**BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI, I st., stacjonarne**

**KONCEPCJA KSZTAŁCENIA**

 Misją Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest służenie rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Celem jest prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej, a także promowanie kadr zawodowych i naukowych oraz stwarzanie możliwości dalszego zdobywania i uzupełniania wiedzy poprzez prowadzenie różnych form edukacji (studia podyplomowe, kursy doszkalające, itp.). Nauczanie na kierunku bezpieczeństwo żywności odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów, w celu przygotowania absolwentów do potrzeb współczesnego rynku pracy, zapewnienia zrównoważonego rozwoju nowoczesnej gospodarki żywnościowej z uwzględnieniem zapewnienia bezpieczeństwa konsumentów oraz do funkcjonowania w społeczeństwie opartym na wiedzy. Podstawowym celem nauczania na kierunku jest takie kształcenie studentów, aby jego absolwenci posiadali umiejętności i kompetencje zgodne z najwyższymi standardami, co jest podstawą możliwości kontynuacji nauki na prestiżowych kierunkach studiów lub podjęcia pracy zawodowej na stanowiskach wymagających wysokich kwalifikacji.

 Koncepcja kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności zakłada, że absolwenci posiadają wiedzę z zakresu chemii, biologii i mikrobiologii żywności oraz nauk rolniczych i technicznych. Są kompetentni w zakresie zapewniania i oceny bezpieczeństwa i jakości żywności w łańcuchu żywnościowym. Potrafią identyfikować zanieczyszczenia chemiczne, biologiczne i fizyczne podczas produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych, ich przetwarzania oraz w czasie dystrybucji i przechowywania żywności. Są przygotowani do oceny ryzyka występowania substancji toksycznych, w tym substancji kancerogennych i genotoksycznych w żywności. Rozumieją zagrożenia bioterroryzmem i agroterroryzmem. Znają zasady konstruowania i kontroli genetycznie modyfikowanej żywności oraz oceny bezpieczeństwa i analizy ryzyka stosowania organizmów transgenicznych. Znają także zasady monitoringu zagrożeń oraz oceny bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Opanowali podstawy prawa żywnościowego UE i RP, znają zakres działania i zadania nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego w gospodarce żywnościowej, a także działalność, kompetencje i zadania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA (European Food Safety Authority). Absolwenci są przygotowani do pracy na stanowiskach inżynierskich w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się kontrolą jakości i bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym. Mogą być także zatrudniani w placówkach edukacyjnych i badawczo-rozwojowych, firmach doradczych i audytujących, inspekcjach urzędowej kontroli jakości, centrach zarządzania kryzysowego itp. Celem studiów na kierunku bezpieczeństwo żywności jest także wdrożenie studenta do prowadzenia badań naukowych oraz przygotowanie absolwenta do kontynuowania nauki na studiach II stopnia.

 Studia na kierunku bezpieczeństwo żywności trwają 7 semestrów, a przypisana im liczba punktów ECTS to 210, przy czym na każdym semestrze liczba punktów ECTS jest równa 30. Program studiów obejmuje przedmioty o charakterze ogólnym, poszerzające i systematyzujące wiedzę podstawową studentów, a następnie zajęcia o coraz bardziej specjalistycznym charakterze. Studenci mają możliwość rozwijania i kształtowania swojej wiedzy poprzez szeroki wybór przedmiotów fakultatywnych, a także poprzez możliwość korzystania z programów Erasmus, MOSTAR oraz praktyk zagranicznych. Przedmioty fakultatywne realizowane są w semestrze 1 (Przedmioty obieralne 1 - przedmioty humanistyczne, łącznie 60 h, 6 ECTS) a następnie w semestrze 4 (Przedmioty obieralne 2 - łącznie 45 h, 3 ECTS), semestrze 5 (Przedmioty obieralne 3 - łącznie 75 h, 5 ECTS), semestrze 6 (Przedmioty obieralne 4 - łącznie 60 h, 4 ECTS) oraz w semestrze 7 (Przedmioty obieralne 5 - łącznie 120 h, 8 ECTS).

 Cele i forma realizacji praktyk zawodowych opisane są w odpowiednim sylabusie wraz z efektami uczenia się oraz z uwzględnieniem weryfikacji ich osiągnięcia. Praktyki zawodowe w wymiarze 160 h realizowane są na 6 semestrze i obejmują praktykę realizowaną m.in. w zakładzie przemysłowym lub laboratorium naukowo-badawczym. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk zawodowych określa regulamin praktyk wprowadzony przez właściwą radę programową kierunku. Zaliczenia modułu związanego z odbyciem praktyki zawodowej dokonuje prodziekan lub opiekun praktyk upoważniony pisemnie przez dziekana, na podstawie dokumentów określonych w regulaminie praktyk.

Założone efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz odpowiadają poziomowi 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia na kierunku bezpieczeństwo żywności kończą się uzyskaniem tytułu inżyniera.

 Program kształcenia jest efektem następujących działań:

* wieloletnich dyskusji w gronie pracowników zaangażowanych w dydaktykę w ramach kierunku studiów,
* dostosowania programu do aktualnych przepisów prawa,
* konsultacji z pracodawcami, także w ramach realizacji praktyk studenckich,
* monitorowania i ankietowania absolwentów kierunku.