

Studia podyplomowe: „Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie – Menadżer Jakości w przemyśle spożywczym”

1. Nazwa i charakterystyka studiów podyplomowych: „Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie – Menadżer Jakości w przemyśle spożywczym”

Dwusemestralne studia podyplomowe prowadzone są w systemie niestacjonarnym obejmują 220 godzin zajęć wykładowych i ćwiczeniowych. Studia Podyplomowe kierowane są do osób, które mają wykształcenie wyższe i chcą poszerzyć swoje kwalifikacje i uprawnienia zawodowe jako pełnomocnicy zarządzania jakością. Studia umożliwiają uzyskanie międzynarodowych certyfikatów: Pełnomocnika Jakości oraz Menadżera Jakości w przemyśle spożywczym. Celem Studiów Podyplomowych dotyczących zarządzania jakością w przedsiębiorstwie spożywczym jest przekazanie studentom wiedzy, w głównej mierze praktycznej, która jest konieczna przy opracowaniu, wdrażaniu i doskonaleniu systemów jakości według standardów międzynarodowych. Studia kierowane są do absolwentów wyższych uczelni pracujących na stanowiskach kierowników produkcji i laboratoriów, technologów żywności oraz kadry technicznej związanej z zarządzaniem produkcją, kontrolą i oceną jakości żywności, do nauczycieli szkół przemysłu spożywczego i pracowników stacji Sanepidu. Program zajęć obejmuje następujące bloki tematyczne: Zarządzanie projektem, Zarządzanie procesem, Rodzina norm ISO 9000, 9001, Metody statystyczne w Zarządzaniu Jakością w przedsiębiorstwie, Wymagania normy ISO 22000, Metody badania i oceny zagrożeń w przedsiębiorstwie, Dokumentacja Systemów Zarządzania Jakością (SZJ) wg ISO 9001, Audit Jakości i Audyty Wewnętrzne, Proces Certyfikacji, Zintegrowane systemy zarządzania EN ISO 9001, HACCP, TQM, Dokumentacja systemu HACCP, Wymagania i regulacje prawne dla systemu HACCP, Dobra praktyka higieniczna GHP, Dobra praktyka produkcyjna GMP, Odpowiedzialność za wyrób w świetle wymagań i regulacji prawnych, Systemy monitorowania. Zajęcia prowadzone są na terenie Wydziału Mechanicznego PK przez nauczycieli akademickich PK oraz trenerów TÜV-Akademia.

2. Charakter studiów: studia kwalifikacyjne

3. Opis kwalifikacji (umiejętności) i uprawnień uzyskanych po zakończeniu studiów:

Student po ukończonych studiach będzie posiadał wiedzę i umiejętności z zakresu systemów bezpieczeństwa, będzie umiał opracować, prowadzić i nadzorować dokumentację związaną z produkcją bezpiecznej żywności. Absolwent studiów podyplomowych będzie mógł zdawać egzaminy na 2 międzynarodowe certyfikaty: Pełnomocnika Jakości oraz Menadżera Jakości w przemyśle spożywczym wydawane są przez TÜV-Akademie Rheinland GmbH.

4. Zasady rekrutacji: Studia podyplomowe przeznaczone są dla osób legitymujących się dyplomem ukończenia studiów wyższych. Rekrutacja prowadzona jest z wolnego naboru. Termin składania dokumentów 30.11.2011

5. Czas trwania studiów: dwa semestry, wymiar godzin 220

6. Kontakt: Sylwia Mierzejewska, nr tel. 094 34 78 404, sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl