

Program Podyplomowego Studium „Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna oraz audytowanie Systemów Jakości Zdrowotnej Żywności” w układzie semestralnym

Semestr 1

Zjazd 1

Sobota

1.	Prawo wspólnotowe i krajowe z zakresu bezpieczeństwa żywności	Wykłady 3 godz.	
2.	GAP – produkcja roślinna	Wykłady 2 godz.	
3.	Obszary funkcjonowania zasad GMP/GHP	Wykłady 3 godz.	Ćwiczenia 2 godz.

Niedziela

1.	GAP – produkcja zwierzęca	Wykłady 2 godz.	
2.	Dobrostan zwierząt	Wykłady 2 godz.	
3.	Obszary funkcjonowania zasad GMP/GHP	Wykłady 2 godz.	Ćwiczenia 2 godz.

Zjazd 2

Sobota

1.	Tradycyjne metody utrwalania żywności	Wykłady 3 godz.	
2.	Nowe patogeny żywności	Wykłady 2 godz.	
3.	Mykotoksyny w żywności i w paszach	Wykład 2 godz.	
4.	Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	Wykłady 3 godz.	

Niedziela

1.	Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności	Wykłady 3 godz.	
2.	Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	Wykłady 2 godz.	
3.	Zagrożenia chemiczne w produkcji żywności	Wykłady 3 godz.	

Zjazd 3

Sobota

1.	GMP/GHP w zakładzie przemysłu spożywczego	Zajęcia wyjazdowe	Ćwiczenia 10 godz.
----	---	-------------------	--------------------

Niedziela

1.	Dodatki do żywności i alergeny	Wykłady 3 godz.	
2.	Metody utrwalania żywności – wędzenie, suszenie, peklowanie	Wykład 2 godz.	
3.	Zagrożenia biologiczne w żywności	Wykłady 3 godz.	

Zjazd 4

Sobota

1.	HACCP – tworzenie dokumentacji	Wykłady 3 godz.	Ćwiczenia 7 godz.
----	--------------------------------	-----------------	-------------------

Niedziela

1.	HACCP – tworzenie dokumentacji	Wykłady 2 godz.	Ćwiczenia 6 godz.
----	--------------------------------	-----------------	-------------------

Zjazd 5

Sobota

1.	Audyt systemu HACCP	Wykłady 4 godz.	Ćwiczenia 6 godz.
----	---------------------	-----------------	-------------------

Niedziela

1.	Audyt systemu HACCP	Wykłady 2 godz.	Ćwiczenia 6 godz.
----	---------------------	-----------------	-------------------

Semestr 2

Zjazd 6

Sobota

1.	Urzędowa kontrola żywności	Wykłady 3 godz.	
2.	Biznesowe podejście do systemów zarządzania jakością wg wytycznych standardów ISO	Wykłady 2 godz.	Ćwiczenia 2 godz.
3.	Bezpieczeństwo opakowań dla przemysłu spożywczego	Wykłady 3 godz.	

Niedziela

1.	Bezpieczeństwo w produkcji pasz - Urzędowa kontrola pasz	Wykłady 4 godz.	
2.	Identyfikowalność w obszarze łańcucha żywnościowego	Wykłady 2 godz.	
3.	Bezpieczeństwo opakowań dla przemysłu spożywczego	Wykłady 2 godz.	

Zjazd 7

Sobota

1.	Audyt systemu HACCP w zakładzie przemysłu spożywczego	Zajęcia wyjazdowe	Ćwiczenia 10 godz.
----	---	-------------------	--------------------

Niedziela

1.	Odpady	Wykłady 5 godz.	
2.	TSE	Wykłady 3 godz.	

Zjazd 8

Sobota

1.	GMP+ w paszach	Wykłady 4 godz.	
2.	Podstawy żywienia i dietetyka	Wykłady 3 godz.	
3.	Organizacja PIS oraz współdziałanie z IW	Wykłady 3 godz.	

Niedziela

1.	ISO 22 000, IFS, BRC	Wykłady 8 godz.	
----	----------------------	-----------------	--

Zjazd 9

Sobota

1.	Podstawy epidemiologii	Wykłady 3 godz.	
2.	GMO w żywności i w paszach	Wykłady 5 godz.	
3.	Nadzór farmaceutyczny	Wykłady 2 godz.	

Niedziela

1.	Komunikacja, negocjacje, stres i zarządzanie zespołem	Wykłady 5 godz.	
2.	Wspólna polityka rolna: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE	Wykłady 3 godz.	

Zjazd 10

Sobota

1.	ISO 17.025 – system zapewnienia jakości w laboratorium	Wykłady 2 godz.	
2.	Zasady i metody analizy ryzyka	Wykłady 4 godz.	
3.	Zasady nowoczesnych metod badań i ich zastosowanie w diagnostyce	Wykłady 2 godz.	
4.	Biodeterioracja	Wykłady 2 godz.	

Niedziela

1.	Biostatystyka i technologia informacyjna	Wykłady 2 godz.	
2.	RASFF	Wykłady 2 godz.	
3.	Zapobieganie i zwalczanie zagrożeń żywnościowych	Wykłady 4 godz.	