



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów podyplomowych

Metody oceny jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Opis studiów podyplomowych	4
Efekty uczenia się	6
Plan studiów podyplomowych	8
Matryca efektów uczenia się	10

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Technologii Żywności
Nazwa studiów podyplomowych:	Metody oceny jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności
Poziom:	studia podyplomowe
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	30
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	2
Odniesienie do poziomu PRK:	6PRK

Opis studiów podyplomowych

Cele kształcenia, opis grupy odbiorców

Studia podyplomowe mają na celu zapoznanie słuchaczy z kryteriami jakości, w tym bezpieczeństwa i z metodami analitycznymi służącymi do ich oceny, stąd też kierowane są do absolwentów studiów wyższych magisterskich, inżynierskich i licencjackich pracujących w sektorze przemysłu spożywczego, laboratoriach badawczych oraz jednostkach nadzoru nad żywnością, a także pracowników małych i średnich przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego, wykorzystujących techniki pomiarowe, analityczne i diagnostyczne do badania żywności oraz odpowiedzialnych za prawidłowe znakowanie produktów spożywczych. Studia mogą również zainteresować pracowników działających w ramach interdyscyplinarnych zespołów w przedsiębiorstwach sektora rolno-spożywczego, współdziałających z innymi specjalistami i z racji tego poszukujących nowych kompetencji w obszarze badania i znakowania żywności. Kandydatem na studia podyplomowe może zostać absolwent, zarówno pierwszego (inżynierskie lub licencjackie), jak i drugiego stopnia studiów wyższych, a także jednolitych studiów magisterskich z zakresu nauk rolniczych, przyrodniczych i biologicznych oraz im pokrewnych.

Charakterystyka studiów podyplomowych

Studia podyplomowe realizowane są w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na Wydziale Technologii Żywności. Szczegółowy program studiów realizowany jest w 16 przedmiotach i obejmuje 237 godzin zajęć teoretycznych i praktycznych, co odpowiada 30 ECTS. Słuchacze zostaną także zapoznani z systemem akredytacji laboratoriów badawczych i wzorujących w Polsce i na świecie. Absolwenci otrzymają certyfikaty firm zewnętrznych potwierdzające znajomość Systemu Zarządzania Laboratorium wg wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025. Zajęcia prowadzone są przez wykładowców Wydziału Technologii Żywności i osoby zaproszone, legitymujące się doświadczeniem zawodowym związanym z tematyką zajęć. Absolwent studiów podyplomowych otrzyma świadectwo ukończenia studiów podyplomowych. Po zakończeniu studiów podyplomowych będzie miał wiedzę z zakresu analityki i bezpieczeństwa żywności, będzie świadomy ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za dobór i realizację metod analitycznych oraz interpretację uzyskanych nimi wyników na rzecz ochrony interesów konsumentów i przedsiębiorców. Zdobyta w trakcie studiów wiedza pozwoli absolwentowi na merytoryczny nadzór nad produkcją żywności, ocenę jakości surowców i produktów żywnościowych. Absolwent zdobędzie umiejętności pracy w laboratoriach chemicznych i mikrobiologicznych przy zakładach przetwórstwa spożywczego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych oraz różnych ośrodkach badawczych związanych z sektorem rolno-spożywczym. Uzyskane kwalifikacje pozwolą absolwentom na znalezienie zatrudnienia jako specjalista z zakresu kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności.

Wymiar, zasady i forma odbywania oraz zaliczania praktyk

Studia podyplomowe nie przewidują praktyk.

Warunki ukończenia studiów podyplomowych

Warunkiem ukończenia studiów podyplomowych jest zaliczenie poszczególnych przedmiotów ujętych w planie i programie studiów poprzez uzyskanie oceny pozytywnej z przewidzianych w planie i programie form zaliczenia i egzaminu. Ocena końcowa z całych studiów jest liczona jako średnia arytmetyczna ocen uzyskanych z poszczególnych przedmiotów. Przy obliczeniu średniej, podaje się ją do dwóch miejsc po przecinku korzystając z ogólnych zasad zaokrąglania.

Zasady i tryb rekrutacji

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

Kandydaci przyjmowani są według 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 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
MetOcen_K6_W01	Absolwent zna i rozumie prawne aspekty zapewniania jakości i bezpieczeństwa surowców i produktów spożywczych w Polsce i Unii Europejskiej, wymagania związane z odpadami i produktami ubocznymi w sektorze rolno spożywczym	P6S_WG
MetOcen_K6_W02	Absolwent zna i rozumie metody analityczne stosowane do badania właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego oraz zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, wpływających na jakość i bezpieczeństwo żywności	P6S_WG
MetOcen_K6_W03	Absolwent zna i rozumie zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby oceny ryzyka wynikającego z ich występowania, substancje toksyczne w żywności, procesy i czynniki wpływające na przemiany i toksyczne działanie ksenobiotyków w organizmie oraz cele i zasady systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości	P6S_WG
MetOcen_K6_W04	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania jakości i autentyczności żywności oraz czynniki wpływające na jej jakość	P6S_WG
MetOcen_K6_W05	Absolwent zna i rozumie etyczne, społeczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z oceną jakości i bezpieczeństwa żywności	P6S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
MetOcen_K6_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń, a także do krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych oraz oceny ich wiarygodności	P6S_UW
MetOcen_K6_U02	Absolwent potrafi identyfikować nowe wyzwania i perspektywy rozwoju właściwe dla zapewnienia bezpieczeństwa i autentyczności żywności; kreatywnie poszukiwać nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów i metod analitycznych	P6S_UW
MetOcen_K6_U03	Absolwent potrafi przygotować opracowania pisemne, wygłaszać prezentacje ustne i aktywnie uczestniczyć w dyskusjach w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności w poszanowaniu zasad własności intelektualnej	P6S_UK
MetOcen_K6_U04	Absolwent potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych dotyczących planowania i wykonania badań analitycznych oraz opracowania uzyskanych wyników	P6S_UO
MetOcen_K6_U05	Absolwent potrafi samodzielnie planować własny rozwój w zakresie podejmowanych działań związanych z oceną jakości i bezpieczeństwa żywności	P6S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
MetOcen_K6_K01	Absolwent jest gotów do interpretacji uzyskanych danych w oparciu o znajomość uwarunkowań jakości i jej oceny, rozwiązywania zidentyfikowanych problemów z zakresu oceny jakości i bezpieczeństwa żywności w oparciu o postęp wiedzy naukowej, a także krytycznej oceny posiadanej wiedzy	P6S_KK

Kod	Treść	PRK
MetOcen_K6_K02	Absolwent jest gotów do wiarygodnej oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych z uwzględnieniem wymagań formalno-prawnych	P6S_KO
MetOcen_K6_K03	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych	P6S_KR

Plan studiów

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Prawne aspekty jakości i bezpieczeństwa żywności	Wykład: 8	1	Zaliczenie	0
Technologiczne kryteria jakości produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	0
Metody pobierania i przygotowywania próbek do oceny jakości	Wykład: 8	1	Zaliczenie	0
Podstawowe metody analizy żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	3	Zaliczenie na ocenę	0
Analityka mikrobiologiczna żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	2	Zaliczenie na ocenę	0
Nowoczesne techniki analityczne	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	3	Zaliczenie na ocenę	0
Produkty odpadowe w przemyśle spożywczym	Wykład: 4	1	Zaliczenie	0
Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 12	3	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	125	15		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Opracowanie i komercjalizacja nowych produktów żywnościowych	Wykład: 5 Ćwiczenia projektowe: 10	3	Zaliczenie na ocenę	0
Toksykologia żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie	0
Nowe trendy w ocenie autentyczności i zafalszowaniach żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	0
Znakowanie żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe: 12	3	Zaliczenie na ocenę	0
Bezpieczeństwo produkcji żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	0
Nowoczesne opakowania żywności	Wykład: 5	1	Zaliczenie	0
Metrologia w analityce	Wykład: 4	1	Zaliczenie	0

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Systemy zarządzania w praktyce laboratoryjnej i zapewniania bezpieczeństwa żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 14	2	Egzamin	O
Suma	112	15		

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

Matryca efektów uczenia się

2024/25/N_Z/6/NoZ/MetOcen/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	MetOcen_K6_W01	MetOcen_K6_W02	MetOcen_K6_W03	MetOcen_K6_W04	MetOcen_K6_W05	MetOcen_K6_U01	MetOcen_K6_U02	MetOcen_K6_U03	MetOcen_K6_U04	MetOcen_K6_U05	MetOcen_K6_K01	MetOcen_K6_K02	MetOcen_K6_K03
Prawne aspekty jakości i bezpieczeństwa żywności		0	1s	x		x					x				x	
Technologiczne kryteria jakości produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego		0	1s		x	x					x					
Metody pobierania i przygotowywania próbek do oceny jakości		0	1s		x											
Podstawowe metody analizy żywności		0	1s		x				x		x			x	x	x
Analityka mikrobiologiczna żywności		0	1s		x	x		x	x	x	x			x	x	
Nowoczesne techniki analityczne		0	1s		x				x			x		x		
Produkty odpadowe w przemyśle spożywczym		0	1s	x		x	x				x					x
Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności		0	1s		x				x	x	x	x			x	x
Opracowanie i komercjalizacja nowych produktów żywnościowych		0	2s		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x
Toksykologia żywności		0	2s	x	x	x	x									
Nowe trendy w ocenie autentyczności i zafałszowaniach żywności		0	2s	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x
Znakowanie żywności		0	2s	x			x	x	x		x	x	x	x	x	x
Bezpieczeństwo produkcji żywności		0	2s	x	x	x	x		x		x	x				
Nowoczesne opakowania żywności		0	2s	x			x	x	x	x						x
Metrologia w analityce		0	2s		x	x	x	x	x	x				x		

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	MetOcen_K6_W01	MetOcen_K6_W02	MetOcen_K6_W03	MetOcen_K6_W04	MetOcen_K6_W05	MetOcen_K6_U01	MetOcen_K6_U02	MetOcen_K6_U03	MetOcen_K6_U04	MetOcen_K6_U05	MetOcen_K6_K01	MetOcen_K6_K02	MetOcen_K6_K03
Systemy zarządzania w praktyce laboratoryjnej i zapewniania bezpieczeństwa żywności		0	2s	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Suma (obowiązkowy):				8	11	4	12	7	11	7	11	7	4	8	8	7
Suma (fakultatywny):				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:				8	11	4	12	7	11	7	11	7	4	8	8	7