

**PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH:  
ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ZDROWOTNYM ŻYWNOŚCI  
W ROKU 2024/2025**

Symbol modułu	Nazwa modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Semestr I		Semestr II	
				Liczba godzin z. teoretyczne	Liczba godzin z. praktyczne	Liczba godzin z. teoretyczne	Liczba godzin z. praktyczne
MK01	Bezpieczeństwo żywności	7	egzamin	17	10	12	4
MK02	Dobre praktyki w zakresie produkcji żywności	5	zaliczenie ze stopniem	8	18		
MK03	System HACCP	8	zaliczenie ze stopniem	12	12	14	7
MK04	Dobrowolne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	6	zaliczenie ze stopniem			14	6
MK05	Mikrobiologia i higiena produkcji żywności	3	egzamin	12			
MK06	Chemia i toksykologia żywności	3	egzamin	12			
MK07	Prawo żywnościowe	3	egzamin	16			
MK08	Technika dokumentacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności	3	zaliczenie ze stopniem			12	11
MK09	Auditowanie systemu jakości	3	egzamin			8	8
MK10	Seminarium pracy końcowej	3	zaliczenie				12

Razem		45		77	40	60	48
-------	--	----	--	----	----	----	----

**WYKAZ KIERUNKOWYCH ZESPOŁÓW EFEKTÓW UCZENIA SIĘ NA STUDIACH PODYPLOMOWYCH:  
ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ZDROWOTNYM ŻYWNOŚCI**

Symbole zespołów efektów uczenia się	Opis zespołów efektów uczenia się	Metody weryfikacji i dokumentacji zespołów efektów uczenia się	Odniesienie do		
			uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK <i>(kod składnika opisu)</i>	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7 <i>(kod składnika opisu)</i>	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy 6-7 <i>(kod składnika opisu)</i>
<b>Wiedza: Absolwent zna i rozumie</b>					
				Zakres i głębokość-kompletność perspektywy poznawczej i zależności; Kontekst-uwarunkowania, skutki	Teorie i zasady; Zjawiska i procesy; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały;
SP_W01	w zaawansowanym stopniu zagadnienia w zakresie chemii i mikrobiologii żywności oraz roli jakości i systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym	Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych	P6U_W – poziom 6PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza	P6S_WG	P6Z_WZ P6Z_WT
SP_W02	w zaawansowanym stopniu metody i techniki zarządzania bezpieczeństwem żywności, zasady planowania, wdrażania i	Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja	P6U_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza	P6S_WG	P6Z_WO

	doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności z uwzględnieniem prawa żywnościowego i standardów	prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych			
SP_W03	aksjologiczne uwarunkowania jakości, w tym bezpieczeństwa żywności, ekonomiczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania działań podejmowanych w celu ochrony zdrowia konsumenta	Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych	P6U_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza	P6S_WK	P6Z_WT
<b>Umiejętności: Absolwent potrafi</b>					
				Wykorzystanie wiedzy-rozwiązane problemy i wykonywane zadania; Komunikowanie się- odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym; Organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa; Uczenie się - planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób	Informacje; Organizacja pracy; Narzędzia i materiały; Uczenie się i rozwój zawodowy
SP_U01	zaprojektować, wdrożyć i doskonalić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem w przedsiębiorstwie branży spożywczej także z	praca końcowa Protokół z przyjęcia prac końcowych	P6U_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności	P6S_UW P6S_UK	P6Z_UO P6Z_UN

	wykorzystaniem narzędzi informatycznych oraz prowadzić negocjacje z audytorami jednostek certyfikujących oraz przedstawicielami organów urzędowej kontroli żywności				
SP_U02	analizować, identyfikować i charakteryzować złożone układy czynników oddziałujących na proces produkcji żywności oraz jej jakość i bezpieczeństwo	praca końcowa Protokół z przyjęcia prac końcowych	P6U_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności	P6S_UW	P6Z_UO
SP_U03	wyszukiwać, analizować i wykorzystywać przepisy prawa żywnościowego do rozwiązywania złożonych problemów technologicznych w przedsiębiorstwach branży spożywczej	praca końcowa Protokół z przyjęcia prac końcowych	P6U_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności	P6S_UW	P6Z_UI
SP_U04	kierować pracą zespołu ds. jakości w przedsiębiorstwie, prowadzić szkolenia operatorów żywności oraz pełnić funkcję audytora wewnętrznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	praca końcowa, egzamin, Protokół z egzaminu oraz przyjęcia prac końcowych, archiwizacja prac egzaminacyjnych	P6U_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności	P6S_UO	P6Z_UO
SP_U05	ukierunkowywać doksztalcanie i samodoskonalenie w zakresie bezpieczeństwa żywności	praca końcowa, Protokół z przyjęcia prac końcowych	P6U_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności	P6S_UU	P6Z_UU
<b>Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do</b>					
				Oceny-krytyczne podejście, Odpowiedzialność- wypełnianie zobowiązań	Przestrzeganie reguł; Współpraca; Odpowiedzialność

				społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego; Rola zawodowa-niezależność i rozwój etosu	
SP_K01	wypełniania zobowiązań prawnych, społecznych, zawodowych i etycznych w zakresie produkcji bezpiecznej żywności	praca końcowa, egzamin, Protokół z egzaminu oraz przyjęcia prac końcowych, archiwizacja prac egzaminacyjnych	P6U_K - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, kompetencje społeczne	P6S_KO	P6Z_KP
SP_K02	zapobiegania i podejmowania inicjatyw, decyzji i działań w sytuacjach kryzysowych związanych z produkcją żywności	praca końcowa, egzamin, Protokół z egzaminu oraz przyjęcia prac końcowych, archiwizacja prac egzaminacyjnych	P6U_K - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, kompetencje społeczne	P6S_KO P6S_KK P6S_KR	P6Z_KO