

Program studiów podyplomowych

Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności

Semestr zimowy 2012/2013, letni 2012/2013

https://www.podyplomowe.ue.wroc.pl/114,203,zarzadzanie_bezpieczenstwem_zywnosci.html

Lp.	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin
1	Wykład inauguracyjny – Jakość w ujęciu filozoficznym i ekonomicznym	2
2	Kształtowanie warunków jakości pracy w nowoczesnym przedsiębiorstwie	2
3	Rola kierownictwa w zarządzaniu jakością	2
4	Żywność jako surowiec biologiczny, jej trwałość w aspekcie poszczególnych etapów produkcji	4
5	Zagrożenia żywności	3
6	Monitorowanie etapów w produkcji żywności (traceability)	4
7	Unijne Prawo Żywnościowe	6
8	Krajowe przepisy prawne	4
9	Jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu logistycznym	4
10	Procesowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem	4
11	8 zasad zarządzania w systemie jakości ze szczególnym wyróżnieniem I - orientacja na klienta	4
12	Filozofia TQM a zarządzanie jakością	6
13	Normalizacja, akredytacja i notyfikacja	5
14	System jakości wg PN-EN ISO 9000:2006	4
15	Zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w przetwórstwie żywności	4
16	Żywność genetycznie modyfikowana jako ryzyko zagrożeń	6
17	Skład chemiczny żywności - podstawowe składniki	6
18	Analiza instrumentalna składników żywności	6
19	Dodatki do żywności	6
20	Program warunków wstępnych w systemie HACCP	6
21	Charakterystyka etapów i procedur HACCP	6
22	System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000:2005	6
23	Dokumentacja systemu jakości i bezpieczeństwa żywnościowego	8
24	Opakowania w zapewnieniu gwarantowanej jakości	4
25	Walidacja i weryfikacja	4
26	Elementy systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy	4
27	Zarządzanie bezpieczeństwem informacji w przedsiębiorstwie	8
28	Doskonalenie systemów bezpieczeństwa żywnościowego	10
29	Certyfikacja systemu zarządzania bezpieczeństwem wg ISO 22000:2005	8

30	Audit jakości wg normy PN ISO 22000:2005	8
31	Rachunek kosztów bezpieczeństwa jakości	6
32	Rachunek ekonomiczny jakości	8
33	Seminarium	12
RAZEM		180