



Program studiów podyplomowych

Kierunek: Menedżer jakości

Spis treści

Program studiów podyplomowych	3
Efekty uczenia się	5

Program studiów podyplomowych

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Zarządzania
Nazwa studiów podyplomowych:	Menedżer jakości
Poziom:	studia podyplomowe
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	30
Termin rozpoczęcia cyklu:	2021/2022
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	2

Warunki rekrutacji, w tym wymagania wstępne

O przyjęciu na studia decyduje kolejność zgłoszeń i wpłat na konto. Wymagania wstępne dla kandydatów na studia - posiadanie dyplomu studiów wyższych (magistra, licencjata lub inżyniera).

Limit przyjęć na studia podyplomowe wraz ze wskazaniem minimalnej liczby osób przyjętych, warunkującej uruchomienie edycji studiów podyplomowych

Maksymalna liczba uczestników to 60 osób. Uruchomienie studiów nastąpi pod warunkiem zgłoszenia się min. 25 osób.

Wymagane dokumenty oraz miejsce ich złożenia

Formularz zgłoszeniowy; poświadczona przez Uczelnię kopia dyplomu ukończenia studiów wyższych; poświadczenie wniesienia opłaty wpisowej w wys. 100 zł, która jest wliczona w wysokość całkowitej opłaty za studia podyplomowe; poświadczenie wniesienia opłaty za studia podyplomowe za pierwszy semestr studiów, nie później niż w terminie 14 dni przed rozpoczęciem zajęć dydaktycznych w ramach studiów podyplomowych. Zgłoszenia na studia przyjmowane są drogą elektroniczną na adres: ksiazko@zarz.agh.edu.pl oraz w biurze studiów - Wydział Zarządzania ul. Gramatyka 10, (budynek: D-14), parter, pokój 5, telefon +48 12 617 43 01.

Ogólne cele kształcenia w ramach studiów podyplomowych

Kształcenie odbywa się w dwóch modułach: PODSTAWOWYM - „Menedżer jakości” SPECJALISTYCZNYM - „Menedżer jakości i bezpieczeństwa żywności”/„Quality manager and food safety”. Celem studiów jest poszerzenie wiedzy oraz nabycie przez słuchaczy umiejętności niezbędnych w przygotowaniu zintegrowanego systemu zarządzania jakością opartego o normy ISO 9001, ISO 14001 oraz PN-N 18001/OHSAS 18001, ISO 27001, a w zakresie bezpieczeństwa żywności - ISO 22000. Końcowym efektem w module podstawowym jest uzyskanie certyfikatów: audytora wewnętrznego zintegrowanych systemów zarządzania (jakość, środowisko, BHP), audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa informacji (ISO 27001) oraz pełnomocnika ZSZ, a w module specjalistycznym certyfikatu audytora wewnętrznego systemów bezpieczeństwa żywności i audytora wewnętrznego HACCP.

Sylwetka absolwenta studiów podyplomowych

Studia przeznaczone są dla osób zajmujących się zawodowo zagadnieniami jakości w przedsiębiorstwach, dla osób ubiegających się o certyfikat audytora wewnętrznego systemu zarządzania jakością, certyfikat audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa informacji, certyfikat pełnomocnika ZSZJ bądź certyfikat audytora wewnętrznego HACCP i systemu bezpieczeństwa żywności.

Uczestnicy nabywają niezbędną wiedzę dotyczącą wdrażania i nadzoru nad systemem zarządzania jakością opartym na normach PN-ISO 9001, zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy (norma PN-N 18001/OHSAS 18001), bezpieczeństwem informacji (ISO 27001) oraz zarządzania środowiskowego (PN-ISO 14001), a także ISO 22000, EN-ISO 19011. Ponadto słuchacze są zapoznawani z wybranymi zagadnieniami zarządzania jakością, a mianowicie: rachunkiem kosztów jakości, wybranymi narzędziami i metodami zarządzania jakością, TQM – kompleksowym zarządzaniem jakością, zarządzaniem ryzykiem i nadzorem operacyjnym w znormalizowanych systemach zarządzania. Po ukończeniu studiów uczestnicy są przygotowani do przystąpienia do egzaminu certyfikującego na audytora i pełnomocnika ZSZJ, audytora wewnętrznego

systemu bezpieczeństwa informacji oraz audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa żywności. Wszyscy zainteresowani takim egzaminem mogą do niego przystąpić w trakcie realizacji studiów podyplomowych w ramach wniesionej opłaty za studia.

Zasady odbywania studiów podyplomowych, w tym zasady udziału w zajęciach, zasady zaliczania zajęć i zasady składania egzaminów, zasady zaliczania i wpisu na kolejny semestr

Udział w zajęciach jest obowiązkowy. W wyjątkowych sytuacjach uczestnik może opuścić jedno zajęcie z danego przedmiotu uzgadniając formę nadrobienia zaległości z prowadzącym zajęcia. Zasady zaliczenia poszczególnych przedmiotów są określone w ich sylabusach.

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk, w tym w szczególności warunki ich realizacji, system kontroli praktyk i ich zaliczania (jeżeli są wymagane)

W programie studiów nie przewiduje się odbywania praktyk.

Warunki ukończenia studiów podyplomowych i uzyskania świadectwa ukończenia studiów podyplomowych, w tym warunki i wymagania związane z przygotowaniem prac końcowych oraz realizacją procesu dyplomowania, a także związane z organizacją i przebiegiem egzaminu końcowego (jego zakres, tryb i sposób jego przeprowadzenia, zasady ustalania oceny z egzaminu końcowego, wytyczne dotyczące jego przebiegu), jeżeli są wymagane, zasady ustalania ostatecznego wyniku ich ukończenia

Ukończenie studiów następuje po terminowym uzyskaniu pozytywnych ocen końcowych z poszczególnych przedmiotów, w tym pozytywnych wyników testów certyfikujących - jeśli są przewidziane dla danych przedmiotów. Nie ma jednego egzaminu końcowego, ani jednej pracy końcowej z całych studiów podyplomowych. Ocena końcowa studiów jest średnią ważoną z poszczególnych ocen końcowych realizowanych przedmiotów.

Efekty uczenia się

Kierunek: Menedżer jakości

Wiedza

Symbol KEU	Kierunkowe efekty uczenia się	Symbol CEU
MJSP_W01	Rozumie na czym polega istota certyfikowanych systemów zarządzania (jakości, środowiska, BHP, bezp. Informacji, bezp. żywności)	P6S_WK
MJSP_W02	Rozumie proces „dojścia” do certyfikacji systemów zarządzania (jakości, środowiska, BHP, bezp. Informacji, bezp. żywności)	P6S_WG
MJSP_W03	Zna niezbędną dokumentację konieczną do wdrożenia systemów zarządzania (jakości, środowiska, BHP, bezp. Informacji, bezp. żywności)	P6S_WK
MJSP_W04	Zna i rozumie rolę audytora wewnętrznego systemów zarządzania (jakości, środowiska, BHP, bezp. Informacji, bezp. żywności)	P6S_WG
MJSP_W05	Rozumie na czym polega istota certyfikowanych systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności)	P6S_WK
MJSP_W06	Rozumie proces „dojścia” do certyfikacji systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności)	P6S_WG
MJSP_W07	Zna niezbędną dokumentację konieczną do wdrożenia systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności)	P6S_WK
MJSP_W08	Zna i rozumie rolę audytora wewnętrznego systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności)	P6S_WG

Umiejętności

Symbol KEU	Kierunkowe efekty uczenia się	Symbol CEU
MJSP_U01	Potrafi ocenić istotę przedstawionego systemu zarządzania (jakości, środowiska, BHP, bezp. Informacji, bezp. żywności) oraz wskazać jego niedociągnięcia	P6S_UW
MJSP_U02	Potrafi przygotować koncepcję zintegrowanego systemu zarządzania - ZSZ (jakości, środowiska, BHP), systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_UO
MJSP_U03	Potrafi opracować wzorcową dokumentację ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_UO
MJSP_U04	Potrafi ocenić koszty jakości	P6S_UW
MJSP_U05	Potrafi wykorzystać metodę FMEA oraz inne wybrane metody analizy jakościowej i ilościowej dla doskonalenia produktu /procesu	P6S_UW
MJSP_U06	Potrafi ocenić istotę przedstawionego systemu zarządzania (jakości, bezp. żywności) oraz wskazać jego niedociągnięcia	P6S_UW
MJSP_U07	Potrafi przygotować koncepcję zintegrowanego systemu zarządzania - (jakości, oraz bezpieczeństwa żywności)	P6S_UO
MJSP_U08	Potrafi opracować wzorcową dokumentację bezpieczeństwa żywności	P6S_UO

Kompetencje społeczne

Symbol KEU	Kierunkowe efekty uczenia się	Symbol CEU
MJSP_K01	Jest gotów do inspirowania i przeprowadzenia aktualizujących zmian w praktyce stosowania ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_KK
MJSP_K02	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
MJSP_K03	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
MJSP_K04	Potrafi wybrać i stosować skuteczne formy komunikacji interpersonalnej	P6S_KK
MJSP_K05	Jest gotów do inspirowania i przeprowadzenia aktualizujących zmian w praktyce stosowania bezpieczeństwa żywności	P6S_KK
MJSP_K06	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
MJSP_K07	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia bezpieczeństwa żywności	P6S_KO