



Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności to studia podyplomowe współorganizowane z firmą konsultingową LUQAM.

Numer usługi 2024/08/26/168230/2279312

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

30,63 PLN brutto/h

30,63 PLN netto/h

WYŻSZA SZKOŁA
ZARZĄDZANIA I
BANKOWOŚCI

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Kraków / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

📚 Studia podyplomowe

🕒 160 h

📅 26.10.2024 do 13.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ol style="list-style-type: none">Kandydaci na stanowisko Kontrolera Jakości.Kandydaci na Auditora Wewnętrznych Systemów Jakości oraz HACCP.Osoby, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. <p>Więcej informacji: https://www.luqam.com/studia-podyplomowe/manager-jakosci-ibezpieczenstwa-zywnosci/</p>
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	25
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	160
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	Wydawanie świadectwa ukończenia studiów podyplomowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności - studia podyplomowe" potwierdza przygotowanie do tworzenia systemów bezpieczeństwa i higieny żywności oraz sprawowania funkcji Pełnomocnika i Managera systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Interpretuje wymagania ISO 9001.	<ul style="list-style-type: none">• Definiuje terminy takie jak PDCA, system zarządzania.• Charakteryzuje filary normy ISO 9001 oraz strukturę normy.	Test teoretyczny
Definiuje zagadnienia związane z Lean Management.	<ul style="list-style-type: none">• Identyfikuje rodzaje strat.• Wymienia podstawowe narzędzia Lean Management i opisuje je.	Test teoretyczny
Charakteryzuje Metodę 5S.	<ul style="list-style-type: none">• Omawia 5 kroków metody 5S oraz opisuje je.	Test teoretyczny
Wdraża wymagania systemu HACCP, projektuje system HACCP	<ul style="list-style-type: none">• Definiuje wymagania Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej, Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Laboratoryjnej.• Definiuje metodologię 12 kroków wdrażania HACCP• Wyznacza CP i CCP. Test teoretyczny• Projektuje schemat technologiczny.• Przeprowadza analizę zagrożeń.	Test teoretyczny
Interpretuje normę ISO 22000.	<ul style="list-style-type: none">• Definiuje strukturę normy ISO 22000.	Test teoretyczny
Wdraża Standardy Sieciowe IFS i BRC z elementami Food Defence.	<ul style="list-style-type: none">• Charakteryzuje wymagania norm IFS i BRC oraz różnicuje je.• Omawia wymagania w zakresie materiałów zawierających alergeny i GMO/• Definiuje terminy Food Defence i Food Fraud.• Charakteryzuje analizę TACCP i VACCP.	Test teoretyczny
Definiuje zagadnienia związane z akredytacją laboratoriów badawczych i wzorujących.	<ul style="list-style-type: none">• Charakteryzuje wymagania dotyczące organizacji i zarządzania, zasobów, procesów.	Test teoretyczny
Definiuje zagadnienia związane z normowaniem i standaryzacją pracy	<ul style="list-style-type: none">• Definiuje terminy: normatyw, standard, praca standaryzowana, czas cyklu, czas taktu.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza sytuacjami kryzysowymi.	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje procedurę zarządzania incydentami i kryzysami oraz reagowania na sytuacje kryzysowe. 	Test teoretyczny
Przeprowadza audyt systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiuje terminy takie jak audit, audit wewnętrzny, audit zewnętrzny, kryteria auditu, dowód z auditu, auditor, program auditu, plan auditu. • Wymienia o opisuje rodzaje auditów. • Wymienia wymagania jakie musi spełnić auditor. • Wyjaśnia pojęcie niezgodności. • Wyjaśnia pojęcie działania korygującego. 	Test teoretyczny
Stosuje metodę 8D do rozwiązywania problemów.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia i opisuje punkty metody 8D. 	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak - Świadectwo ukończenia studiów podyplomowych

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

Tak - Egzamin końcowy

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

Tak - System ECTS

Program

01 Interpretacja wymagań ISO 9001

02 Lean Management - wprowadzenie

03 Metoda 5S

04 Wymagania systemu HACCP

05 Projektowanie i budowa systemu HACCP – warsztaty

06 Wymagania normy ISO 22000

07 Projektowanie i budowa systemu ISO 22000 – warsztaty

08 Wymagania Standardów Sieciowych IFS i BRC z elementami Food Defence

09 Akredytacja laboratoriów badawczych i wzorcujących

10 Normowanie i standaryzacja pracy

11 Zarządzanie kryzysowe

12 Audit w teorii i praktyce

13 Auditowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności - warsztaty

14 Problem Solving i metoda 8D

Więcej informacji: <https://www.luqam.com/studia-podyplomowe/manager-jakosci-i-bezpieczenstwa-zywnosci/>

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	30,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	30,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe są dostarczane dla słuchaczy w formie elektronicznej.

Warunki uczestnictwa

Aby zapisać się na studia należy:

- zapoznać się z regulaminem studiów,
- zarejestrować się na **stronie rekrutacji Wyższej Szkoły Zarządzania i Bankowości** (<https://suszi.wszib.edu.pl/suszi-web/recruitment/candidateForm/postgraduate>) wybierając studia prowadzone przez LUQAM,
- dostarczyć osobiście, przesać pocztą lub mailowo do biura rekrutacji: ksero/skan dyplomu ukończenia studiów wyższych, 1 zdjęcie w kolorze (legitymacyjne/dowodowe), dowód opłaty rezerwacyjnej w wysokości 100 zł, zaliczanej na poczet czesnego (na podstawie umowy o odpłatności za studia) oraz informacje o liczbie rat za studia (całość/ 2 raty).

Rekrutacja trwa do **30.09.2024 r.**

Opłaty rezerwacyjnej należy dokonać na konto bankowe:

Wyższa Szkoła Zarządzania i Bankowości

ul. Kijowska 14 30-079 Kraków

Numer konta: 61 1440 1127 0000 0000 0193 3148

tytułem: nazwa kierunku_imię i nazwisko kandydata_2024/2025

Warunki techniczne

Zajęcia w formie on-line realizowane są na platformie ClickMeeting:

Wymagania techniczne platformy:

- Procesor dwurdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany czterordzeniowy);
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB lub więcej);
- System operacyjny taki jak Windows 8 (zalecany Windows 11), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja), Linux, Chrome OS.

Wymagane jest korzystanie z Google Chrome, Mozilla Firefox, Safari, Edge (Chromium), Yandex lub Opera.

Adres

al. Aleja Kijowska 14

30-079 Kraków

woj. małopolskie

Studia odbywają się w siedzibie WSZiB w Krakowie, w siedzibie Partnera merytorycznego - firmy LUQAM, lub w uzasadnionych przypadkach w siedzibie przedsiębiorstwa, gdzie przeprowadzana jest część praktyczna.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jakub Gajewski

E-mail rekrutacja@wszib.edu.pl

Telefon (+48) 126 356 820