

Ogólna charakterystyka kierunku studiów

obowiązuje od roku akademickiego 2026/27

Nazwa kierunku studiów	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
Poziom studiów	studia pierwszego i drugiego stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	(S – stacjonarne, N –niestacjonarne)
Tytuł zawodowy	Studia stacjonarne pierwszego stopnia - inżynier Studia niestacjonarne pierwszego stopnia – inżynier Studia stacjonarne drugiego stopnia – magister inżynier Studia niestacjonarne drugiego stopnia – magister inżynier
Język prowadzonych studiów	język 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.	technologia żywności i żywienia (100%)
Koncepcja kształcenia, w tym wskazanie związku ze strategią Uczelni oraz potrzebami społeczno-gospodarczymi: Koncepcja kształcenia została dostosowana do wymogów formalnych wynikających z ustawy „Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce” z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz.U. 2018 poz. 1668), rozporządzeń Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także przepisów wewnętrznych Uczelni, m.in. Statutu Uczelni, Regulaminu Studiów, uchwał Senatu, zarządzeń Rektora. Koncepcja kształcenia na pierwszym i drugim poziomie studiów, jest zgodna z misją i celami strategicznym Uczelni i Wydziału oraz podporządkowana uzyskaniu przez absolwentów efektów uczenia się, zgodnych z kwalifikacjami na poziomie odpowiednio 6. i 7. Polskiej Ramy Kwalifikacji (ustawa z dnia 22 grudnia 2015 roku o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.). Studia	

na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na Uczelni są prowadzone od 1990 r. Realizowana koncepcja kształcenia jest efektem wieloletniej tradycji i ugruntowanego doświadczenia w kształceniu i prowadzeniu badań naukowych w tym zakresie oraz szerokiej współpracy z przedsiębiorstwami działającymi w różnych branżach powiązanych z produkcją żywności. Kształcenie na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka wpisuje się w misję UP w Lublinie, która została przyjęta Uchwałą Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (66/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r.), w ramach opracowanej strategii na lata 2019-2030. Strategia ta zakłada między innymi: „Misją Uniwersytetu jest również taki rozwój by uczelnia była wiodącym uniwersytetem przyrodniczym w kraju zarówno w obszarze edukacji, jak i badań w takich dziedzinach i dyscyplinach naukowych jak nauki rolnicze, w tym weterynaryjne, biologiczne, inżynieryjne oraz w gospodarce żywnościowej. Jednym z ważnych elementów misji Uniwersytetu są również badania ukierunkowane na produkcję żywności o wysokich walorach dietetycznych i prozdrowotnych, co jest jednym z istotnych elementów zapobiegania narastającego problemu chorób cywilizacyjnych w społeczeństwie.” Koncepcja i cele kształcenia są ściśle związane z prowadzoną na Wydziale działalnością naukową i uwzględniają sugestie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w tym otoczenia społeczno-gospodarczego.

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:

nie dotyczy

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

Kandydat ubiegający się o przyjęcie na **studia stacjonarne i niestacjonarne pierwszego stopnia** kierunku technologia żywności i żywienie człowieka powinien być absolwentem liceum ogólnokształcącego, liceum profilowanego lub technikum. Absolwenci tych szkół, którzy z wynikiem pozytywnym zdali egzamin dojrzałości, na podstawie uzyskanych wyników, podlegają postępowaniu rekrutacyjnemu. Przyjęcia kandydatów na studia I stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych według liczby uzyskanych punktów. Dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” punktowane są następujące przedmioty: język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: chemia, matematyka, biologia, fizyka i astronomia, geografia, informatyka.

Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na **studia stacjonarne i niestacjonarne drugiego stopnia** kierunku technologia żywności i żywienie człowieka powinni posiadać dyplom z tytułem zawodowym inżyniera uzyskany na tym samym kierunku I stopnia, lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera na kierunku pokrewnym i jednocześnie

legitymować się efektami uczenia się zgodnymi z kwalifikacjami na poziomie 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji (ustawa z dnia 22 grudnia 2015 roku o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.).

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

Celem kształcenia absolwentów na *kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (studia I stopnia)* Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii jest praktyczne i teoretyczne przygotowanie ich do pracy w przemyśle spożywczym na stanowisku technologa produkcji żywności. Absolwent kierunku jest przygotowany również do pracy w przedsiębiorstwach zajmujących się obrotem żywnością, żywieniem człowieka, a także w instytucjach kontroli żywności. Absolwent otrzymuje interdyscyplinarne wykształcenie, łączące wiedzę z przedmiotów podstawowych z wiedzą z zakresu technologii żywności i żywienia. Po ukończeniu studiów jest specjalistą w zakresie produkcji i obrotu towarowego żywnością, a także analizy i oceny jakości surowców i produktów spożywczych. Zdobyta wiedza i umiejętności pozwalają absolwentowi wykonywać prace na różnych stanowiskach związanych z przetwórstwem mięsa, mleka, zbóż, owoców warzyw i grzybów, węglowodanów i tłuszczów, w sferze gastronomii i żywienia człowieka oraz nadzoru nad żywnością. Absolwent otrzymuje wiedzę umożliwiającą prowadzenie prac projektowych i analitycznych w zakresie technologii żywności i żywienia, w tym umożliwiającą wdrażanie systemów zapewniania jakości i współzarządzania procesem produkcyjnym. Zdobyta wiedza i umiejętności pozwalają absolwentowi na elastyczne dopasowanie się do zróżnicowanych wymagań rynku pracy. Ukończenie kształcenia na I stopniu pozwala absolwentowi na kontynuowanie zdobywania wiedzy i umiejętności na studiach II stopnia.

Możliwości zatrudnienia (typowe miejsca pracy):

Absolwenci kierunku są przygotowani do podjęcia pracy w:

- przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego;
- zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii;
- przedsiębiorstwach dystrybucji żywności (obrot i handel);
- biurach projektowych,
- szkolnictwie zawodowym,
- przedsiębiorstwach doradczych;
- instytucjach urzędowej kontroli żywności;
- laboratoriach badawczych (kontrolnych) żywności, wody;

- placówkach naukowo-badawczych i badawczo-rozwojowych;
- innych organizacjach łańcucha dostaw żywności.

Możliwości kontynuacji kształcenia:

Absolwenci kierunku mogą kontynuować kształcenie:

- na studiach drugiego stopnia;
- na studiach podyplomowych;
- specjalistyczne;

Celem kształcenia absolwentów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (**studia II stopnia**) Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii jest przygotowanie wysoko wykwalifikowanych kadr dla przemysłu spożywczego, w tym przedsiębiorstw zajmujących się produkcją i obrotem w łańcuchu dostaw żywności, zakładów żywienia zbiorowego, laboratoriów zajmujących się problematyką żywności, biur projektowych, instytucji urzędowego nadzoru żywności. Celem kształcenia jest interdyscyplinarne pogłębione wykształcenie, łączące wiedzę z nauk podstawowych z wiedzą z zakresu technologii żywności i żywienia. Dlatego absolwent potrafi projektować i prowadzić złożone procesy technologiczne w produkcji żywności z uwzględnieniem zasad żywienia człowieka. Potrafi także planować i prowadzić badania jakości surowców i produktów spożywczych z zastosowaniem nowoczesnych i oryginalnych metod. Absolwent posiada umiejętność wdrażania i kontrolowania produkcji żywności. Potrafi zmodernizować istniejące i projektować nowe procesy technologiczne z uwzględnieniem kryteriów prawnych, norm, standardów. Kształcenie przygotowuje do projektowania i realizacji badań żywności, w tym efektywnego wykorzystywania technik informacyjnych w pracy technologa żywności i żywienia. Celem jest wykształcenie absolwentów, którzy będą mogli elastycznie wykorzystywać zdobytą wiedzę i dostosować się do zmiennych potrzeb rynku pracy, prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie technologii żywności i żywienia, a także kontynuować kształcenie w szkole doktorskiej lub w inny sposób poszerzać swoją wiedzę i podnosić kwalifikacje.

Możliwości zatrudnienia (typowe miejsca pracy):

Absolwenci kierunku są przygotowani do podjęcia pracy w:

- przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego;
- zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii;

- przedsiębiorstwach dystrybucji żywności (obróć i handel);
- biurach projektowych, szkolnictwie zawodowym, przedsiębiorstwach doradczych;
- instytucjach urzędowej kontroli żywności;
- laboratoriach badawczych (kontrolnych) żywności, wody;
- placówkach naukowo-badawczych i badawczo-rozwojowych;
- innych organizacjach łańcucha dostaw żywności.

Absolwenci kierunku są przygotowani do założenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej związanej z łańcuchem dostaw żywności i żywieniem.

Możliwości kontynuacji kształcenia:

Absolwenci kierunku mogą kontynuować kształcenie:

- na studiach podyplomowych;
- w szkole doktorskiej;
- specjalistyczne;
- inne zgodne z Ustawą.