

# REKRUTACJA

Rekrutacja na studia odbywa się drogą elektroniczną za pomocą systemu IRK. Osobiste konto rejestracyjne służy do złożenia aplikacji na wybrany kierunek (kierunki), 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 zdał 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 rekrutacji: język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia.

**Mnożniki** stosowane w ocenie konkursowej

	poziom podstawowy	poziom rozszerzony
Język obcy:	1,3	2,0
Jeden przedmiot do wyboru:	2,0	4,0

O przyjęcie na studia drugiego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający dyplom inżyniera z kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności albo dyplom inżyniera lub magistra inżyniera uzyskany na kierunkach pokrewnych.

**Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich:**

tel. 81 445 66 45, 445 68 85 rekrutacja@up.lublin.pl

**Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki:**

ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin,

tel. 81 445 69 91, 81 445 65 81, 81 445 66 11

dziekanat.bhz.@up.lublin.pl

[www.up.lublin.pl/bezpieczenstwo-certyfikacja-zywnosci](http://www.up.lublin.pl/bezpieczenstwo-certyfikacja-zywnosci)



**KIERUNEK UNIKATOWY**

## BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

**kierunek z przyszłością**

studia stacjonarne I i II stopnia  
i niestacjonarne I i II stopnia



**WYDZIAŁ  
NAUK O ZWIERZĘTACH  
I BIOGOSPODARCI**



## Kształcimy praktycznie!

Dla konsumenta priorytetową sprawą jest gwarancja bezpieczeństwa i autentyczności żywności. Student tego kierunku pozna obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, zasady certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, innych krajach UE i na świecie. Pozna zagrożenia w procesie produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na etapie podstawowym oraz w procesach przetwarzania i przechowywania oraz metody eliminowania lub ograniczania tych zagrożeń. Będzie miał wiedzę na temat wpływu składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta i z zakresu stosowanych procesów technologicznych, nowoczesnych metod konserwowania, pakowania i przechowywania żywności oraz ich wpływu na jakość produktu końcowego. Zaznajomi się z metodami oceny jakości żywności, zarządzaniem jakością w łańcuchu żywnościowym oraz zasadami budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej, zarówno obligatoryjnych wymaganych przepisami prawa żywnościowego (GMP, GHP, HACCP), jak i dobrowolnych (ISO 9000, ISO 22000).

### Przykłady przedmiotów

#### na studiach I stopnia:

Podstawy produkcji roślinnej i zwierzęcej, Chemia żywności, Mikrobiologia żywności, Prawo żywnościowe, Przetwórstwo a jakość żywności, Zagrożenia produkcji żywności, Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, Nowoczesne metody utrwalania żywności, Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością, Analiza zagrożeń i ryzyka, Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej, Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego, Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności, Produkty uboczne w przemyśle rolnospożywczym, Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej regionalnej

#### na studiach II stopnia:

Światowe systemy produkcji żywności, Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych (mleko, mięso, jaja itp.), Zagrożenia w akwakulturze, Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw, Nowe rozwiązania w opakowalnicztwie żywności, Identyfikowalność żywności i pasz, Normalizacja i standaryzacja żywności, Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności, Branżowe systemy zarządzania jakością, Audyty jakości, System akredytacji w Polsce.

## Perspektywy zawodowe

Student kończący ten kierunek będzie miał wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywności i jej certyfikacji. Zdobyta wiedza pozwoli absolwentowi na merytoryczny nadzór i kontrolę nad kolejnymi etapami wytwarzania żywności, umożliwi ocenę surowców i produktów żywnościowych oraz pozwoli zidentyfikować na każdym etapie produkcji „od pola do stołu” zagrożenia, które mogłyby spowodować, że wyprodukowana żywność nie będzie spełniała kryteriów bezpieczeństwa.

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

## Stawiamy na praktykę

- zajęcia terenowe i praktyczne
- laboratoria wyposażone w nowoczesną aparaturę analityczną
- samodzielne przeprowadzanie badań w trakcie zajęć
- praktyki obowiązkowe i ponadprogramowe, staże i praktyki zagraniczne
- **certyfikat „Asystenta Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności” Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A.**
- wymiana międzynarodowa w ramach programu Erasmus oraz krajowa poprzez program MOSTAR
- wsparcie Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji
- lektoraty z języków obcych uwzględniają słownictwo specjalistyczne, typowe dla danego kierunku
- szereg róż naukowych i organizacji studenckich, w których można rozwijać swoje zainteresowania