

Bezpieczeństwo żywności

Soja jest czwartą rośliną świata po pszenicy, kukurydzy i ryżu. W produkcji roślin oleistych, jest najczęściej uprawianą rośliną na świecie. Na przestrzeni ostatnich 50 lat, światowa produkcja soi zwiększyła się ponad 13-krotnie - od 20 mln do 350 mln ton rocznie. Soja używana jest w $\frac{3}{4}$ do produkcji pasz dla zwierząt. Obecnie stanowi najważniejsze źródło roślinnego białka na świecie. Większość zwierząt hodowlanych na świecie pozyskuje białko do wzrostu właśnie z soi. Największym producentem soi jest Brazylia. Łącznie kraje Ameryki Południowej (Brazylia, Argentyna, Paragwaj i Boliwia) mają 52.2 % udziału w jej światowej produkcji. Na dzień dzisiejszy, uprawy zmodyfikowane stanowią 74% światowych upraw soi. W obu Amerykach 94 do 97% upraw pochodzi z nasion modyfikowanych genetycznie. W Ameryce Południowej do uprawy soi zużywa się olbrzymie ilości chemicznych środków ochrony roślin – do uzyskania 200 ton soi zużywa się tonę środków ochrony roślin. W latach 90 tych amerykański koncern Monsanto wprowadził na rynek soję RR, transgeniczną odmianę odporną na Roundup, środek chwastobójczy na bazie glifosatu. To znacznie ułatwiło pracę. Roundup niszczy na polu wszystko, co nie jest transgeniczne. Stosowanie środków chemicznych wpływa na zdrowie mieszkańców terenów uprawnych. W Argentynie i Paragwaju w regionach upraw soi transgenicznej, stwierdzono gigantyczne pogorszenie zdrowia publicznego w postaci masowych deformacji dzieci (glifosat zaburza formowanie się narządów w życiu płodowym człowieka), bezpłodności, poronień i nowotworów. Około 90% przypadków białaczki i chłoniaka w Paragwaju dotyczy regionów uprawy soi. Używanie sztucznych nawozów ma też kolosalny wpływ na środowisko naturalne - skaża wodę, glebę i powietrze, powoduje utratę bioróżnorodności i prowadzi do odporności szkodników. Ponadto, pod uprawę soi wycina się olbrzymie połacie lasów tropikalnych, między innymi drugą co do wielkości puszcę w Ameryce Południowej Chaco, na granicy Boliwii, Paragwaju i Argentyny. Studia na kierunku Bezpieczeństwo żywności przekazują wiedzę z zakresu chemii żywności, nauk technicznych, żywieniowych i ekonomicznych. Słuchacze są zaznajamiani zagadnieniami dotyczącymi nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego, prawa żywnościowego Unii Europejskiej i RP. Uczą się wdrażania oraz nadzorowania systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności a także zapewniania oraz oceny bezpieczeństwa i jakości żywności. Poznają proces produkcji uwzględniający minimalizowanie występujących w żywności zagrożeń oraz spełnianie przez nią norm bezpieczeństwa. Uzyskują umiejętność zarządzania jakością produkcji. Studenci nabywają wiedzę w obrębie identyfikacji zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych podczas produkcji żywności, jej przetwarzania oraz w czasie dystrybucji i przechowywania.

Profil studenta:

Pomyśl o tym kierunku studiów, jeśli:

- Posiadasz predyspozycje do nauk ścisłych
- Interesujesz się zdrowym trybem życia
- Jesteś osobą zdyscyplinowaną, precyzyjną
- Masz zdolności przywódcze, nie boisz się podejmowania decyzji
- Nie jesteś uczulony

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- Wolisz przedmioty humanistyczne
- Jesteś artystyczną duszą
- Nie przywiązujesz wagi do zdrowego odżywiania
- Jesteś słabego zdrowia
- Brak Ci zdolności kierowniczych

Program studiów:

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- Chemia ogólna i nieorganiczna
- Ogólna technologia żywności
- Chemia żywności
- Biochemia
- Mikrobiologia ogólna
- Inżynieria żywności
- Patogenne zmiany w surowcach roślinnych
- Instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności
- Zagrożenia biologiczne w żywności
- Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności

Możliwości zatrudnienia i szanse zatrudnienia:

Absolwenci kierunku Bezpieczeństwo żywnościowe mogą znaleźć zatrudnienie w:

- Zakładach przemysłu spożywczego
- Laboratoriach oceniających jakość i bezpieczeństwo żywności
- Centrach zarządzania kryzysowego
- Jednostkach urzędowej kontroli żywności,
- Instytucjach badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych

Absolwent studiów Bezpieczeństwo żywnościowe może pracować m.in. jako:

- Specjalista do spraw bezpieczeństwa i jakości
- Pracownik działu kontroli i certyfikacji produktów
- Inżynier nadzoru produkcji
- Specjalista jednostek kontrolno-pomiarowych,
- Pracownik laboratorium

Możliwości kształcenia:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Typ studiów: studia I stopnia, stacjonarne

Wydział: Wydział Technologii Żywności

Kierunek: Bezpieczeństwo żywnościowe

Adres: ul. Nowoursynowska 159c, 02-776 Warszawa

Telefon: 22 59 376 71

e-mail: dwtz@sggw.pl

www: <https://wtz.sggw.edu.pl/>

Dane kontaktowe urzędu:

WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W ŁODZI

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi

ul. ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź

tel. 42 66 30 279, 42 66 30 273, 42 66 30 255

e-mail: centrum@wup.lodz.pl

Ulotka w wersji do wydruku dostępna w załączniku poniżej.