



Uniwersytet
Przyrodniczy we
Wrocławiu



studia podyplomowe „Zioła i nutraceutyki - ich znaczenie dla gospodarki i zdrowia” - edycja 2024/2025

Numer usługi 2024/07/11/33035/2218187

📍 Wrocław / stacjonarna

📚 Studia podyplomowe

🕒 210 h

📅 05.10.2024 do 29.06.2025

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	29-09-2024
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
<p>Analizuje możliwości wykorzystania ziół i nutraceutyków w żywności i dietetyce oraz gospodarce</p>	<p>Wskazuje zastosowanie preparatów ziołowych i nutraceutyków w profilaktyce zdrowia i w żywności</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Wymienia możliwości wykorzystania ziół i nutraceutyków w kosmetologii i farmakologii</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>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</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Wymienia metody oceny składu i jakości surowców zielarskich, preparatów ziołowych i nutraceutyków</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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

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
	Ocenia możliwość wykorzystania ziół i nutraceutyków w lecznictwie, kosmetologii i przemyśle spożywczym	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia i wybiera technologie, techniki oraz narzędzia stosowane w produkcji zielarskiej	Test teoretyczny
	Dobiera optymalne warunki uprawy, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów zielarskich	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera optymalne warunki uprawy, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów zielarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Formułuje cele odpowiednio do oczekiwań interesariuszy	Weryfikuje procesy technologiczne i metody produkcji pod kątem efektywności i zgodności z obowiązującym prawem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	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. W przypadku zaistnienia takiej konieczności część zajęć może odbywać się w trybie zdalnym.

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), Wydziału Medycznego Politechniki Wrocławskiej, Instytutu Medycyny Klasztornej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 26

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Spotkanie organizacyjne	05-10-2024	09:00	09:45	00:45
2 z 26 Substancje bioaktywne w nutraceutykach i żywności funkcjonalnej	05-10-2024	10:00	12:15	02:15
3 z 26 Technologia preparatów zielarskich	05-10-2024	12:45	15:00	02:15
4 z 26 Botanika roślin zielarskich	05-10-2024	15:15	17:30	02:15
5 z 26 Uprawa ziół	06-10-2024	09:00	15:30	06:30
6 z 26 Botanika roślin zielarskich	19-10-2024	09:00	12:00	03:00
7 z 26 Utrwalanie ziół	19-10-2024	12:30	16:15	03:45
8 z 26 Botanika roślin zielarskich	20-10-2024	09:00	11:15	02:15
9 z 26 Utrwalanie ziół	20-10-2024	11:45	15:30	03:45
10 z 26 Wykorzystanie ziół w żywności diety specjalne	16-11-2024	09:00	17:00	08:00
11 z 26 Technologia preparatów zielarskich	17-11-2024	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 26 Wykorzystanie kosmetyczne ziół	17-11-2024	10:45	12:15	01:30
13 z 26 Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	17-11-2024	12:45	17:15	04:30
14 z 26 Podstawy fitoterapii	30-11-2024	09:00	12:00	03:00
15 z 26 Towaroznawstwo zielarskie	30-11-2024	12:30	16:30	04:00
16 z 26 Podstawy fitoterapii	01-12-2024	09:00	12:00	03:00
17 z 26 Podstawy dietyki i fizjologii żywienia	01-12-2024	12:30	15:30	03:00
18 z 26 Wykorzystanie kosmetyczne ziół	14-12-2024	09:00	11:15	02:15
19 z 26 Seminarium	14-12-2024	11:30	13:00	01:30
20 z 26 Towaroznawstwo zielarskie	14-12-2024	13:30	17:30	04:00
21 z 26 Technologia preparatów zielarskich	15-12-2024	10:30	14:30	04:00
22 z 26 Podstawy fitoterapii	11-01-2025	09:00	12:00	03:00
23 z 26 Towaroznawstwo zielarskie	11-01-2025	12:30	16:30	04:00
24 z 26 Podstawy dietyki i fizjologii żywienia	12-01-2025	09:00	11:15	02:15
25 z 26 Technologia preparatów zielarskich	12-01-2025	11:45	13:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 26 Technologia preparatów zielarskich	12-01-2025	13:45	17:30	03:45

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: 2



1 z 2

prof. dr hab. inż. Alicja Kucharska

Nauczyciel akademicki z wieloletnim doświadczeniem w zakresie badań surowców i technologii surowców roślinnych i Nutraceutyków.



2 z 2

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

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. Warunkiem zaliczenia jest udział w zajęciach. Frekwencja uczestnika nie może być mniejsza niż 80%.

Część zajęć może odbywać się w trybie zdalnym.

Organizatorzy nie zapewniają wyżywienia i noclegów.

Adres

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

Część zajęć odbywać się będzie także w :

- Stacji Badawczo-Dydaktycznej Roślin Warzywnych i Ozdobnych w Psarach,

ul. Główna 50, 51-180 Wrocław,

- Budynku Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, ul. C.K. Norwida 25, 50-375 Wrocław.

Kontakt



prof. dr hab. inż. Alicja Kucharska

E-mail studia.ziola@upwr.edu.pl

Telefon (+48) 713 207 712