



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów podyplomowych

Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności

Spis treści

| | |
|-----------------------------|---|
| Informacje podstawowe | 3 |
| Opis studiów podyplomowych | 4 |
| Efekty uczenia się | 6 |
| Plan studiów podyplomowych | 7 |
| Matryca efektów uczenia się | 8 |

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Nazwa wydziału: | Wydział Żywienia Człowieka |
| Nazwa studiów podyplomowych: | Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności |
| Poziom: | studia podyplomowe |
| Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie: | 30 |
| Czas trwania studiów (liczba semestrów): | 2 |
| Odniesienie do poziomu PRK: | 7 PRK |

Opis studiów podyplomowych

Cele kształcenia, opis grupy odbiorców

Celem kształcenia na studiach podyplomowych Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności jest wsparcie słuchaczy w karierze zawodowej poprzez zdobycie kompetencji gotowości poszerzenia i uaktualniania wiedzy pozwalającej absolwentom na osiągnięcie poziomu samodzielnego eksperta z obszaru nauk o jakości żywności oraz zajmowania kierowniczych stanowisk w przedsiębiorstwach lub innych organizacjach współczesnego łańcucha żywnościowego lub w jego instytucjonalnym otoczeniu.

Absolwent studiów podyplomowych ma pogłębioną wiedzę oraz umiejętności dotyczące procesu audytu, jego programowania, przygotowania, przeprowadzenia i udokumentowania. Posiada pogłębione umiejętności z zakresu bezpieczeństwa żywności i monitorowania jakości żywności. Ma umiejętność oceny zgodności funkcjonowania przedsiębiorstw łańcucha żywnościowego z wymaganiami prawa żywnościowego, systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością. Jest przygotowany do praktycznego wykorzystania szerokiej wiedzy i umiejętności z zakresu wdrażania, funkcjonowania i audytowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz systemów zarządzania w aktywnym i skutecznym działaniu zawodowym.

Charakterystyka studiów podyplomowych

Studia podyplomowe Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności (SZBJZ) to studia zaprojektowane dla osób zainteresowanych bezpieczeństwem i jakością żywności. kształcenia na studiach podyplomowych obejmuje przedmioty, które umożliwią wykonywanie zadań takich jak: planowanie i wykonanie dokumentacji systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem żywności, projektowanie i regagowanie procedur i instrukcji, zaplanowanie, przeprowadzenie i udokumentowanie audytów systemów zarządzania, określenie niezgodności w trakcie audytu, posługiwanie się normami ISO oraz standardami żywności, pełne rozumienie zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz stosowanie metod zapobiegania i eliminacji zagrożeń bezpieczeństw żywności. Program został opracowany w wyniku szerokiej dyskusji wśród prowadzących zajęcia na studiach podyplomowych, słuchaczy oraz wielu spotkań i konsultacji z pracodawcami, przedstawicielami jednostek certyfikujących oraz innymi interesariuszami z otoczenia społeczno-gospodarczego w sferze doskonalenia jakości żywności.

Wymiar, zasady i forma odbywania oraz zaliczania praktyk

Brak praktyk.

Warunki ukończenia studiów podyplomowych

Zasady przygotowania i złożenia pracy dyplomowej:

Praca dyplomowa jest przygotowywana zespołowo. To dokument o charakterze ekspertyzy / projektu dokumentacji systemu bezpieczeństwa żywności zakładu studium przypadku. Zakład wybierany jest przez zespół. Termin złożenia pracy dyplomowej to koniec drugiego semestru.

Praca dyplomowa ma za zadanie pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów podyplomowych a szczególnie systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności oraz tematyki audytu wewnętrznego.

Zasady składania egzaminu końcowego:

Egzaminem końcowym jest zespołowa obrona pracy dyplomowej przed komisją obron prac dyplomowych na studiach podyplomowych składającą się z trzech osób oraz wszystkich słuchaczy studiów podyplomowych. Obrona składa się z trzech części: pierwsza część to krótka prezentacja pracy dyplomowej, druga część to pytania członków komisji (minimum 1 pytanie), trzecia część to pytania z sali od pozostałych zespołów (1 pytanie od każdego z pozostałych zespołów). Każda część obrony oceniana jest osobno i jest obliczana średnia arytmetyczna.

Sposób wyliczenia ogólnego wyniku ukończenia studiów podyplomowych:

Wynik ukończenia studiów podyplomowych jest średnią arytmetyczną z obrony pracy dyplomowej.

Zasady i tryb rekrutacji

O przyjęcie na studia podyplomowe mogą ubiegać się kandydaci posiadające dyplom ukończenia studiów pierwszego

stopnia, drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich.

Kandydaci przyjmowani są wg kolejności zgłoszeń.

W terminach określonych w harmonogramie rekrutacji, kandydat:

- rejestruje się w systemie rekrutacyjnym SGGW i dołącza w nim skany dokumentów niezbędnych do kwalifikacji,
- otrzymuje informację o zakwalifikowaniu lub nie,
- dostarcza wymagane dokumenty w ciągu 2-5 dni,
- wnosi na wskazany numer konta, właściwy danym studiom podyplomowym opłatę za pierwszy semestr,
- po dostarczeniu wymaganych dokumentów, zgodnych z przedstawionymi do kwalifikacji w systemie rekrutacyjnym oraz potwierdzeniu wniesienia opłaty - otrzymuje informację o przyjęciu na studia podyplomowe.

W przypadku nieuruchomienia danej edycji studiów podyplomowych kandydat otrzymuje informację w tej sprawie oraz zwrot wniesionych opłat.

Harmonogram przebiegu rekrutacji określany jest odrębnie dla każdej edycji studiów podyplomowych.

Efekty uczenia się

Wiedza

| Kod | Treść | PRK |
|----------------|--|--------|
| SysZarz_K6_W01 | Absolwent zna i rozumie systemy obowiązkowe i nieobligatoryjne systemy i standardy zarządzania jakością żywności oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności | P7S_WG |
| SysZarz_K6_W02 | Absolwent zna i rozumie zaawansowane metody i narzędzia zarządzania jakością stosowane do analizy i monitorowania jakości żywności | P7S_WG |
| SysZarz_K6_W03 | Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu technologii produkcji produktów spożywczych oraz zagrożenia w produkcji żywności i czynniki wpływające na jakość w łańcuchu żywnościowym | P7S_WG |

Umiejętności

| Kod | Treść | PRK |
|----------------|---|--------|
| SysZarz_K6_U01 | Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do oceny systemów stosowanych w produkcji żywności i analizy złożonych problemów dotyczących technologii żywności, jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych w łańcuchu żywnościowym | P7S_UW |
| SysZarz_K6_U02 | Absolwent potrafi analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu, technologii produkcji, występowania zagrożeń w produkcji żywności, wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwa produktów spożywczych | P7S_UW |
| SysZarz_K6_U03 | Absolwent potrafi zaplanować, zaprojektować i wykonać dokumentację systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz dokumentację niezbędną w programowaniu, przeprowadzeniu i udokumentowaniu wyników audytu | P7S_UW |

Kompetencje społeczne

| Kod | Treść | PRK |
|----------------|--|--------|
| SysZarz_K6_K01 | Absolwent jest gotów do krytycznej oceny pozyskiwanych informacji i poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie wdrażania, funkcjonowania i oceny systemów zarządzania | P7S_KK |
| SysZarz_K6_K02 | Absolwent jest gotów do rozwiązywania problemów dotyczących jakości indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów | P7S_KK |
| SysZarz_K6_K03 | Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za funkcjonowanie obligatoryjnych i nieobligatoryjnych systemów / standardów w celu ochrony zdrowia publicznego | P7S_KO |

Plan studiów

Semestr 1

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|---|--|-------------|-------------------|---|
| Aspekty technologiczne, towaroznawcze, projektowe i prawne produkcji żywności | Wykład: 24 Ćwiczenia projektowe: 3 | 3 | Zaliczenie | O |
| Zagrożenia żywności w łańcuchu żywnościowym | Wykład: 20 | 2 | Zaliczenie | O |
| Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności | Wykład: 22 Ćwiczenia projektowe: 16 | 5 | Zaliczenie | O |
| Suma | 85 | 10 | | |

Semestr 2

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | |
|--|--|-------------|-------------------|---|
| Jakość żywności i żywienia | Wykład: 23 | 2 | Zaliczenie | O |
| Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz standardy żywnościowe | Wykład: 26 Ćwiczenia projektowe: 14 | 6 | Zaliczenie | O |
| Audyt systemów zarządzania według normy ISO 19011 | Wykład: 12 Ćwiczenia projektowe: 10 | 3 | Zaliczenie | O |
| Projekt dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności | Ćwiczenia projektowe: 15 | 2 | Zaliczenie | O |
| Praca dyplomowa | Praca dyplomowa: 0 | 7 | Egzamin | O |
| Suma | 100 | 20 | | |

*O - Przedmioty obowiązkowe
G - Obowiązkowa grupa
F - Przedmioty do wyboru*

Matryca efektów uczenia się

2024/25/N_Z/6/ZCZ/SysZarz/all

| Przedmiot | Specjalność | Obligatoryjność | Semestr | SysZarz_K6_W01 | SysZarz_K6_W02 | SysZarz_K6_W03 | SysZarz_K6_U01 | SysZarz_K6_U02 | SysZarz_K6_U03 | SysZarz_K6_K01 | SysZarz_K6_K02 | SysZarz_K6_K03 |
|--|-------------|-----------------|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | | | | | | | | | | | |
| Aspekty technologiczne, towaroznawcze, projektowe i prawne produkcji żywności | | 0 | 1s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Zagrożenia żywności w łańcuchu żywnościowym | | 0 | 1s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności | | 0 | 1s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Jakość żywności i żywienia | | 0 | 2s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz standardy żywnościowe | | 0 | 2s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Audyt systemów zarządzania według normy ISO 19011 | | 0 | 2s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Projekt dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności | | 0 | 2s | x | | x | x | x | x | x | x | x |
| Praca dyplomowa | | 0 | 2s | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Suma (obowiązkowy): | | | | 7 | 7 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Suma (fakultatywny): | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Suma: | | | | 7 | 7 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |