



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



STUDIA PODYPLOMOWE Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności

Numer usługi 2024/03/14/10567/2096738

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

📚 Studia podyplomowe

🕒 196 h

📅 12.10.2024 do 30.09.2025

3 800,00 PLN brutto

3 800,00 PLN netto

19,39 PLN brutto/h

19,39 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami studiów są pełnomocnicy ds. jakości i systemu HACCP, przedsiębiorcy, pracownicy lub kierownicy działów jakości, działów produkcji, dystrybucji, sprzedaży, transportu lub przygotowywania żywności, osoby nadzorujące ww. procesy prowadzące audyty zewnętrzne i kontrole zgodności.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	30-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	196
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

Przekazanie uczestnikom najnowszych osiągnięć z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności. Podczas zajęć słuchacze zdobędą praktyczną wiedzę na temat projektowania, wdrażania i doskonalenia SZJ i BŻ w oparciu o aktualną wiedzę menedżerską i techniczną. Uczestnicy zapoznają się z podejściem procesowym i projektowym do systemów zarządzania, a także posiadają niezbędne umiejętności menedżerskie i interpersonalne do kompetentnego kierowania ludźmi w organizacjach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi;	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja
Zna i rozumie różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności.	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja
Słuchacz zna i rozumie różnorodne, złożone uwarunkowania i dylematy prowadzonej działalności z zakresu branżowych technologii przetwórstwa żywności w odniesieniu do jakości i bezpieczeństwa wytwarzanych produktów spożywczych.	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja
Słuchacz potrafi samodzielnie i w zespole innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy z zakresu produkcji żywności, analizy żywności oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach;	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja
Słuchacz potrafi komunikować się z otoczeniem, w tym w języku angielskim, w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności, prezentując własne poglądy i opinie w tym w zakresie systemowych i metodycznych rozwiązań, uzasadniając jednocześnie swoje stanowisko	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Jest gotów do kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w produkcji żywności, w zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności oraz w pracowni laboratoryjnej zarówno w swoim środowisku pracy jak i poza nim;	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja
Jest gotów do samodzielnego podejmowania decyzji w zakresie wdrażania, kontroli oraz sterowania jakością i bezpieczeństwem żywności, jak również krytycznej oceny działań własnych i zespołów, którymi kieruje, z jednoczesnym przyjmowaniem odpowiedzialności za skutki tych działań	UDZIAŁ W ZAJĘCIACH I OBECNOŚĆ NA POZIOMIE 80%	Test teoretyczny
		Prezentacja

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

Program

Studia Podyplomowe - Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności

Auditor wewnętrzny systemu zarządzania Bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000
Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne.

Audytowanie systemów zarządzania wg ISO 19011
Dobra praktyka higieniczna i produkcyjna
Ewolucja systemu HACCP w standardzie ISO 22000 – zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i dalej w systemie FSSC 22000
Food Defence – obrona żywności
Praktyka systemu HACCP – analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli.
Profesjonalny audytor – sztuka komunikowania się z klientem.
Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności.
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności.
Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy wg standardu ISO 45001. Przygotowanie do samodzielnego wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy.
Zarządzanie środowiskowe wg standardu ISO 14001 i jego dokumentowanie.
Zarządzanie jakością i procesami w organizacji. Planowanie, przygotowanie, prowadzenia audytów wewnętrznych.
Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001. Dokumentowanie systemu zarządzania jakością na podstawie wymagań normy ISO 9001
Seminarium dyplomowe

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.				

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	19,39 PLN
Koszt osobogodziny netto	19,39 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

MATERIAŁY WYDRUKOWANE I PRZEKAZANE SŁUCHACZOM NA POTRZEBY KONKRETNÝCH ZAJĘĆ.

Warunki uczestnictwa

Kandydat musi posiadać minimum wykształcenie wyższe, ukończone na poziomie:

- studiów I stopnia nadających tytuł zawodowy licencjata lub inżyniera;
- studiów II stopnia nadających tytuł zawodowy magistra
- jednolitych studiów magisterskich

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Studium Podyplomowe

E-mail podyplomowe@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 068