

**PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH: ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ZDROWOTNYM
ŻYWNOSCI
W ROKU 2025/2026**

Semestr I

Symbol modułu	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
MK01	Bezpieczeństwo żywności	Egzamin	27	5	10	2	0	0
MK02	Dobre praktyki w zakresie produkcji żywności	Zaliczenie ze stopniem	26	5	18	3,5	0	0
MK03	System HACCP	Zaliczenie ze stopniem	24	4	12	2	0	0
MK05	Mikrobiologia i higiena produkcji żywności	Egzamin	12	3	0	0	0	0
MK06	Chemia i toksykologia żywności	Egzamin	12	3	0	0	0	0
MK07	Prawo żywnościowe	Egzamin	16	3	0	0	0	0

Semestr II

Symbol modułu	Nazwa modułu	Forma zaliczenia	Liczba godzin zajęć ogółem	ECTS	Liczba godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	ECTS	Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	ECTS
MK01	Bezpieczeństwo żywności	Egzamin	16	2	4	1	0	0
MK03	System HACCP	Zaliczenie ze stopniem	21	4	7	2	0	0
MK04	Dobrowolne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Zaliczenie ze stopniem	20	6	6	2	0	0
MK08	Technika dokumentacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności	Zaliczenie ze stopniem	23	4	11	2	0	0
MK09	Auditowanie systemu jakości	Egzamin	16	3	8	1,5	0	0
MK10	Seminarium pracy końcowej	Zaliczenie ze stopniem	12	3	12	3	0	0

**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 (kod składnika opisu)	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7 (kod składnika opisu)	charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy 6-7 (kod składnika opisu)
Wiedza: Absolwent zna i rozumie					
				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 doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności z	Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych	P6U_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza	P6S_WG	P6Z_WO

	uwzględnieniem prawa żywnościowego i standardów				
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
Umiejętności: Absolwent potrafi					
				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 wykorzystaniem narzędzi informatycznych oraz prowadzić negocjacje z audytorami jednostek	praca końcowa Protokół z przyjęcia prac końcowych	P6U_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności	P6S_UW P6S_UK	P6Z_UO P6Z_UN

	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 dokształcanie 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
Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do					
				Oceny-krytyczne podejście; Odpowiedzialność- wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego; Rola zawodowa- niezależność i rozwój etosu	Przestrzeganie reguł; Współpraca; Odpowiedzialność

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