

**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”.

Semestr I

Symbol modułu	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
MK01	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Egzamin pisemny	24	4	16	3	0	0
MK02	Chemia i toksykologia żywności	Zaliczenie pisemne	10	2	5	1	0	0
MK03	Produkcja, przetwarzanie i utrwalanie żywności	Zaliczenie pisemne	24	4	14	2	0	0
MK04	Mikrobiologia i higiena żywności	Zaliczenie pisemne	5	1	0	0	0	0

MK05	Prawo żywnościowe	Zaliczenie pisemne	20	2	4	0,4	0	0
MK06	Aspekty ekonomiczne i marketingowe produkcji i sprzedaży żywności w gospodarstwie rolniczym	Zaliczenie pisemne	16	2	10	1	0	0
MK07	Żywność, żywienie a zdrowie człowieka	Egzamin pisemny	57	6	27	3	0	0

Semestr II

Symbol modułu	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
MK08	Aspekty prawne i organizacyjne dotyczące rozpoczynania i prowadzenia działalności przetwórstwa żywności	Zaliczenie pisemne	10	2	3	0,6	0	0
MK09	Produkcja przetwórcza – warsztaty	Zaliczenie pisemne	56	7	56	7	0	0

MK10	Możliwości pozyskania środków na wsparcie działalności przetwórczej, dystrybucji i promocji żywności. Współdziałanie w zakresie promocji i dystrybucji żywności	Zaliczenie pisemne	10	2	5	1	0	0
MK11	Seminarium – Praca dyplomowa (końcowa) – projekt dokumentacji bezpiecznego przetwórstwa żywności	Ocena pracy przez recenzenta i promotora	10	2	10	2	0	0
MK12	Egzamin i obrona pracy końcowej	Egzamin ustny	5	2	0	0	0	0

**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 Wylonięcie 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 opisu)	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7 (kod składnika opisu)	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy 6-7 (kod składnika opisu)
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	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT

	przechowalniczą żywności				
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 uwzględnieniem jakości determinowanej przemianami fizyko-chemicznymi, mikrobiologicznymi i biochemicznymi zachodzącymi podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów żywnościowych	Wyniki zaliczenia. Zachowane prace pisemne.	P6U_W	P6S_WG	P6Z_WT P6Z_WZ
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	Informacje; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały; Uczenie się i rozwój zawodowy

				naukowym i posługiwanie się językiem obcym; Organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa; Uczenie się – planowanie własnego 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	Podjąć 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	Sprawozdania z ćwiczeń. Wyniki pisemnego	P6U_U	P6S_UW P6S_UK	P5Z_UI

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