

# Studia Podyplomowe

## Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym

*Jednostka prowadząca studia:* Wydział Nauk o Żywności

### **Charakterystyka studiów:**

Celem studiów jest zapoznanie słuchaczy z najnowszymi zasadami zarządzania bezpieczeństwem, poprzez nadzór wewnętrzny nad jakością żywności i przestrzeganiem higieny przy pozyskiwaniu, przetwarzaniu i obrocie w całym łańcuchu rolno-żywnościowym, z uwzględnieniem prawa żywnościowego Unii Europejskiej oraz wytycznych Wspólnej Polityki Rolnej.

Słuchacze zdobędą kwalifikacje z zakresu projektowania systemów zarządzania jakością, opracowania dokumentacji, wewnętrznego auditowania jakości w ujęciu systemowym, nadzoru nad wdrażaniem, utrzymaniem i rozwojem systemów zarządzania jakością, a w szczególności z uwzględnieniem zasad identyfikowalności w łańcuchu rolno-spożywczym

### **Założenia:**

*Czas trwania:* 2 semestry

*Tryb:* niestacjonarny (soboty, niedziele)

*Data rozpoczęcia:* październik

*Liczba uczestników:* max 32 osób

*Koszt studiów:* 200 zł - wpisowe oraz opłata za studia - 5000 zł

*Wymiar godzin zajęć:* 212 godzin

### **Warunki rekrutacji:**

Rekrutacja na kolejną edycję studiów rozpoczyna się w czerwcu danego roku i trwa do 30 września. W przypadku wolnych miejsc może zostać przedłużona do dnia poprzedzającego rozpoczęcie zajęć. Wymagane dokumenty:

Warunkiem przyjęcia na studia podyplomowe jest złożenie przez kandydata dokumentów -

- podania do Kierownika Studiów Podyplomowych
- wypełnionego kwestionariusza osobowego
- ksera lub odpisu dokumentu tożsamości
- dowodu wpłaty opłaty wpisowej
- oryginału dyplomu ukończenia studiów
- jednej fotografii

O przyjęciu na studia podyplomowe decyduje kolejność zgłoszeń.

Zajęcia są realizowane zgodnie z zatwierdzonym planem studiów

### Plan studiów

Lp.	Nazwa modułu	Liczba godzin		Punkty
		Wykład	Ćwiczenia	ECTS
1.	Prawo żywnościowe w Polsce i Unii Europejskiej, jego interpretacja i zastosowanie w praktyce	6	16	4,0
2.	Zagrożenia w żywności oraz zasady ich identyfikowania i monitorowania w łańcuchu żywnościowym	42	16	12,0
3.	Podstawy projektowania, rozwoju linii technologicznych oraz produktów spożywczych i zarządzanie procesem produkcyjnym	10	12	6,0
4.	Pełnomocnik jakości	8	16	10,0
5.	Standardy żywnościowe	12	8	6,0
6.	Systemy zarządzania jakością w przemyśle rolno-spożywczym	18	36	19,0
7.	Systemy zapewnienia jakości w laboratorium	4	8	3,0
	Razem	100	112	
	<b>Łącznie</b>		<b>212</b>	<b>60,0</b>

#### Zasady odpłatności:

Opłata wpisowego 200 zł – bezzwrotne, przy składaniu dokumentów.

Opłata za studia jest ustalana na dany rok akademicki. Opłata może zostać dokonana jednorazowo lub w dwóch równych ratach, płatnych pierwsza do 30.09.2013 r. lub do dnia poprzedzającego pierwszy dzień zajęć (w przypadku osób, które zgłoszą się na studia po terminie rekrutacji), druga rata płatna do 31.01.2014 roku.

W oparciu o podanie z uzasadnieniem istnieje możliwość rozłożenia opłaty na więcej niż dwie raty, co zostaje ujęte w pisemnej umowie wewnętrznej pomiędzy słuchaczem a Kierownikiem studiów.

Kwota ta obejmuje opłatę za studia, koszty materiałów dydaktycznych, które słuchacze otrzymują do każdego przedmiotu, świadectwo ukończenia studiów podyplomowych wydane

prze JM Rektora SGGW, certyfikaty w języku polskim wydane przez zewnętrzne jednostki certyfikujące.

### **Sylwetka kandydata**

Adresatami studiów mogą być absolwenci uczelni wyższych, w tym absolwenci SGGW, pracujący na stanowiskach technologów, kierowników produkcji, kontrolerów jakości w ogniwach łańcucha rolno-spożywczego oraz osoby chcące zdobyć wiedzę z zakresu systemów zarządzania jakością w łańcuchu rolno-spożywczym.

Podstawą ukończenia studiów jest pozytywne zaliczenie wszystkich przedmiotów i uzyskanie 60 pkt. ECTS, co zostanie potwierdzone świadectwem ukończenia studiów podyplomowych. Absolwenci otrzymają świadectwo ukończenia studiów podyplomowych wydane przez J.M. Rektora SGGW, zaświadczenia potwierdzające uczestnictwo w blokach tematycznych realizowanych przez jednostki zewnętrzne (m. in. BRC, IFS) oraz po zdaniu egzaminów certyfikaty: Audytora wewnętrznego systemów jakości w przemyśle spożywczym, Certyfikat Pełnomocnika Jakości, Certyfikat audytora wewnętrznego według normy ISO 22000.

### **Sylwetka absolwenta**

Absolwenci studiów podyplomowych posiadają wiedzę w zakresie projektowania systemów zarządzania jakością, opracowywania dokumentacji systemowej, wewnętrznego audytowania jakości w ujęciu systemowym, nadzoru nad wdrażaniem, utrzymaniem i rozwojem systemów zarządzania jakością, a w szczególności z uwzględnieniem zasad identyfikowalności w łańcuchu rolno-spożywczym.

Absolwenci posiadają umiejętności koordynowania prac związanych z doskonaleniem jakości i zagwarantowaniem bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym.

Absolwenci są przygotowani do pełnienia funkcji kierowniczych ds. systemów zarządzania jakością według wymagań standardów międzynarodowych,

### **System zapewnienia jakości kształcenia:**

Zajęcia prowadzone są przez wysoko wykwalifikowaną kadrę naukową Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz szkoleniowców praktyków z renomowanych, międzynarodowych firm certyfikujących.

Zajęcia prowadzone są jako wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, również w formie warsztatów, ćwiczeń, case study.