



Politechnika Łódzka



Mikrobiologia, higiena i jakość w przemyśle spożywczym

Numer usługi 2024/09/02/18392/2289579

📍 Łódź / stacjonarna

🎓 Studia podyplomowe

🕒 221 h

📅 16.11.2024 do 29.06.2025

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

31,67 PLN brutto/h

31,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Słuchaczem studiów podyplomowych może zostać osoba która posiada kwalifikację pełną co najmniej na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia podyplomowe skierowane są do absolwentów wyższych uczelni, którzy pracują lub zamierzają podjąć pracę w zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach oceniających jakość i bezpieczeństwo żywności, jednostkach urzędowej kontroli żywności, firmach doradczych i audytujących, oraz w firmach zajmujących się obrotem żywności.
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	24
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	221
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Studia podyplomowe skierowane są do absolwentów uczelni wyższych (studiów licencjackich, inżynierskich i magisterskich) chcących rozwinąć wiedzę dotyczące mikrobiologii żywności, źródeł zanieczyszczeń mikrobiologicznych w produkcji, higieny produkcji żywności i prawa żywnościowego oraz umiejętności i kompetencji z zakresu analityki mikrobiologicznej z wykorzystaniem metod referencyjnych i alternatywnych. Pozwoli to na zwiększenie konkurencyjności absolwentów na rynku pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Słuchacz studiów podyplomowych potrafi scharakteryzować mikroorganizmy, w tym mikroorganizmy chorobotwórcze obecne w żywności oraz określić źródła ich występowania.</p>	Min 50% prawidłowych odpowiedzi.	Test teoretyczny
<p>Słuchacz studiów podyplomowych potrafi przywoływać i interpretować zapisy prawa żywnościowego oraz stosować procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.</p>	Min 50% prawidłowych odpowiedzi.	Test teoretyczny
<p>Słuchacz studiów podyplomowych potrafi pozyskiwać informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; potrafi integrować uzyskane informacje, dokonywać ich interpretacji, a także wyciągać wnioski oraz formułować i uzasadniać opinie porozumiewając się przy użyciu różnych technik.</p>	Min ocena 3 z sprawozdania z laboratorium i obserwacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Prezentacja
<p>Słuchacz studiów podyplomowych potrafi pracować indywidualnie i w zespole; potrafi ocenić czasochłonność zadania w sposób zapewniający realizację zadania w założonym terminie i wykonać je.</p>	Min ocena 3 z obserwacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Słuchacz studiów podyplomowych potrafi wykorzystać poznane metody do oceny jakości żywności, wody, powietrza i linii technologicznej oraz stosować metody statystyczne do oceny jakości badań mikrobiologicznych.</p>	Min ocena 3 z sprawozdania pisemnego z laboratorium	Prezentacja
<p>Słuchacz studiów podyplomowych potrafi krytycznie ocenić posiadaną wiedzę i uznawać jej znaczenie w rozwiązywaniu problemów związanych z produkcją żywności.</p>	Min ocena 3 z obserwacji i prezentacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Prezentacja

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

Lp.	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin		Punkty ECTS
		Praktycznych ćwiczenia, projekty, semi naria, laborat oria	Teoretycznych wykłady	
1.	Fizjologiczne uwarunkowania znaczenia mikroorganizmów w żywności	15	8	2
2.	Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych w produkcji żywności	10	10	2
3.	Zapewnienie higieny w produkcji żywności	4	10	2
4.	Rola laboratorium mikrobiologicznego w zapewnieniu jakości żywności/	5	17	2
5.	Przemysłowe wykorzystanie mikroorganizmów	0	14	2

6.	Metody przechowywania i utrwalania żywności	8	11	2
7.	Bezpieczeństwo żywności	10	18	3
8.	Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności	16	22	3
9.	Alternatywne i zmodyfikowane metody w analityce mikrobiologicznej	15	8	2
10	Seminarium pracy końcowej 1	0	10	2
11.	Seminarium pracy końcowej 2	0	10	2
12.	Praca końcowa			6
		83	138	30

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
-------------------------	-----------------------	---------------------	---------------------	---------------

Brak wyników.

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	7 000,00 PLN
Koszt usługi netto	7 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	31,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne będą przekazywane Słuchaczom w formie elektronicznej na uczelnianej platformie WIKAMP.

Adres

ul. Wólczańska 171/173

90-530 Łódź

woj. łódzkie

Zajęcia wykładowe i wykładowe i laboratoryjne będą odbywały się w pomieszczeniach Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Aparatura i sprzęt niezbędny do realizacji zajęć laboratoryjnych dostępne w Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Laboratorium mikrobiologiczne Pokój socjalny

Kontakt



Małgorzata Piotrowska

E-mail malgorzata.piotrowska@p.lodz.pl

Telefon (+48) 42 6313 273