

Ramowy program studiów podyplomowych
„Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności”

Przedmiot	Wykłady	Ćwiczenia	
Semestr I			
1.Zarządzanie jakością	8		
2.Projektowanie zakładów i linii technologicznych	8		
3.Higiena i mikrobiologia żywności	8		
4. GHP, GMP, GAP, GGP	8		
5. System HACCP	10		
6.Podstawy technologii żywności	8		
7.Towaroznawstwo i przechowywalność żywności	8		
8.Warsztaty HACCP		24	
Razem: 82		58	24
Semestr II			
1.System HACCP	5		
2.Podstawy żywienia i dietetyka	8		
3.Metody utrwalania żywności	6		
4.Audyty systemu jakości	6		
5.Systemy ISO w produkcji żywności	8		
6.Toksykologia żywności	8		
7.Prawo żywnościowe i urzędowa kontrola żywności	10		
8.Ocena jakości żywności	8		
9.Warsztaty HACCP		24	
Razem: 83		59	24

Wszystkie przedmioty za wyjątkiem warsztatów HACCP kończą się egzaminami, Zaliczenie warsztatów odbędzie się na podstawie obrony przygotowanego projektu wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w wybranej jednostce.