**Program studiów dla modułu podstawowego Menedżer jakości**

1. Wybrane narzędzia i metody zarządzania jakością

* metody i narzędzia doskonalenia jakości procesów i produktów (m.in. KAIZEN, 5S, FMEA, SPC, QFD, PARETO, ISHIKAWA i in.
* ocena jakości usług (metoda Servqual, metoda CSI)

2. TQM – kompleksowe zarządzanie jakością

* rozwój koncepcji zarządzania jakością – wprowadzenie
* japoński model TQC i amerykański model TQM
* rozwiązywanie problemów jakości – przegląd instrumentarium
* wdrażanie zarządzania jakością
* modele doskonałości  EFQM, nagrody jakości

3. Zarządzanie ryzykiem w systemach zarządzania

* zarządzanie ryzykiem w biznesie – podstawy teoretyczne
* zarządzanie ryzykiem w różnych branżach i typach przedsiębiorstw
* bariery rozwoju przedsiębiorstw na współczesnym rynku
* analiza różnych typów ryzyka (np. ryzyko wynikające z finansowego aspektu działalności przedsiębiorstw, ryzyko wprowadzenia nowego produktu na rynek, ryzyko umiędzynarodowienia działalności)
* praktyczne rozwiązania dotyczące zarządzania ryzykiem
* minimalizacja ryzyka w działalności gospodarczej  – praktyczne wskazówki

4. Rachunek kosztów jakości

* wprowadzenie do problematyki kosztów (definicja i klasyfikacje kosztów, zasady kalkulacji kosztów)
* ewidencja kosztów w przedsiębiorstwie (zasady ewidencji rachunkowej, układy ewidencyjne kosztów)
* informacja kosztowa w zarządzaniu jakością (zasady przygotowania informacji kosztowej dla potrzeb zarządzania, identyfikacja kosztów utrzymania jakości, identyfikacja kosztów złej jakości, standardy w zakresie ustalania i analizy kosztów jakości

5. System zarządzania jakością wg ISO 9001

* historia norm dot. jakości: ISO 9000, ISO 9001, ISO 9004 i wprowadzenie do wymagań i wytycznych tych norm
* zarządzanie systemami jakości – sterowanie i kontrola jakości:
* istota podejścia procesowego, mapa procesów, diagramy przepływu
* wymagania normy ISO 9001
* monitorowanie przepływu procesów
* monitorowanie i pomiary rezultatów procesów
* wskaźniki doskonałości wykonania
* doskonalenie procesów biznesu

6. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy wg ISO 45001

* aspekty prawne związane z bezpieczeństwem i higieną pracy
* wprowadzenie do systemów zarządzania BHP
* wymagania i wytyczne norm PN-ISO 45001
* dokumentowanie systemu zarządzania BHP

7. Zarządzanie bezpieczeństwem informacji wg ISO 27001

* informacja i bezpieczeństwo informacji
* wymagania normy
* proces wdrażania i certyfikacji systemu
* cykl PDCA
* ocena ryzyka
* postępowanie z ryzykiem
* wybór zabezpieczeń
* ocena zgodności systemu
* certyfikacja

8. Zarządzanie środowiskowe wg ISO 14001

* historia norm środowiskowych
* wymagania prawne
* wprowadzenie do systemów zarządzania środowiskowego
* wymagania i wytyczne norm serii ISO 14000
* normy, przepisy prawne
* identyfikacja aspektów środowiskowych w procesie
* identyfikacja zagrożeń w procesie
* nowości w prawodawstwie
* praktyczne podejście

9. Audity zintegrowanych systemów zarządzania

* integracja systemów zarządzania (obszary integracji, dokumentacja zintegrowana)
* technika planowania, koordynacji i przygotowania auditów wewnętrznych
* technika przeprowadzania auditu
* dokumentowanie wyników auditu
* lista pytań kontrolnych – narzędzie audytora
* audity zintegrowanych systemów zarządzania
* audit dla doskonalenia, poprawy efektywności, ograniczenia ryzyka
* wymagania normy ISO 19011
* sylwetka audytora
* zarządzanie auditami
* metodyka planowania, przygotowania auditów i realizacji
* raportowanie

**Program dla alternatywnego modułu specjalistycznego „Menedżer jakości systemów bezpieczeństwa żywności” obejmuje pierwszych pięć przedmiotów z powyższego zestawienia oraz dodatkowe następujące przedmioty:**

1. System HACCP wg Codex Alimentarius

* wymagania prawne – prawo żywnościowe
* Dobre Praktyki Produkcyjne i Higieniczne (GMP i GHP)
* Codex Alimentarius – podstawowe informacje i definicje, omówienie zaleceń wg CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003
* 7 zasad HACCP, 12 etapów wdrażania
* rodzaje zagrożeń i płaszczyzny działań przeciwko zagrożeniom
* Wyznaczenie CCP (Krytyczny Punkt Kontroli)
* weryfikacja i walidacja systemu
* dokumentacja systemu

 2. Certyfikacja wyrobów i usług – łańcuch produkcji żywności „od pola do stołu”

* przykłady standardów obejmujących cały łańcuch produkcji żywności oraz mających zastosowanie w poszczególnych jego ogniwach (produkcja podstawowa, przetwórstwo, dystrybucja – m.in. GlobalGap, QS, GMP+)
* przybliżenie informacji na temat wymagań sieci dla ich dostawców na przykładzie standardu brytyjskiego BRC (British Retail Consortium Standard Food): zakres zastosowania, wymagania standardu BRC Food, proces certyfikacji
* przybliżenie informacji na temat wymagań sieci dla ich dostawców na przykładzie standardu IFS (International Food Standard): podstawowe obszary zastosowania, wymagania standardu IFS, proces certyfikacji

3. System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg ISO 22000

* norma ISO 22000 – ogólne wiadomości i struktura standardu, definicje
* dokumentowanie i ogólne wymagania systemu
* polityka bezpieczeństwa żywności
* odpowiedzialność i uprawnienia
* planowanie SZBZ (PRP, HACCP)
* omówienie wymagań dotyczących programów wstępnych w oparciu o specyfikację PAS220
* komunikacja zewnętrzna i wewnętrzna
* walidacja, weryfikacja i doskonalenie systemu
* identyfikowalność
* działania korygujące
* produkt niezgodny i wycofanie wyrobu z rynku
* proces certyfikacji FSSC 22000 (Food Safety System Certification ISO22000)

4. Audity wewnętrzne w Systemie Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg FSSC 22000

* metodyka wg normy ISO 19011 i ISO 22003 – definicje, zasady i cele auditu, dowody z auditu
* profesjonalizm i rola auditora, wymagania i kompetencje
* rola klienta i rola auditowanego
* powody przeprowadzania auditów, przygotowanie planu auditu
* przeprowadzanie audytu i metody auditowania
* przygotowanie raportu po audicie i dalsze działania
* wprowadzanie w auditowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
* planowanie i przygotowanie do auditu
* identyfikacja niegodności i ich kategoryzowanie
* układanie listy pytań pomocniczych
* przeprowadzanie auditu i raport z auditu

5. Rola Pełnomocnika w Systemie Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności

* rola Pełnomocnika Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności/Przewodniczącego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności
* nadzorowanie wymagań prawnych
* przygotowanie organizacji do certyfikacji systemu zarządzania
* proces certyfikacji
* zintegrowanie dokumentacji