



Uniwersytet
Przyrodniczy we
Wrocławiu



studia podyplomowe „Zioła i nutraceutyki - ich znaczenie dla gospodarki i zdrowia” - edycja 2023/2024

Numer usługi 2023/05/24/33035/1829840

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Studia podyplomowe

🕒 210 h

📅 07.10.2023 do 26.05.2024

4 600,00 PLN brutto

4 600,00 PLN netto

21,90 PLN brutto/h

21,90 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Farmacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Studia skierowane są do absolwentów uczelni wyższych, tj. do absolwentów szkół wyższych ze stopniem lic., inż., mgr: technologów żywności, dietetyków, fitoterapeutów, pracowników uzdrowisk, zielarzy, osób zajmujących się promocją zdrowia, dystrybutorów suplementów diety i ziół oraz wszystkich osób zainteresowanych podniesieniem kwalifikacji w zakresie uprawy, utrwalania, sprzedaży i wykorzystania surowców zielarskich w gospodarce i ochronie zdrowia.
Minimalna liczba uczestników	20
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	31-10-2023
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	210
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

Celem studiów jest zapoznanie słuchaczy z zagadnieniami dotyczącymi uprawy i badań surowców roślinnych, ich przetwarzaniem i przechowywaniem oraz praktycznym zastosowaniem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje procesy związane z uprawą, przetwarzaniem ziół i nutraceutyków	Rozpoznaje i opisuje ważniejsze rośliny lecznicze zgodnie z zasadami taksonomii i systematyki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Skłasyfikuje i ocenia surowce zielarskie w zakresie podstawowego składu związków bioaktywnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wymienia i identyfikuje podstawowe zasady dotyczące identyfikacji, klasyfikacji, oceny i standaryzacji surowców zielarskich oraz wymagań środowiskowych, sposobu uprawy, zbioru, przetwarzania i przechowywania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Określa warunki przetwarzania, utrwalania i przechowywania ziół i nutraceutyków	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje procesy chemiczne i fizyczne zachodzące podczas uprawy i przetwarzania surowców zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje technologie i techniki stosowane w produkcji zielarskiej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje możliwości wykorzystania ziół i nutraceutyków w żywności i dietetyce oraz gospodarce	Wskazuje zastosowanie preparatów ziołowych i nutraceutyków w profilaktyce zdrowia i w żywności	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wymienia możliwości wykorzystania ziół i nutraceutyków w kosmetologii i farmakologii	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Identyfikuje i analizuje akty prawa żywnościowego regulujące obecność w produktach zielarskich substancji szkodliwych dla zdrowia oraz aspekty prawne możliwości wykorzystania ziół do produkcji nutraceutyków i kosmetyków	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wymienia metody oceny składu i jakości surowców zielarskich, preparatów ziołowych i nutraceutyków	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje i rozwiązuje problemy wpływające na produkcję, jakość surowców zielarskich i zdrowie człowieka	Rozpoznaje problemy związane z uprawą, przetwarzaniem, przechowywaniem i wykorzystaniem surowców zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia warunki środowiskowe uprawy i przechowywania, procesy chemiczne i fizyczne zachodzące podczas uprawy, przetwarzania i przechowywania surowców zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia jakość surowców zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje naturalne toksyczne składniki ziół oraz ocenia ryzyko dla zdrowia spowodowane ich występowaniem w surowcach zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Posługuje się wybranymi aktami prawa żywnościowego regulującymi obecność w produktach zielarskich substancji szkodliwych dla zdrowia Ocenia pracę zespołu odpowiedzialnego za produkcję preparatów zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Identyfikuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje technologie i techniki uprawy, przetwarzania, przechowywania i wykorzystania ziół i nutraceutyków	Planuje i wykonuje podstawowe badania składników aktywnych oraz projekty związane z pozyskiwaniem i wykorzystaniem nutraceutyków	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia i wybiera technologie, techniki oraz narzędzia stosowane w produkcji zielarskiej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formułuje cele odpowiednio do oczekiwań interesariuszy	Udziela informacji o mechanizmie działania i właściwościach leczniczych nutraceutyków i grup związków chemicznych obecnych w surowcach zielarskich, a także na temat wpływu surowców zielarskich na zdrowie konsumenta i jakość żywności	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje i dobiera optymalne warunki oraz technologie, techniki i narzędzia uprawy, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje akty prawa żywnościowego regulujące obecność w produktach zielarskich substancji szkodliwych dla zdrowia oraz wyjaśnia konsekwencję niestosowania przepisów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje konsekwencje niewłaściwego dbania o jakość produktów zielarskich oraz higienę przy ich wytwarzaniu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera surowce zielarskie i wskazuje możliwości ich wykorzystania w kosmetologii, żywności, diecie i ziołolecznictwie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Świadectwo ukończenia studiów podyplomowych wydane przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu na podstawie art. 160 ust. 4 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

- Botanika roślin zielarskich
- Uprawa ziół
- Towaroznawstwo zielarskie
- Wykorzystanie kosmetyczne ziół
- Składniki bioaktywne w nutraceutykach i żywności funkcjonalnej
- Toksykologia ziół
- Technologia preparatów zielarskich
- Aspekty prawne wykorzystania ziół
- Wykorzystanie ziół w żywności i dietetyce
- Podstawy fitoterapii
- Metody badań składników aktywnych
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
- Utrwalanie ziół
- Przechowywanie i obrót produktami zielarskimi
- Projektowanie zakładu przetwarzania ziół
- Podstawy dietetyki i fizjologii żywienia
- Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
- Podstawy farmakologii
- Seminarium

Czas trwania: 2 semestry.

Łączna ilość godzin: 210 godzin.

Zajęcia na studiach prowadzone są w formie wykładów i ćwiczeń.
Dni zajęć: sobota, niedziela.

Wykładowcami są pracownicy dydaktyczno–naukowi Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Wydział Przyrodniczo – Technologiczny), Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu (Wydział Farmaceutyczny, Wydział Lekarski).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 24

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Substancje bioaktywne w nutraceutykach i żywności funkcjonalnej. Technologia preparatów zielarskich. Botanika roślin zielarskich.	07-10-2023	09:00	16:45	07:45
2 z 24 Uprawa ziół	08-10-2023	09:00	15:30	06:30
3 z 24 Botanika roślin zielarskich. Utrwalanie ziół	21-10-2023	09:00	16:30	07:30
4 z 24 Botanika roślin zielarskich. Utrwalanie ziół.	22-10-2023	09:00	15:45	06:45
5 z 24 Wykorzystanie ziół w żywności diety specjalne	18-11-2023	09:00	17:00	08:00
6 z 24 Podstawy anatomii i fizjologii człowieka. Podstawy dietetyki i fizjologii żywienia	19-11-2023	09:00	16:15	07:15
7 z 24 Podstawy fitoterapii. Wykorzystanie kosmetyczne ziół. Podstawy dietetyki i fizjologii żywienia.	02-12-2023	09:00	18:30	09:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 24 Podstawy fitoterapii. Wykorzystanie kosmetyczne ziół. Technologia preparatów zielarskich.	03-12-2023	09:00	18:30	09:30
9 z 24 Podstawy fitoterapii. Technologia preparatów zielarskich. Seminarium.	16-12-2023	09:00	16:30	07:30
10 z 24 Technologia preparatów zielarskich	17-12-2023	09:00	13:00	04:00
11 z 24 Towaroznawstwo zielarskie	20-01-2024	09:00	15:30	06:30
12 z 24 Towaroznawstwo zielarskie	21-01-2024	09:00	14:45	05:45
13 z 24 Podstawy fitoterapii. Toksykologia ziół. Wykorzystanie kosmetyczne ziół.	17-02-2024	09:00	18:15	09:15
14 z 24 Podstawy farmakologii	18-02-2024	09:00	18:00	09:00
15 z 24 Toksykologia ziół. Przechowywanie i obrót produktami zielarskimi.	02-03-2024	09:00	17:30	08:30
16 z 24 Toksykologia ziół. Metody badań składników aktywnych.	03-03-2024	09:00	16:30	07:30
17 z 24 Systemy zarządzania jakością	16-03-2024	09:00	17:30	08:30
18 z 24 Metody badań składników aktywnych	17-03-2024	09:00	16:00	07:00

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 24 Projektowanie małego zakładu przetwarzania ziół. Substancje bioaktywne w żywności funkcjonalnej i nutraceutykach.	06-04-2024	09:00	18:00	09:00
20 z 24 Projektowanie małego zakładu przetwarzania ziół. Technologia preparatów zielarskich.	07-04-2024	09:00	19:00	10:00
21 z 24 Egzamin dyplomowy. Technologia preparatów zielarskich.	20-04-2024	09:00	16:00	07:00
22 z 24 Seminarium - prezentacja prac dyplomowych	21-04-2024	09:00	17:30	08:30
23 z 24 Uprawa roślin zielarskich - zajęcia terenowe	25-05-2024	09:00	17:00	08:00
24 z 24 Zakończenie studiów podyplomowych	26-05-2024	09:00	12:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	21,90 PLN
Koszt osobogodziny netto	21,90 PLN

W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**dr hab.inż. Anna Sokół-Łętowska, prof. Uczelni; prof. dr hab. Anita Biesiada;
prof. dr hab. Izabela Fecka**

Wykładowcami są pracownicy dydaktyczno-naukowi Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Wydział Przyrodniczo – Technologiczny), Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu (Wydział Farmaceutyczny, Wydział Lekarski).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

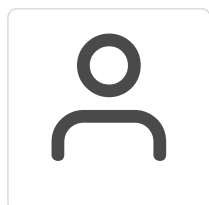
Informacje dodatkowe

Sposobem weryfikacji efektów uczenia się jest praca dyplomowa oraz jej prezentacja podczas seminarium dyplomowego.

Adres

ul. Józefa Chełmońskiego 37
51-630 Wrocław
woj. dolnośląskie

Kontakt



dr hab. inż. Anna Sokół-Łętowska prof. uczelni

E-mail anna.sokol-letowska@upwr.edu.pl

Telefon (+48) 713 207 712