

**PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH PRZETWÓRSTWO ROLNO-SPOŻYWCZE W GOSPODARSTWIE ROLNYM*
W ROKU 2024/2025**

* Studia zamawiane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie w postępowaniu DDD.69097.1.02002.2023.00 na Wyłonienie Beneficjenta poddziałania 2.3 „Wsparcie dla szkolenia doradców w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w celu kompleksowej organizacji i przeprowadzenia bezpłatnych studiów podyplomowych pod nazwą „Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym”.

Symbol modułu	Nazwa modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Semestr I		Semestr II	
				Liczba godzin wykłady	Liczba godzin ćwiczenia	Liczba godzin wykłady	Liczba godzin ćwiczenia
MK01	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	4	Egzamin pisemny	8	16	0	0
MK02	Chemia i toksykologia żywności	2	Zaliczenie pisemne	5	5	0	0
MK03	Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności	4	Zaliczenie pisemne	10	14	0	0
MK04	Mikrobiologia i higiena żywności	1	Zaliczenie pisemne	5	0	0	0
MK05	Prawo żywnościowe	2	Zaliczenie pisemne	16	4	0	0
MK06	Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym	2	Zaliczenie pisemne	6	10	0	0
MK07	Żywność, żywienie a zdrowie człowieka	6	Egzamin pisemny	30	27	0	0
MK08	Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności	2	Zaliczenie pisemne	0	0	7	3

	przetwórstwa żywności						
MK09	Produkcja przetwórcza – warsztaty	7	Zaliczenie pisemne	0	0	0	56
MK10	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności. Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	2	Zaliczenie pisemne	0	0	5	5
MK11	Seminarium – Praca końcowa – projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności	2	Ocena pracy przez recenzenta i promotora	0	0	0	10
MK12	Egzamin i obrona pracy końcowej**	2	Egzamin ustny	0	0	5	0
Razem semestr I i II		36		80	76	17	74

**Egzamin i obrona pracy końcowej przed powołaną Komisją

**WYKAZ KIERUNKOWYCH ZESPOŁÓW EFEKTÓW UCZENIA SIĘ NA STUDIACH PODYPLOMOWYCH:
PRZETWÓRSTWO ROLNO-SPOŻYWCZE W GOSPODARSTWIE ROLNYM***

* Studia zamawiane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie w postępowaniu DDD.69097.1.02002.2023.00 na Wyłonienie Beneficjenta poddziałania 2.3 „Wsparcie dla szkolenia doradców w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w celu kompleksowej organizacji i przeprowadzenia bezpłatnych studiów podyplomowych pod nazwą „Przetwórstwo rolno-spożywcze w gospodarstwie rolnym”.

Symbole zespołów efektów uczenia się	Opis zespołów efektów uczenia się	Metody weryfikacji i dokumentacji zespołów efektów uczenia się	Odniesienie do		
			uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK (kod składnika	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy

			<i>opisu)</i>	ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7 <i>(kod składnika opisu)</i>	6-7 <i>(kod składnika opisu)</i>
Wiedza: Absolwent zna i rozumie					
				Zakres i głębokość kompletność perspektywy poznawczej i zależności; Kontekst-uwarunkowania, skutki	Teorie i zasady; Zjawiska i procesy; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały;
PRS_W01	W stopniu zaawansowanym zagadnienia z zakresu właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego ważne z punktu widzenia szeroko pojętego bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności	Wyniki egzaminu/zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT
PRS_W02	Obowiązujące przepisy prawne w zakresie produkcji, przetwórstwa i dystrybucji żywności	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WK	P6Z_WT
PRS_W03	Metody, techniki, operacje jednostkowe oraz technologie stosowane w procesach przetwarzania i utrwalania oraz ich wpływ na jakość i trwałość przechowalniczą żywności	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT
PRS_W04	Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne występujące podczas pozyskiwania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT
PRS_W05	Pojęcia z zakresu produkcji i przetwórstwa żywności, z	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT P6Z_WZ

	uwzględnieniem jakości determinowanej przemianami fizyko-chemicznymi, mikrobiologicznymi i biochemicznymi zachodzącymi podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych	pisemne.			
PRS_W06	Normy i zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności oraz skutki niewłaściwego odżywiania	Wyniki egzaminu. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT P6Z_WO
PRS_W07	Pojęcia z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, główne założenia systemów GMP/GHP, HACCP, GlobalGAP oraz metody ich weryfikacji i doskonalenia	Wyniki egzaminu. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT
PRS_W08	Zasady z zakresu ekonomii, organizacji i marketingu w łańcuchu żywnościowym	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT
Umiejętności: Absolwent potrafi					
				Wykorzystanie wiedzy-rozwiązane problemy i wykonywane zadania; Komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym; Organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa; Uczenie się – planowanie własnego	Informacje; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały; Uczenie się i rozwój zawodowy

				rozwoju i rozwoju innych osób	
PRS_U01	W stopniu zaawansowanym dobrać i zastosować odpowiednie technologie, metody i techniki do produkcji, przetwarzania i utrwalania żywności	Sprawozdania z ćwiczeń. Wyniki pisemnego zaliczenia.	P6U_U	P6S_UW	P6Z_UI
PRS_U02	Opracować dokumentację projektową wybranej linii technologicznej, dobierając odpowiednie maszyny, urządzenia i operacje jednostkowe	Wyniki pisemnego zaliczenia. Praca projektowa.	P6U_U	P6S_UW P6S_UW P6S_UO	P6Z_UI P5Z_UN
PRS_U03	Wyszukiwać, analizować i wykorzystywać przepisy prawa żywnościowego	Wyniki pisemnego zaliczenia.	P6U_U	P6S_UW	P6Z_UI
PRS_U04	Zidentyfikować potencjalne zagrożenia, dokonać ich oceny i przeprowadzić analizę ryzyka dla wybranego procesu produkcyjnego	Sprawozdania z ćwiczeń. Wyniki pisemnego zaliczenia/egzaminu.	P6U_U	P6S_UW	P6Z_UI P5Z_UN
PRS_U05	Podejmować standardowe działania w zakresie opracowania, wdrożenia i doskonalenia systemów GMP/GHP, HACCP i GlobalGAP, opracować przykładową dokumentację systemową dla wybranego procesu produkcji żywności	Zadania projektowe. Wyniki pisemnego egzaminu.	P6U_U	P6S_UW	P6Z_UO
PRS_U06	Dokonać analizy zjawisk wpływających na sposób odżywiania i zdrowie ludzi, weryfikować błędy w odżywianiu i formułować zalecenia żywieniowe	Sprawozdania z ćwiczeń. Wyniki pisemnego egzaminu.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK	P5Z_UI
PRS_U07	Dokonać wstępnej analizy ekonomicznej procesów produkcji i dystrybucji żywności, analizować zjawiska ekonomiczne i marketingowe gospodarstw	Sprawozdania z ćwiczeń. Wyniki pisemnego zaliczenia.			
Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do					
				Oceny – krytyczne	Przestrzeganie reguł;

				<p>podejście, Odpowiedzialność- wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego; Rola zawodowa- niezależność i rozwój etosu</p>	<p>Współpraca; Odpowiedzialność</p>
PRS_K01	<p>Stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego, mając świadomość postępu i zmian następujących w przetwórstwie żywności</p>	<p>Dyskusja panelowa. Wypowiedzi ustne na zajęciach.</p>	P6U_K	P6S_KK	P6Z_KW
PRS_K02	<p>Formułowania opinii na temat zależności pomiędzy jakością żywności a zdrowiem człowieka</p>	<p>Dyskusja panelowa. Wypowiedzi ustne na zajęciach.</p>	P6U_K	P6S_KK	P6Z_KW
PRS_K03	<p>Podjmowania działań zmierzających do zapewnienia bezpieczeństwa surowców i produktów żywnościowych oraz wysokiej ich jakości</p>	<p>Dyskusja panelowa. Wypowiedzi ustne na zajęciach.</p>	P6U_K	<p>P6S_KR P6S_KO</p>	P5Z_KO