

ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI

Program jest zgodny z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm., dalej „pswn”)



2

SEMESTRY



271h

TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Komunikacja i negocjacje. Przywództwo i umiejętności zarządzanie zespołem
- Zarządzanie projektem wdrożeniowym systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
- Urzędowa kontrola i ocena jakości i bezpieczeństwa żywności – przepisy prawne RP i UE. Problematyka bezpieczeństwa opakowań do żywności
- Zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w produkcji, dystrybucji i przygotowywaniu żywności, a skuteczność systemu HACCP
- Zasady GMP, GHP w branży spożywczej jako podstawa do projektowania i wdrożenia skutecznego systemu HACCP, Codex Alimentarius
- Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli

SEMESTR II

- Ewolucja systemu HACCP w standardzie ISO 22000: 2005 – zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności. Audyt systemu HACCP – wymagania i praktyczne przeprowadzanie (certyfikat audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa żywności wg ISO 22000:2005)
- Zarządzanie jakością wg standardu ISO 9001: 2008, Normy serii ISO 9000. Dokumentowanie systemu zarządzania jakością na podstawie wymagań normy ISO 9001: 2008
- Systemy bezpieczeństwa żywności w sieciach handlowych - IFS/BRC (wersja 5)
- Metody i techniki zarządzania jakością. Statystyczne sterowanie procesem SPC