

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.

Wymagane uzyskanie dyplomu z tytułem zawodowym inżyniera kierunku bezpieczeństwo żywności lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera z kierunku pokrewnego. Za kierunek pokrewny inżynierski uznaje się kierunek kończący się nadaniem tytułu zawodowego inżyniera, dla którego efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji spotecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia pokrywają się przynajmniej w 60% z efektami kształcenia obowiązującymi na studiach pierwszego stopnia na kierunku bezpieczeństwo żywności. Wyznacznikiem stopnia realizacji efektów kształcenia zgodnych z wybranym kierunkiem jest liczba punktów ECTS zrealizowana na studiach kierunku pokrewnego o treściach zgodnych z treściami wybranego kierunku studiów. Liczba punktów ECTS o treściach zgodnych nie może być mniejsza niż 126.

Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy magistra inżyniera.

Dział Organizacji Studiów:

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

Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt: ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin; tel. 81 445 66 11, dziekanat.bhz@up.lublin.pl

www.up.lublin.pl/bezpieczenstwo-certyfikacja-zywnosci



Unikatowy kierunek z przyszłością!

Jedyny w Polsce!

BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

studia stacjonarne
i niestacjonarne II stopnia



**WYDZIAŁ
BIOLOGII I HODOWLI
ZWIERZĄT**



Kształcimy praktycznie!

Zagwarantowanie bezpieczeństwa i autentyczności 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 oraz jej certyfikacji. Będzie miał wiedzę na temat wpływu składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta. Pozna zasady budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej (GMP, GHP, HACCP, ISO 9000, ISO 22000, IFS, BRC). Pozna obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, zasady systemu identyfikowalności oraz funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności, zasady certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, UE i na świecie.

przykładowe przedmioty

zagrożenia w produkcji i przetwórstwie: mleka, mięsa, owoców, warzyw, zbóż; normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności, identyfikowalność żywności i pasz, podstawy zarządzania przedsiębiorstwem, światowe systemy produkcji żywności, zintegrowane systemy zarządzania, współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw, alergie i nietolerancje pokarmowe

perspektywy zawodowe

Zdobyta wiedza pozwoli na merytoryczny nadzór i kontrolę nad kolejnymi etapami wytwarzania żywności, umożliwi ocenę surowców i produktów żywnościowych oraz identyfikację zagrożeń na każdym etapie produkcji „od pola do stołu”, które mogłyby spowodować, że wyprodukowana żywność nie będzie spełniała kryteriów żywności bezpiecznej. Absolwent 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 jej certyfikacją, a także w służbach sanitarnych i celnych.

stawiamy na praktykę

• **możliwość uzyskania w oparciu o zdobytą na studiach wiedzę uznawanego w UE certyfikatu „Asystenta systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności” po zdaniu egzaminu w Polskim Centrum Badań i Certyfikacji.**

- zajęcia terenowe i praktyczne
- samodzielne przeprowadzanie badań w trakcie zajęć
- staże i praktyki ponadprogramowe i zagraniczne
- wymiana międzynarodowa oraz krajowa
- wsparcie Biura Karier Studenckich
- lektoraty z języków obcych z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego
- szereg kół naukowych i organizacji studenckich