałość żywności, Nadzór weterynaryjny nad higieną i bezpieczeństwem żywności, Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej, Audyt i certyfikacja w branży spożywczej, Akredytacja w łańcuchu dostaw, Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego, Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, Certyfikacja żywności regionalnej i tradycyjnej/ Krajowe systemy jakości żywności.

Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wybierają moduły do realizacji spośród przedmiotów do wyboru określonych w programie studiów, tak aby osiągnąć zakładane efekty uczenia się. Grupa przedmiotów do wyboru obejmuje zarówno przedmioty humanistyczne, jak i kierunkowe, studenci mają również możliwość wyboru przedmiotów w języku angielskim. Stanowią one ogółem 68 punktów ECTS (32,4% wszystkich punktów ECTS). Przed rozpoczęciem kształcenia w każdym z semestrów student w formie pisemnej zgłasza w Dziekanacie WNoZiB chęć uczestnictwa w zajęciach z wybranego przedmiotu fakultatywnego. Przed rozpoczęciem szóstego semestru studenci mają możliwość zaproponowania lub wyboru tematu, w ramach którego przygotowują projekt dyplomowy inżynierski. Temat projektu musi być zaakceptowany przez Radę Programową i zgodny z kierunkiem kształcenia. Po szóstym semestrze studiów studenci realizują praktykę zawodową w wymiarze 6 tygodni, za którą uzyskują 8 punktów ECTS. Po spełnieniu wszystkich wymogów objętych prawem Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 1668) Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. 1861) i regulaminem studiów związanych z przystąpieniem studenta do egzaminu dyplomowego, dziekan wyznacza termin egzaminu dyplomowego.