

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Edukacja](#)

Studia podyplomowe „Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności” na UP we Wrocławiu



Wydział Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we współpracy z Polskim Centrum Badań i Certyfikacji podejmuje nową edycję dwusemestralnych studiów podyplomowych „Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności” z możliwością uzyskania certyfikatu „Asystent jakości” i „Pełnomocnik systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności”.

Cel studiów

Celem studiów jest zapoznanie słuchaczy z najnowszymi zasadami zarządzania jakością w aspekcie konkurencyjności i przedsiębiorczości w zintegrowanej Europie. Ponadto, będzie przekazana wiedza z zakresu zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz metodologii identyfikacji i identyfikowalności produktów żywnościowych. Uzyskana wiedza służyć będzie aktywizacji oraz kreowaniu innowacyjności i przedsiębiorczości. Słuchacze zostaną zapoznani z międzynarodowymi systemami zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności oraz integracją systemów zarządzania w jednostkach organizacyjnych

Uczestnicy

Studia kierowane są do absolwentów uczelni wyższych, tj. do osób z wyższym wykształceniem, pracujących na stanowiskach: technologów, kierowników produkcji, kontrolerów jakości, menedżerów przedsiębiorstw i projektów oraz operatorów biznesu na wszystkich jego odcinkach, a także do absolwentów bez zatrudnienia.

Program studiów

Program studiów obejmuje m.in. zagadnienia z zakresu:

- filozofii zarządzania jakością, zasobami ludzkimi oraz zastosowania nowoczesnych narzędzi systemów zarządzania
- systemów zarządzania jakością wg norm serii ISO 9000 w najnowszych wersjach,
- kształtowania jakości produktów żywnościowych w świetle standardów światowych i reguł prawa żywnościowego obowiązującego w UE
- międzynarodowych standardów i systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (GMP, GHP, HACCP, ISO 22000, BRC, IFS),
- integracji systemów zarządzania,
- zasad prowadzenia audytu jakości,
- akredytacji, certyfikacji, notyfikacji, oraz normalizacji i walidacji,

Absolwenci studiów otrzymują:

- świadectwo ukończenia studiów podyplomowych
- certyfikaty „Asystenta jakości” i „Pełnomocnika systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności” po złożeniu egzaminu przed komisją Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji.

Koszt studiów wynosi 4500 zł (możliwość opłaty w dwóch ratach).

Termin rozpoczęcia studiów – październik 2013 roku

Kontakt

Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością UP

tel.71 3207782

e-mail: halina.ben@up.wroc.pl

osoba do kontaktu: Halina Beń

Źródło: www.up.wroc.pl

<http://laboratoria.net/edukacja/19156.html>

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzin na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzin na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedzin na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy