

PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

„Bezpieczeństwo zdrowotne produkcji żywności w gospodarstwach rolniczych i małych zakładach przetwórczych”

Podstawa prawna

- Ustawa z dnia 19 czerwca 2017 roku o instytutach badawczych (Dz.U. z 2017r poz. 1158, art. 2 ust.3)
- Ustawa z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Tekst jedn.: Dz.U. z 2016 r. póź. 882).
- Decyzja Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów z dnia 26.06.2018r (nr BCK-III-U-79/2018) o przyznaniu uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Założenia i cel studiów

Studia przeznaczone są dla absolwentów I i II stopnia studiów, głównie dla doradców ODR, którzy dzięki ścisłej współpracy z naszym instytutem badawczym, będą mogli mocniej zaangażować się w proces transferu wiedzy i innowacyjności do praktyki rolniczej, szczególnie w przetwórstwie żywności przez rolników oraz dla innych absolwentów studiów wyższych, zarówno magisterskich, jak i zawodowych o kierunkach związanych z żywnością, jak: technologia żywności i żywienie człowieka, rolnictwo, zootechnika, ogrodnictwo, towaroznawstwo, agrobiznes, weterynaria, biologia, chemia i innych pokrewnych. Celem studiów jest przygotowanie słuchaczy, głównie pracowników Ośrodków Doradztwa Rolniczego do pomocy rolnikom w praktycznym prowadzeniu produkcji przetwórczej i wprowadzaniu systemów zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej w gospodarstwach żywności. Absolwenci studiów uzyskają wiedzę z zasad systemu HACCP w produkcji przetwórczej i handlowej, zostaną przygotowani do pełnienia funkcji technologa i osoby zapewniającej jakość produktu i higienę w zakładzie oraz negocjatora w kontaktach z przedstawicielami organów nadzoru żywnościowego. Tym samym proponowane studia umożliwiają podniesienie konkurencyjności polskiego rolnictwa. Zajęcia na studiach prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń i seminariów z przedmiotów: technologia produkcji żywności,

mikrobiologia, higiena żywności, utrwalanie żywności, żywienie człowieka, prawo żywnościowe, zarządzanie jakością wg systemów GLP, GMP, GHP i HACCP, ekonomiczne i społeczne aspekty zarządzania jakością. Wykładowcami są pracownicy naukowcy Instytutu i Uczelni oraz praktyki przetwórczej. Słuchacze uzyskują świadectwo ukończenia studiów podyplomowych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności w gospodarstwach rolniczych. Zajęcia dydaktyczne realizowane są podczas dwudniowych zjazdów przez okres dwu semestrów.

Moduły kształcenia

1. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności:

a. Zagrożenia żywności:

- mikrobiologiczne,
- chemiczne,
- fizyczne.

b. Zapewnienie bezpieczeństwa żywności:

- systemy w bezpieczeństwie,
- higiena,
- kontrola urzędowa i właścicielska.

2. Chemia i toksykologia żywności

3. Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności

- technologie kierunkowe,
- utrwalanie żywności.

4. Mikrobiologia i higiena żywności

5. Prawo żywnościowe:

- podstawowe akta prawne,
- wymagania jakościowe,
- dodatki do żywności,
- znakowanie żywności.

6. Żywność, żywienie a zdrowie człowieka

7. Problemy ekonomiczne i marketingowe produkcji przetwórczej żywności w gospodarstwie rolniczym

8. Konsultacje

9. Produkcja przetwórcza – warsztaty

10. Praca dyplomowa – projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności w

ramach rolniczego handlu detalicznego
11. Egzamin i obrona pracy dyplomowej