



WYKAZ ZMIAN W PROGRAMIE STUDIÓW OBOWIĄZUJĄCYM OD ROKU AKADEMICKIEGO 2026/2027

Na kierunku: **Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia inżynierskie**

L.p.	Profil studiów	WYKAZ ZMIAN	strona
1.	<i>praktyczny</i>	Program studiów przygotowano zgodnie z nowo przyjętym szablonem obowiązującym w Akademii Łomżyńskiej. Jednocześnie dokonano aktualizacji struktury programu, opisów kierunku, efektów uczenia się, planów studiów oraz załączników zgodnie z obowiązującymi przepisami i zaleceniami dotyczącymi jakości kształcenia.	dotyczy całego programu studiów
2.		Dostosowano program studiów do aktualnej struktury organizacyjnej Akademii Łomżyńskiej oraz założeń kształcenia realizowanych na Wydziale Nauk o Zdrowiu.	dotyczy całego programu studiów
3.		Zaktualizowano opis kierunku, wymagania wstępne, cele kształcenia, sylwetkę absolwenta oraz powiązania programu z misją i strategią Akademii Łomżyńskiej oraz Wydziału Nauk o Zdrowiu. Rozszerzono koncepcję kształcenia o zagadnienia związane z bezpieczeństwem, autentycznością, identyfikowalnością i certyfikacją żywności w całym łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu”, uwzględniając aktualne potrzeby rynku pracy i zalecenia Polskiej Komisji Akredytacyjnej.	dotyczy całego programu studiów
4.		Zmodyfikowano kierunkowe efekty uczenia się, dostosowując je do aktualnej koncepcji kształcenia, zaleceń Polskiej Komisji Akredytacyjnej oraz potrzeb rynku pracy. Zaktualizowano również przyporządkowanie efektów uczenia się do zajęć oraz matrycę pokrycia efektów uczenia się.	dotyczy całego programu studiów
5.		Wzmocniono udział treści i efektów uczenia się związanych z kompetencjami inżynierskimi,	efekty uczenia się



L.p.	Profil studiów	WYKAZ ZMIAN	strona
		obejmującymi analizę i ocenę procesów technologicznych, wykorzystanie aparatury kontrolno-pomiarowej, ocenę zagrożeń oraz projektowanie i doskonalenie systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	(s. 13–26) oraz załącznik 4 (s. 50–53)
6.		Wprowadzono nowe przedmioty oraz moduły specjalistyczne odpowiadające współczesnym wyzwaniom związanym z bezpieczeństwem, autentycznością i certyfikacją żywności, w tym: • Nadzór weterynaryjny i sanitarny w bezpieczeństwie żywności, • Ocena zgodności i kontrola bezpieczeństwa żywności, • Alergeny w żywności, • Systemy informatyczne i bazy danych w modelowaniu bezpieczeństwa żywności, • Ochrona żywności przed zagrożeniami celowymi (Food Defense) / Zarządzanie kryzysowe i wycofanie produktu z rynku, • Audytowanie systemów bezpieczeństwa żywności (ISO 19011) / Doskonalenie i dokumentowanie systemów bezpieczeństwa żywności, • Logistyka, zarządzanie dostawcami i identyfikowalność / Zarządzanie bezpieczeństwem w łańcuchu dostaw żywności, • Ocena ryzyka w bezpieczeństwie żywności / Zarządzanie ryzykiem w łańcuchu żywnościowym, • Systemy bezpieczeństwa i certyfikacji żywności (ISO 22000, IFS, BRCGS, FSSC 22000), • Global Trends in Food Safety and Preservation / Instrumental Techniques for Food Authenticity and Safety.	dotyczy całego programu studiów



L.p.	Profil studiów	WYKAZ ZMIAN	strona
		Wprowadzone zmiany miały na celu zwiększenie praktycznego charakteru kształcenia oraz lepsze dostosowanie programu studiów do wymagań rynku pracy, zaleceń Polskiej Komisji Akredytacyjnej oraz aktualnych trendów w obszarze bezpieczeństwa żywności.	
7.		Zmieniono nazwy oraz zakres treści wybranych przedmiotów, dostosowując je do aktualnych wymagań rynku pracy, rozwoju nauki oraz zaleceń Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W szczególności rozszerzono zagadnienia związane z oceną ryzyka, autentycznością żywności, identyfikowalnością, audytowaniem systemów bezpieczeństwa żywności, zarządzaniem bezpieczeństwem w łańcuchu dostaw oraz ochroną żywności przed zagrożeniami celowymi.	dotyczy całego programu studiów
8.		Rozszerzono zakres kształcenia dotyczący systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (ISO 22000, IFS, BRCGS, FSSC 22000), oceny ryzyka, autentyczności żywności (Food Fraud), identyfikowalności oraz audytowania systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Wzmocniono również treści związane z urzędową kontrolą żywności, oceną zgodności, zarządzaniem bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym, wykorzystaniem nowoczesnych metod analitycznych oraz praktycznym przygotowaniem do wdrażania i doskonalenia systemów bezpieczeństwa żywności. Zmiany te znalazły odzwierciedlenie m.in. w przedmiotach: Systemy bezpieczeństwa i certyfikacji żywności (ISO 22000, IFS, BRCGS, FSSC 22000), Ocena ryzyka w bezpieczeństwie żywności / Zarządzanie ryzykiem w łańcuchu żywnościowym, Audytowanie systemów bezpieczeństwa żywności (ISO 19011), Ocena zgodności i kontrola bezpieczeństwa żywności, Autentyczność i zafałszowania żywności oraz Global	dotyczy całego programu



L.p.	Profil studiów	WYKAZ ZMIAN	strona
		Trends in Food Safety and Preservation / Instrumental Techniques for Food Authenticity and Safety.	
9.		Rozszerzono ofertę przedmiotów do wyboru realizowanych w języku polskim i angielskim, dostosowując program studiów do potrzeb studentów uczestniczących w wymianie międzynarodowej oraz wymagań procesu umiędzynarodowienia kształcenia. Wprowadzono równoległe moduły obejmujące aktualne zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa, jakości i autentyczności żywności. Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowanych zajęciom do wyboru wynosi 66 ECTS, co stanowi 31,4% całkowitej liczby punktów ECTS programu studiów.	plan studiów (s. 27–38) oraz załącznik 3 (s. 49)
10.		Zaktualizowano plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, w tym rozmieszczenie przedmiotów w poszczególnych semestrach oraz siatki obciążeń. Dostosowano kolejność realizacji zajęć do koncepcji kształcenia obejmującej cały łańcuch żywnościowy „od pola do stołu”, zapewniając stopniowe przechodzenie od zagadnień związanych z produkcją pierwotną i surowcami żywnościowymi do zagadnień dotyczących przetwórstwa, bezpieczeństwa, certyfikacji, autentyczności i urzędowej kontroli żywności.	plany studiów (s. 32–38)
11.		Zmodyfikowano organizację praktyk zawodowych. Praktyki realizowane są obecnie w semestrach VI i VII, w łącznym wymiarze 960 godzin oraz 32 punktów ECTS. Główną część praktyk zawodowych zaplanowano w semestrze VI (900 godzin), natomiast ich zakończenie i rozliczenie realizowane jest w semestrze VII (60 godzin). Zmiana ma na celu lepsze powiązanie praktyk zawodowych z realizacją efektów uczenia się oraz procesem dyplomowania.	praktyki zawodowe (s. 39–40)
12.		Zweryfikowano przypisanie punktów ECTS, liczbę	załączniki



L.p.	Profil studiów	WYKAZ ZMIAN	strona
		godzin zajęć oraz udział zajęć kształtujących umiejętności praktyczne. Program studiów obejmuje 210 punktów ECTS, w tym 180 ECTS przyporządkowanych zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne (85,71% wszystkich punktów ECTS), 66 ECTS przypisanych zajęciom do wyboru oraz 32 ECTS przypisane praktykom zawodowym realizowanym w wymiarze 960 godzin.	1–3 (s. 41–49) oraz s. 4
13.		Zaktualizowano matrycę pokrycia efektów uczenia się, treści programowe zajęć oraz wskaźniki ilościowe programu studiów. Dokonano weryfikacji spójności programu studiów w zakresie powiązań pomiędzy efektami uczenia się, treściami programowymi, formami zajęć, metodami weryfikacji efektów uczenia się oraz przypisaniem punktów ECTS.	załącznik 4 (s. 50–53) oraz załącznik 5 (s. 54–73)
14.		Opracowano plan studiów uwzględniający kształcenie hybrydowe, w którym wykłady mogą być realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, natomiast zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z aparaturą, laboratoriami oraz środowiskiem pracy realizowane są stacjonarnie. Przyjęte rozwiązanie umożliwia łączenie elastyczności studiowania z zachowaniem praktycznego profilu kierunku oraz wysokiej jakości kształcenia.	załącznik 6 (s. 74–87)