

STUDIA PODYPLOMOWE ŻYWNOSĆ MANAGER JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Zapraszamy na studia Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności współorganizowane z uczelnią WSZiB. Kierunek studiów podyplomowych został stworzony z myślą o osobach, które chcą zdobyć lub poszerzyć swoją wiedzę

i umiejętności w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Zapisz się na studia i zostań liderem w branży spożywczej!

Zapisz się na studia:

<https://www.luqam.com/studia-podyplomowe/manager-jakosci-i-bezpieczenstwa-zywnosci/>



Informacje

Informacje organizacyjne

- 6 certyfikatów + dyplom ukończenia studiów
- 2 semestry, 9 zjazdów
- zajęcia w soboty i niedziele, w godzinach 9.00-15.45
- możliwość uczestnictwa w 100% on-line lub stacjonarnie
- minimum 70% obecności na zajęciach
- egzamin dyplomowy
- dostęp do platformy szkoleniowej Opexity
- angażujące warsztaty

O kierunku studiów Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności

Studia podyplomowe Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności to program kształcenia, który ma na celu przygotowanie specjalistów do pracy w branży przemysłu spożywczego.

Studenci uczestniczą w zajęciach teoretycznych oraz praktycznych, które pozwalają na zdobycie wiedzy i umiejętności, m.in. z zakresu tworzenia systemów bezpieczeństwa i higieny żywności oraz sprawowania funkcji Pełnomocnika i Managera systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Do najważniejszych celów studiów można zaliczyć przygotowanie uczestników do pełnienia funkcji Auditora Wewnętrznego Systemów Jakości (ISO 9001) oraz HACCP. Kierunek przygotowuje również do pracy na stanowisku Kontrolera jakości.

Zostań Specjalistą ds. Jakości i Bezpieczeństwa Żywności i wprowadź do swojej firmy najlepsze praktyki oraz standardy!

O kierunku

Cena

4900 zł brutto

Zniżki

10% przy zapisie na studia do 30.06.2025 r.

Więcej zniżek znajdziesz na naszej stronie internetowej!

PROGRAM PROGRAM STUDIÓW

01 Interpretacja wymagań ISO 9001

Program zajęć:

1. Wprowadzenie.
2. Zakres normy.
3. Powołania normatywne.
4. Terminy i definicje.
5. Kontekst organizacji.
6. Przywództwo.
7. Planowanie.
8. Wsparcie.
9. Działania operacyjne.
10. Ocena efektów.
11. Doskonalenie.

02 Wprowadzenie do Lean Management

Program zajęć:

1. Wprowadzenie do Lean Management.
2. Identyfikacja i rodzaje strat.
3. Wdrażanie – etapy, pułapki.
4. Podstawowe narzędzia Lean Management.

03 Metoda 5S

Program zajęć:

1. Przedstawienie genezy metody 5S.
2. Omówienie 5 kroków metody 5S wraz z przykładami.
3. Korzyści z wdrożenia systemu 5S w organizacji.
4. 5S a system motywacyjny pracowników.
5. Audit 5S – narzędzie do samooceny i kontroli.
6. Zarządzanie działami poauditowymi.
7. Przyczyny porażek – czyli dlaczego system 5S nie działa?

04 Wymagania systemu HACCP

Program zajęć:

1. Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
 - Budynek i otoczenie (lokalizacja, rozwiązania konstruktorskie, funkcjonalny układ).
 - Maszyny i Urządzenia (harmonogram czynności obsługowych i metrologicznych).
 - Magazynowanie (zasada fifo, fefo, warunki środowiskowe, logistyka).
 - Zakupy (lista kwalifikowanych dostawców, oceny dostaw).
 - Personel (kwalifikacje, szkolenia).
2. Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Higienicznej.
 - Budynek (rozwiązania konstruktorskie, plan higieny).
 - Program DD.
 - Program usuwania odpadów (kategorie odpadów).
 - Harmonogram badania wody (kryteria oceny).
 - Mycie i dezynfekcja (instrukcje mycia, walidacja procesów mycia, dobór środków myjących karty charakterystyki, ocena skuteczności).
 - Higiena personelu.
3. Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Laboratoryjnej.
 - Warunki lokalowe i środowiskowe (hałas, czystość mikrobiologiczna, temperatura, wilgotność), metody badań (walidacja metod

- badawczych i szacowanie niepewności pomiaru).
 - Wyposażenia (sprawność metrologiczna, wzorcowania, sprawdzenia, nadzorowanie).
 - Pobieranie próbek (metodyki).
 - Materiał odniesienia (CRM, szczepy wzorcowe).
 - Odczynniki, testy, materiały pomocnicze.
4. HACCP jako obligatoryjne narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności (wymagania prawne).
 5. Jakość żywności (jakość zdrowotna, jakość sensoryczna).
 6. Omówienie wdrażania systemu HACCP na metodologii 12 kroków.
 7. Powołanie zespołu HACCP.
 8. Opis produktu i przeznaczenie konsumenckie.
 9. Schemat technologiczny i jego weryfikacja.
 10. Analiza zagrożeń (wskaźnik priorytetu, drzewo decyzyjne wg. Notermansa, analiza zagrożeń w NACMCF).
 11. Wyznaczenie CCP i CP (drzewo decyzyjne).
 12. Ustalenie wartości krytycznych i interwencyjnych.
 13. System monitoringu CCP (odpowiedzialność i zapisy).
 14. Działania korygujące (analiza przyczyn, ocena skuteczności).
 15. Weryfikacja systemu HACCP (analiza danych).

05 Warsztaty z zakresu projektowania i budowania systemu HACCP

Program zajęć:

1. Zakupy wg specyfikacji zakupowych, formularzy oceny dostaw, kryteriów kwalifikujących dla dostawców.
2. Opis produktu (skład, cechy mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne itd.).
3. Schemat technologiczny.
4. Charakterystyka zagrożeń.
5. Przeprowadzenie analizy zagrożeń (burza mózgów i określenie wskaźnika priorytetu).
6. Wyznaczenia CCP (określenie wartości krytycznych oraz monitoringu, zapisy).
7. Wyznaczenie CP (określenie wartości krytycznych oraz monitoringu, zapisy).
8. Weryfikacja.
9. Dokumentowanie (polityka jakości, nadzorowanie).

06 Wymagania normy ISO 22000

Program zajęć:

1. Struktura normy ISO 22000.
2. Wdrażanie wymagań normy ISO 22000 na przykładzie zakładu produkcyjnego.
3. Zarządzanie procesowe, PDCA.
4. Polityka bezpieczeństwa żywności, cele jakości – opracowywanie dokumentów, konstruowania celów jakości zgodnie z zasadą SMART.
5. Kontekst organizacji.
6. Dokumentowanie systemu: opracowywanie dokumentów, dystrybucja, wprowadzanie zmian oraz archiwizacja – omówienie różnych opcji rozwiązań.
7. Odpowiedzialność kierownictwa.
8. Zarządzanie zasobami.
 - Wyposażenie – ewidencja, nadzór, kontrola metrologiczna – konstruowanie harmonogramów oparte na ocenie ryzyka.
 - Infrastruktura – nadzór i dokumentowanie.
 - Personel – kwalifikacje, szkolenia – komunikacja.
9. Planowanie i realizacja bezpiecznych wyrobów (praktyczne wdrażanie PRP, systemu HACCP, system identyfikowalności).
10. Walidacja, weryfikacja i doskonalenie Systemu Zarządzania (działania korygujące, zapobiegawcze, wyrób niezgodny z wymaganiami – omówienie przykładów niezgodności oraz analiza poprawności podejmowanych działań).

07 Warsztaty z zakresu projektowania i budowania systemu ISO 22000

Program zajęć:

1. Problemy podczas wdrażania (dyskusja, burza mózgów).
2. Analiza zagrożeń. Wyznaczenie CCP i CP.
3. Monitorowanie CCP – wybieramy wartości graniczne, określamy częstotliwości projektujemy dokumentację
4. Procedura nadzoru nad dokumentacją – projektowanie dokumentu w zależności od wielkości organizacji
5. Weryfikacja i walidacja systemu tj. inspekcje, audyt wewnętrzny – przygotowywanie harmonogramów, kwalifikacje auditorów, raportowanie.
6. Sytuacje kryzysowe w przedsiębiorstwie, czyli jak się przygotować na nieprzewidziane (dyskusja, „burza mózgów”) – wewnętrzne i zewnętrzne źródła incydentów (przykłady).
7. Działania korygujące – analiza przyczyn, korekcja i ocena skuteczności.

08 Wymagania Standardów Sieciowych IFS i BRC z elementami Food Defence

Program zajęć:

1. Geneza i pochodzenie standardów IFS i BRC.
2. Proces certyfikacji zgodnie z IFS i BRC – krótkie wprowadzenie.
3. Wymagania standardów.
4. Utrzymanie porządku i higieny.
5. Wymagania w zakresie materiałów zawierających alergeny.
6. Wymagania w zakresie materiałów zawierających GMO.
7. Wprowadzenie do Food Defence i Food Fraud.
8. Wymagania Food Defence i Food Fraud w zakresie IFS v6, BRC v7 i innych standardach.
9. Projektowanie analizy TACCP i planu obrony żywności oraz analizy VACCP dla dostawców i tworzenia planu łagodzenia oszustw żywnościowych – prezentacja oraz ćwiczenia opracowania planu Obrony żywności na przykładzie PAS 96:
 - Ocena ryzyka (TACCP).
 - Działania prewencyjne.
 - Plan zabezpieczenia zakładu, zabezpieczenie transportu i magazynowania.
 - Kontrola procesów.
 - Wymagania w zakresie personelu.
 - Bezpieczeństwo danych i IT.
10. Prezentacja analizy VACCP dla dostawców i tworzenia planu łagodzenia oszustw żywnościowych:
 - Ocena podatności.
 - Czynniki ryzyka pod względem dostawcy i produktu.
 - Działania prewencyjne – bieżące środki nadzoru.
 - Weryfikacja planu łagodzenia oszustw żywności.

09 Akredytacja laboratoriów badawczych i wzorcujących

Program zajęć:

1. Wymagania normy ISO/IEC 17025:2017 – podejście procesowe – zakres zmian porównanie dwóch edycji standardu.
2. Wymagania dotyczące organizacji i zarządzania:
 - Kto kieruje pracą, kto nadzoruje, kto sprawdza?
 - Rola kierownictwa.
 - Mechanizmy komunikacji w laboratorium.
3. Wymagania dotyczące zasobów:
 - Podział uprawnień i obowiązków.
 - Doskonalenie personelu i szkolenia.
 - Przegląd warunków lokalowych.
 - Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym.
 - Materiały referencyjne.
 - Zachowanie spójności pomiarowej.
 - Zewnętrzne dostawy i usługi.
4. Wymagania dotyczące procesów:
 - Przegląd zapytań, ofert i umów.
 - Wybór, weryfikacja i walidacja metod badawczych.
 - Pobieranie próbek.
 - Postępowanie z obiektami do badań i wzorcowa.
 - Ocena niepewności pomiaru.
 - Zapewnienie jakości wyników.
 - Zarządzanie pracą niezgodną z wymaganiami.
 - Nadzorowanie danych – zarządzanie informacją.
5. Ocena ryzyka w laboratoriach – przykłady, ćwiczenia.
6. Omówienie zasad dostosowania dokumentacji posiadanego systemu do wymagań standardu PN-EN ISO 17025:2017.
7. Omówienie procedury akredytacji laboratoriów przez Polskie Centrum Akredytacji.

10 Normowanie i standaryzacja pracy

Program zajęć:

1. Wstęp do standaryzacji pracy – czym jest normatyw, standard i praca standaryzowana.
2. Etapy oraz narzędzia służące standaryzacji pracy.
3. Podstawowe pojęcia – czas cyklu, czas taktu i standardowy zapas produkcji w toku.
4. Metodologie normowania stosowane w przemyśle.
5. Chronometraż czasu pracy – zasady przeprowadzania, karta obserwacji, ćwiczenia na materiale wideo.
6. Badania migawkowe.
7. Wyznaczenie normatywu – zasady obliczania, zdarzenia i straty wliczane w normatywy i ich wpływ na wynik końcowy.
8. Zasady wyznaczania czasu taktu.
9. Badanie zakłóceń procesu oraz rozbięcie procesu na czynności elementarne za pomocą arkusza obserwacji procesu.
10. Podział procesu na elementy pracy i przygotowanie arkusza pracy standaryzowanej.
11. Pomiar czasu pracy i przygotowanie arkusza pracy standaryzowanej.
12. Podstawowe wskaźniki oceny sprawności procesu oraz zasady właściwego równoważenia linii.

Program zajęć:

1. Podstawa prawna – powołanie RASFF.
2. Procedura zarządzania incydentami i kryzysami – IFS, BRC.
3. Procedura reagowania na sytuacje kryzysowe – ISO 22000.
4. Analiza incydentu:
 - Praca zespołu.
 - Podział odpowiedzialności.
 - Nie zginąć w chaosie – notatki a presja czasu.
5. Komunikacja.
 - Z klientem.
 - Z konsumentem.
 - Z inspekcjami.
6. Bezpieczeństwo konsumenta a wrażliwość marki.

Program zajęć:

1. Audyt – obowiązek, czy wartość?
2. Audyt pierwszej, drugiej i trzeciej strony:
 - Audyty certyfikacji początkowej, audyty w nadzorze i audyty ponownej certyfikacji.
3. Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania – ISO 19011.
 - Zarządzanie programem auditów.
 - Przeprowadzanie auditu.
 - Kompetencje i ocena auditorów.
4. Identyfikowanie, klasyfikowanie i opisywanie niezgodności.
5. Analiza i interpretacja case studies, związanych m.in.:
 - Weryfikacją wiedzy, umiejętności i doświadczenia auditorów.
 - Opisywaniem niezgodności i spostrzeżeń.
 - Wykorzystaniem checklist auditowych.

Program zajęć:

1. Wymagania w ISO 22000, standardów IFS i BRC związane z auditami wewnętrznymi.
2. Tworzenie przykładowych list kontrolnych GMP, GHP, HACCP.
3. Przygotowanie się do przeprowadzenia auditu – przegląd dokumentacji i wykonanie checklisty.
4. Scenki – przeprowadzenie auditu wewnętrznego:
 - Wg wymagań normy ISO 22000.
 - Wg standardów IFS i BRC.
5. Analiza scenek – zachowanie podczas auditu, identyfikacja niezgodności.
6. Przygotowanie raportu z auditu wewnętrznego.
 - Z jakich elementów powinien składać się raport auditowy.
 - Prawidłowe formułowanie zgodności.
 - Prawidłowe formułowanie niezgodności.
 - Wypełnianie kart niezgodności.
7. Planowanie działań korekcyjnych i korygujących oraz metod ich weryfikacji.

Program zajęć:

1. Czym jest problem i dlaczego powstaje?
2. Definiowanie problemu 5W2H.
3. PDCA.
4. San Gen Shugi.
5. Analiza Pareto.
6. Filozofia Kaizen, Koła Jakości i ich wykorzystanie.
7. Usystematyzowana metodologia rozwiązywania problemów – 8D.
 - D1 Powołanie zespołu.
 - Dobór członków zespołu, role w zespole, ustanowienie zasad.
 - D2 Opis problemu.
 - Zebranie informacji o problemie. Omówienie metody 5W2H, ćwiczenie.
 - D3 Tymczasowe działania korygujące.
 - D4 Analiza przyczyn niewykrucia problemu.
 - D5 Poszukiwanie przyczyn źródłowych problemu.
 - Wykorzystanie narzędzi Burza mózgów, Ishikawa, 5xWHY, Diagram zależności, ćwiczenia.
 - D6 Wyszukiwanie koncepcji rozwiązań.
 - Wykorzystanie Matrycy priorytetów.
 - D7 Wprowadzenie akcji zapobiegawczych, weryfikacja działań.
 - D8 Wnioski i standaryzacja.

2X WIĘCEJ KORZYŚCI



**Zapisz się na studia i zyskaj
100% cashbacku
na szkolenia dostępne w
harmonogramie LUQAM**

ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY POD NUMEREM: +48 507 174 084

ABSOLWENT PROFIL ABSOLWENTA

Ukończenie kierunku pozwala na wdrażanie i doskonalenie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, zgodnie z międzynarodowymi standardami i przepisami prawa.

Absolwent uzyskuje praktyczne umiejętności w zakresie zarządzania ryzykiem, prowadzenia audytów i przygotowywania organizacji do certyfikacji. Ponadto potrafi skutecznie interpretować i stosować normy takie jak IFS, BRC, FSSC 22000, nadzorować procesy w łańcuchu produkcji żywności, identyfikować zagrożenia i wdrażać działania korygujące.

Efektom ukończenia studiów „Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności” jest zwiększenie konkurencyjności absolwenta na rynku pracy oraz otwarcie drogi do awansu na stanowiska menedżerskie w branży spożywczej.

PROWADZĄCY STUDIA PROWADZĄ



Anna Pawlik

Trenerka oraz konsultantka ds. branżowych systemów zarządzania oraz optymalizacji procesów produkcyjnych. Zdobywała doświadczenie zawodowe jako Lider Produkcji w grupie Carlsberg. W LUQAM realizuje projekty wdrożeniowe i szkoleniowe z zakresu ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, IRS, BRC, ISO 13485, jak również filozofii i narzędzi Lean Management. Obecnie w ramach outsourcingu funkcji pełnomocnika koordynuje i rozwija systemy dla Klientów LUQAM (m.in. branża spożywcza, budowlana, wyrobów medycznych i IT). Uczestniczy we wprowadzaniu na rynek nowych, innowacyjnych wyrobów medycznych. Specjalistka od trudnych projektów wdrożeniowych, realizowanych pod presją czasu. Doskonale odnajduje się w efektywnym powiązaniu wymagań poszczególnych systemów ze specyfiką produkcyjną. Auditor ogólnopolskiego programu Liga Mistrzów 5S LUQAM.



Izabela Górecka

Trenerka oraz konsultantka ds. systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Zdobywała doświadczenia zawodowe jako Pełnomocnik Systemu Zarządzania oraz Kierownik Produkcji. W pracy zawodowej zajmowała się wdrażaniem, utrzymywaniem i doskonaleniem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, takich jak ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, BRC, ze szczególnym uwzględnieniem wytwarzania produktów mlecznych. Posiada doświadczenie jako auditor obszaru produkcyjnego i dostawców, jak również jako strona audytowana i kontrolowana przez sieci, takie jak Biedronka, Kaufland, Lidl oraz instytucje państwowe (Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej, Inspekcja Weterynaryjna). Zdobywała także doświadczenia zawodowe poza sektorem spożywczym – jako Dyrektor Ośrodka Badań (analizy i badania chemiczne oraz z zakresu bezpieczeństwa fotobiologicznego). „Nie ma rzeczy niemożliwych, są tylko trudne do wykonania” – taka złota myśl towarzyszy jej w życiu prywatnym i zawodowym.



Bartłomiej Tomczyński

Trener oraz konsultant LUQAM w zakresie narzędzi optymalizacyjnych. Swoje doświadczenie zdobywał m.in. na stanowiskach, takich jak Koordynator Lean Manufacturing, Kierownik zmiany, Inżynier rozwoju procesów. Do jego głównych zadań należało m.in. wdrażanie i koordynacja systemów usprawniających produkcję z zakresu Lean Manufacturing, czy analiza procesów produkcyjnych. Wśród osiągnięć należy wyróżnić współtworzenie, a w dalszej kolejności prowadzenie wewnątrz organizacyjnej akademii, która ma na celu propagowanie zasad szczupłej produkcji wśród wszystkich pracowników.



Robert Bujas

Koordynator Projektów Optymalizacyjnych LUQAM, specjalista w zakresie zarządzania, Lean Management oraz Problem Solving. Absolwent Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie. Od początku kariery zawodowej związany z obszarami jakości, optymalizacji i zarządzania produkcją. Od przeszło dekady realizuje w LUQAM konsultacje i szkolenia zarówno dla wielooddziałowych międzynarodowych korporacji, jak i kilkunastoosobowych firm rodzinnych. W ramach realizacji projektów pomagał kilkuset firmom z różnych branż, w tym firmom usługowym (szpital, urząd administracji państwowej, bank) i produkcyjnym (poza większością popularnych sektorów takich jak automotive, aerospace, żywność, przemysł lekki, także np. przemysł farmaceutyczny, petrochemiczny, hutniczy i zbrojeniowy), realizującym produkcję zarówno seryjną, jak i jednostkową.



Renata Rapacz-Zaucha

Absolwentka Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie oraz studiów podyplomowych z zakresu zarządzania zasobami ludzkimi. Posiada ponad 18-letnie doświadczenie w zakresie systemów zarządzania. Prowadzi projekty w obszarze wdrażania, auditowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością ISO 9001 i ISO 14001. Pracowała w firmach z branży usługowej, FMCG, metalowej oraz automotive. Zajmowała się zawodowo wszelkimi kwestiami związanymi z wdrażaniem i utrzymywaniem skutecznego i efektywnego systemu zarządzania jakością (w tym kontaktem z jednostkami certyfikującymi, auditami pierwszej i drugiej strony, zarządzaniem reklamacjami, pracą z zagadnieniami metrologicznymi, itp.). Dba o rozwój firm z różnych branż jako konsultant, ale też pełniąc w nich funkcję pełnomocnika ds. systemu zarządzania jakością oraz audytora wewnętrznego, m.in. dla firm usługowych zajmujących się oprogramowaniem IT i firm produkcyjnych.



Krzysztof Sterniczuk

Trener i konsultant ds. optymalizacji w LUQAM. Posiada wieloletnie doświadczenie zawodowe zdobyte w międzynarodowych firmach produkcyjnych. Certyfikowany analityk MTM, specjalista w obszarach NPI oraz Product & Process Costing. W toku pracy na stanowiskach związanych z szeroko pojętą inżynierią procesów przemysłowych realizował działania we wszystkich obszarach strumienia wartości, od primary process aż po final assembly. Ponadto, kierował pracą 3 filarów WCM – Workplace Organization, Early Equipment Management oraz Early Product Management, z czego trzeci rozwijał od podstaw. Subject Matter Expert w obszarze projektowania procesów produkcyjnych z uwzględnieniem zasad Design for Manufacturing oraz Design for Assembly. Zarządzał projektami nowych uruchomień, generując oszczędności jeszcze w początkowych fazach procesu NPI.



Łukasz Wilk

W LUQAM pełni funkcję trenera i konsultanta ds. optymalizacji. Posiada ponad 11-letnie doświadczenie zawodowe w zakresie Lean i ciągłego doskonalenia.

Pracował w międzynarodowych korporacjach na takich stanowiskach jak: Operational Excellence Manager, Continuous Improvement Manager, Lean Koordynator i Pilot. Był odpowiedzialny za budowę i wdrażanie planów transformacji Lean wraz z najwyższym kierownictwem zakładów produkcyjnych.

Ponadto jest to praktyk, który spędził wiele godzin prowadząc warsztaty, szkolenia i wdrażając narzędzia Lean. Ukończył Politechnikę Rzeszowską z tytułem

Magistra Inżyniera na kierunku Zarządzanie i Inżynieria Produkcji, ukończył również studia podyplomowe Zarządzanie Produkcją Odchudzoną – Lean Manufacturing.

Kontakt



Marta Wróbel

Opiekun studiów podyplomowych

+48 507 174 084

student@luqam.com