

Absolwent studiów podyplomowych „**Metody oceny jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności**” otrzyma świadectwo ukończenia studiów podyplomowych wydane przez JM Rektora SGGW.

Po zakończeniu studiów podyplomowych absolwent będzie miał wiedzę z zakresu analityki i bezpieczeństwa żywności, zagrożeń powstających w trakcie pozyskiwania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych, korzyści i niebezpieczeństw związanych z zastosowaniem nowoczesnych opakowań oraz wymagań prawnych dotyczących znakowania środków spożywczych. Absolwent posiada również wiedzę z zakresu projektowania nowych produktów oraz pozna podstawowe systemy gwarantujące jakość i bezpieczeństwo żywności. Zdobędzie wiedzę z zakresu właściwości i roli poszczególnych składników żywności, metod pobierania i przygotowywania próbek, kontroli jakości żywności, wykrywania i oznaczania różnych zafałszowań. Absolwent pozna obowiązujące (unijne i krajowe) akty prawne dotyczące prawa żywnościowego.

Absolwent kończąc studia podyplomowe „**Metody ocena jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności**” będzie świadomy konieczności poszukiwania obiektywnych źródeł informacji i gotowy do krytycznej ich oceny. Będzie świadomy potrzeby poszerzania swojej wiedzy niezbędnej do rozwiązywania problemów dotyczących oceny jakości i bezpieczeństwa żywności. Absolwent będzie także świadomy ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za dobór i realizację metod analitycznych oraz interpretację uzyskanych nimi wyników na rzecz ochrony interesów konsumentów i przedsiębiorców.

Zdobyta w trakcie studiów wiedza pozwoli absolwentowi na merytoryczny nadzór nad produkcją żywności, ocenę jakości surowców i produktów żywnościowych. Absolwent zdobędzie umiejętności pracy w laboratoriach chemicznych i mikrobiologicznych przy zakładach przetwórstwa spożywczego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych oraz różnych ośrodkach badawczych związanych z sektorem rolno-spożywczym. Uzyskane kwalifikacje pozwolą absolwentom na znalezienie zatrudnienia jako specjalista z zakresu kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności.