

**Ramowy program studiów podyplomowych  
„Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności”**

<b>Przedmiot</b>	<b>Wykłady</b>	<b>Ćwiczenia</b>	
<i>Semestr I</i>			
1. Zarządzanie jakością	8		
2. Projektowanie zakładów i linii technologicznych	8		
3. Higiena i mikrobiologia żywności	10		
4. GHP, GMP, GAP, GGP	8		
5. System HACCP	10		
6. Podstawy technologii żywności	8		
7. Podstawy zarządzania i marketingu	6		
8. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	10		
9. Prawo żywnościowe a prawo cywilne	8		
10. Warsztaty HACCP		30	
<b>Razem</b>		<b>76</b>	<b>30</b>
		<b>106</b>	
<i>Semestr II</i>			
1. System HACCP	10		
2. Podstawy żywienia i dietetyka	10		
3. Metody utrwalania żywności	6		
4. Audyt systemu jakości	6		
5. Systemy ISO w produkcji żywności	8		
6. Toksykologia żywności	8		
7. Etyka w zarządzaniu	6		
8. Urzędowa kontrola żywności	6		
9. Informatyka w zarządzaniu	6		
10. Ocena jakości żywności	8		
11. Warsztaty HACCP		30	
<b>Razem</b>		<b>74</b>	<b>30</b>
		<b>104</b>	

Wszystkie przedmioty kończą się egzaminami,  
Jedynie zaliczenie warsztatów odbędzie się na podstawie obrony przygotowanego projektu wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w wybranej jednostce.