



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów podyplomowych

Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Opis studiów podyplomowych	4
Efekty uczenia się	5
Plan studiów podyplomowych	7
Matryca efektów uczenia się	8

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Technologii Żywności
Nazwa studiów podyplomowych:	Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym
Poziom:	studia podyplomowe
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	30
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	2
Odniesienie do poziomu PRK:	7 PRK

Opis studiów podyplomowych

Cele kształcenia, opis grupy odbiorców

Studia podyplomowe "Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym" skierowane są do wszystkich osób zainteresowanych zapewnieniem i zarządzaniem bezpieczeństwem i jakością w łańcuchu rolno-spożywczym "od pola do stołu". Koncepcja studiów ma na celu pogłębienie i ugruntowanie wiedzy w zakresie aktualnych zasad i trendów zarządzania bezpieczeństwem, z uwzględnieniem prawa żywnościowego Unii Europejskiej oraz wytycznych Wspólnej Polityki Rolnej. Studia adresowane są do pracowników wszystkich zakładów sektora spożywczego, audytorów i kandydatów na audytorów systemów funkcjonujących w przemyśle spożywczym, specjalistów ds. jakości i przedstawicieli kierownictwa w zakresie nadzorowania systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością w całym łańcuchu żywnościowym oraz osób planujących podjąć pracę w sektorze spożywczym.

Charakterystyka studiów podyplomowych

Koncepcja studiów obejmuje rozwój zarówno gospodarczy, jak i intelektualny społeczeństwa, szczególnie w obszarze technologii żywności i żywienia. W toku studiów przekazywana i systematyzowana jest wiedza ogólna w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności, a także podnoszone są kompetencje osób zajmujących się lub planujących podjąć zadania w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.

Słuchacze zdobywają i pogłębiają wiedzę w zakresie zagrożeń w łańcuchu żywnościowym, ich identyfikowania, oceny, monitorowania i skutecznego eliminowania, a także właściwego planowania procesu i produktu z uwzględnieniem i wykorzystaniem zasad systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, przygotowania dokumentacji zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych oraz norm i standardów międzynarodowych. Ponadto słuchacze pozyskują lub pogłębiają umiejętność oceny i doskonalenia wdrożonych zasad, wykorzystania i oceny źródeł zewnętrznych, współpracy w grupie oraz świadomości wypełniania wymagań prawnych w celu zapewnienia i doskonalenia bezpieczeństwa i jakości żywności.

Wymiar, zasady i forma odbywania oraz zaliczania praktyk

Studia podyplomowe nie przewidują praktyk.

Warunki ukończenia studiów podyplomowych

Warunkiem ukończenia studiów podyplomowych jest zaliczenie wszystkich modułów objętych programem studiów. Warunkiem zaliczenia modułu jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z określonej w sylabusie metody weryfikacji (prezentacja, zaliczenie pisemne, studium przypadku, itp.) i/lub co najmniej oceny dostatecznej z egzaminu. Ocena końcowa z modułu wyliczana jest jako średnia ważona z uzyskanych ocen.

Ocena końcowa studiów podyplomowych jest średnią arytmetyczną ocen otrzymanych z zaliczenia poszczególnych modułów.

Zasady i tryb rekrutacji

O przyjęcie na studia podyplomowe mogą ubiegać się kandydaci posiadający dyplom ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia.

Kandydaci przyjmowani są wg kolejności zgłoszeń.

W terminach określonych w harmonogramie rekrutacji, kandydat:

- rejestruje się w systemie rekrutacyjnym SGGW i dołącza w nim skany dokumentów niezbędnych do kwalifikacji,
- otrzymuje informację o zakwalifikowaniu lub nie,
- dostarcza wymagane dokumenty,
- wnosi opłatę na wskazany numer konta zgodnie z wytycznymi danych studiów podyplomowych,
- po dostarczeniu wymaganych dokumentów, zgodnych z przedstawionymi do kwalifikacji w systemie rekrutacyjnym oraz potwierdzeniu wniesienia opłaty - otrzymuje informację o przyjęciu na studia podyplomowe.

W przypadku nieuruchomienia danej edycji studiów podyplomowych kandydat otrzymuje informację w tej sprawie oraz zwrot wniesionych opłat.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
BezJak_K6_W01	Absolwent zna i rozumie prawne aspekty produkcji żywności w Polsce i Unii Europejskiej oraz ochrony konsumenta na rynku żywności	P7S_WG
BezJak_K6_W02	Absolwent zna i rozumie źródła zagrożeń bezpieczeństwa żywności i czynniki wpływające na jakość żywności oraz zasady ich identyfikowania i monitorowania w łańcuchu żywnościowym	P7S_WG
BezJak_K6_W03	Absolwent zna i rozumie zasady projektowania i realizacji procesów technologicznych z uwzględnieniem elementów bezpieczeństwa produkcji, środowiska, biznesowych i zdrowia człowieka	P7S_WG
BezJak_K6_W04	Absolwent zna i rozumie cele i zasady obligatoryjnych metod zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w stopniu zaawansowanym	P7S_WG
BezJak_K6_W05	Absolwent zna i rozumie zaawansowane metody i narzędzia zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_WG

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
BezJak_K6_U01	Absolwent potrafi analizować, interpretować i oceniać wykorzystywane źródła i pozyskane informacje z zakresu technologii produkcji, występowania zagrożeń w produkcji żywności, wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością w łańcuchu żywnościowym	P7S_UW
BezJak_K6_U02	Absolwent potrafi zaplanować, zaprojektować i wykonać dokumentację systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_UW
BezJak_K6_U03	Absolwent potrafi przygotować opracowania pisemne oraz wygłaszać prezentacje ustne i aktywnie uczestniczyć w dyskusjach w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności z poszanowaniem zasad własności intelektualnej wypowiadać się na tematy związane z systemami jakości i bezpieczeństwa, w szczególności przygotowywać i wygłaszać wystąpienia oraz komunikować się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców z użyciem zaawansowanej terminologii systemowej	P7S_UK
BezJak_K6_U04	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu, pełnić funkcję lidera oraz współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych dotyczących metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_UO
BezJak_K6_U05	Absolwent potrafi samodzielnie planować rozwój własny i/lub członków zespołu w zakresie zapewniania i udoskonalania działań związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
BezJak_K6_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny pozyskiwanych informacji i poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie wdrażania, funkcjonowania, oceny i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_KK

Kod	Treść	PRK
BezJak_K6_K02	Absolwent jest gotów do rozwiązywania problemów dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności samodzielnie, z członkami zespołu lub /i przy udziale ekspertów	P7S_KK
BezJak_K6_K03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za funkcjonowanie obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów i standardów bezpieczeństwa i jakości żywności na rzecz ochrony interesu przedsiębiorcy i społeczeństwa poprzez zachowanie świadomej i kompetentnej postawy w odniesieniu do działań w zakresie systemów jakości	P7S_KO
BezJak_K6_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych i przestrzeganiem zasad etyki zawodowej	P7S_KR

Plan studiów

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Prawo żywnościowe w Polsce i Unii Europejskiej, jego interpretacja i zastosowanie w praktyce	Wykład: 6 Ćwiczenia audytoryjne: 20	3	Zaliczenie na ocenę	O
Zagrożenia w żywności	Wykład: 22 Ćwiczenia audytoryjne: 8	3	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy projektowania i zarządzanie procesem produkcyjnym	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 16	3	Zaliczenie na ocenę	O
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością w przemyśle rolno-spożywczym	Wykład: 4 Ćwiczenia audytoryjne: 4	1	Zaliczenie	O
Suma	92	10		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności oraz ich weryfikacja	Wykład: 20 Ćwiczenia audytoryjne: 16	5	Egzamin	O
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością w przemyśle rolno-spożywczym	Wykład: 28 Ćwiczenia audytoryjne: 24	8	Egzamin	O
Standardy oceny dystrybutorów żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 20	7	Zaliczenie na ocenę	O
Suma	138	20		

O - Przedmioty obowiązkowe
G - Obowiązkowa grupa
F - Przedmioty do wyboru

Matryca efektów uczenia się

2024/25/N_Z/6/NoZ/BezJak/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	BezJak_K6_W01	BezJak_K6_W02	BezJak_K6_W03	BezJak_K6_W04	BezJak_K6_W05	BezJak_K6_U01	BezJak_K6_U02	BezJak_K6_U03	BezJak_K6_U04	BezJak_K6_U05	BezJak_K6_K01	BezJak_K6_K02	BezJak_K6_K03	BezJak_K6_K04
Prawo żywnościowe w Polsce i Unii Europejskiej, jego interpretacja i zastosowanie w praktyce		0	1s	x					x	x	x	x	x	x	x	x	x
Zagrożenia w żywności		0	1s	x	x						x	x	x	x	x	x	x
Podstawy projektowania i zarządzanie procesem produkcyjnym		0	1s	x		x					x						
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością w przemyśle rolno-spożywczym		0	1s i 2s	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności oraz ich weryfikacja		0	2s	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Standardy oceny dystrybutorów żywności		0	2s		x		x	x	x	x	x			x	x	x	x
Suma (obowiązkowy):				5	4	2	3	2	4	3	6	4	4	5	5	5	5
Suma (fakultatywny):				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:				5	4	2	3	2	4	3	6	4	4	5	5	5	5