

## Opis kierunku **Bezpieczeństwo żywności**

- a) Nazwa kierunku studiów - **Bezpieczeństwo żywności**
- b) Poziom kształcenia - **studia pierwszego stopnia**
- c) Profil kształcenia - **ogólno akademicki**
- d) Forma studiów - **stacjonarne i niestacjonarne**
- e) Tytuł zawodowy absolwenta - **inżynier w zakresie bezpieczeństwa żywności**
- f) Przyporządkowanie do obszaru kształcenia - **kierunek jednoobszarowy – nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne**
- g) Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia – **dziedzina: nauki rolnicze i weterynaryjne; dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia, agronomia, zootechnika,**
- h) Związek kierunku z misją uczelni i strategią jej rozwoju

Utworzenie nowego kierunku studiów „Bezpieczeństwo żywności” wpisuje się w strategię rozwoju UP w Lublinie przyjętą w uchwale nr 6/2007-2008 Senatu Akademii Rolniczej w Lublinie z dnia 27 listopada 2007r. W świetle wymienionej uchwały pierwszym celem uczelni jest prowadzenie działalności edukacyjnej, zdobywanie i uzupełnianie wiedzy oraz kształcenie nowych umiejętności niezbędnych na rynku pracy w systemie uczenia się przez całe życie. Ponadto otwarcie kierunku „Bezpieczeństwo Żywności” zwiększy ofertę edukacyjną Uczelni, co jest zgodne z założonym celem strategicznym (cel I) dotyczącym tworzenia nowych kierunków nauczania. Kierunek ten umożliwiając szersze możliwości kształcenia absolwentów, pomoże im w znalezieniu zatrudnienia na nowym, wymagającym rynku pracy (cel VII). Należy podkreślić, że wszystkie podmioty związane z produkcją żywności są zobligowane rozporządzeniem 852 WE z 2004 roku do wprowadzenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności. W związku z tym jest duże zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistów z tego zakresu.

- i) Ogólne cele kształcenia i możliwości zatrudnienia

Bezpieczeństwo żywności to najważniejsze żądanie i oczekiwanie konsumentów w stosunku do nabywanej i spożywanej żywności. Absolwent tego kierunku studiów będzie miał wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia człowieka oraz nauk przyrodniczych, weterynaryjnych i technologicznych. Pozna procesy produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (w tym żywności

ekologicznej) oraz możliwości genetycznego i środowiskowego kształtowania jej jakości. Nabędzie wiedzę dotyczącą zasad i technologii produkcji oraz przetwarzania pasz, i ich wpływu na jakość żywności. Pozna biologiczne, chemiczne i fizyczne zagrożenia w produkcji i pozyskiwaniu surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz w procesach ich przetwarzania. Pozna sposoby modyfikowania składu żywności, wzbogacania jej w dodatkowe substancje funkcjonalne, zasady utrwalania, przygotowania, przetwarzania, pakowania, znakowania, magazynowania, transportu i wprowadzania do obrotu. Pozna zagadnienia związane z produkcją żywności modyfikowanej genetycznie, a także zagrożenia związane z wprowadzaniem jej do obrotu. Będzie znał obligatoryjne systemy gwarantujące bezpieczeństwo żywności, tj. GMP, GHP, HACCP i nieobligatoryjne np. system zarządzania jakością według norm serii ISO 9000. Zdobędzie wiedzę z zakresu ochrony zdrowia zwierząt i roślin, a także wpływu żywności na stan zdrowia człowieka. Przyswoi problemy związane z utylizacją i/lub zagospodarowaniem produktów ubocznych i odpadowych powstających w trakcie produkcji roślinnej i zwierzęcej a także podczas produkcji żywności. Będzie znał obowiązujące dyrektywy, ustawy i rozporządzenia dotyczące prawa żywnościowego. Będzie miał możliwość uzyskania uznawanego w UE certyfikatu „Asystent systemu zarządzania jakością” po zdaniu egzaminu w Polskim Centrum Badan i Certyfikacji, z którym Uczelnia ma podpisaną umowę na współpracę w tym zakresie.

Zdobyta wiedza pozwoli absolwentowi na merytoryczny nadzór i kontrolę nad kolejnymi etapami wytwarzania żywności, umożliwi ocenę surowców i produktów żywnościowych i pozwoli zidentyfikować na każdym etapie produkcji „od pola do stołu” zagrożenia, które mogłyby spowodować, że wyprodukowana żywność nie będzie spełniała kryteriów żywności bezpiecznej. Będzie także przygotowany aby podjąć odpowiednie działania zmierzające do eliminacji tych zagrożeń, ewentualnie ich ograniczenia do poziomów akceptowalnych odpowiednimi przepisami.

Absolwent może znaleźć zatrudnienie jako ekspert w zakresie kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności. Może podjąć pracę w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, zakładach zbiorowego żywienia, laboratoriach i instytucjach związanych z oceną jakości żywności oraz służbach sanitarnych i służbach celnych.