



# Program studiów

**Kierunek:** Menedżer jakości

## Spis treści

Program studiów podyplomowych	3
Efekty uczenia się	6

# Opis studiów podyplomowych

## Ogólne informacje o studiach podyplomowych

Wydział:	Wydział Zarządzania
Nazwa studiów podyplomowych (w j. polskim):	Menedżer jakości
Nazwa studiów podyplomowych (w j. angielskim):	Quality manager
Poziom:	Studia podyplomowe
Termin rozpoczęcia cyklu:	2025/2026, semestr zimowy
Czas trwania jednej edycji studiów podyplomowych (liczba semestrów):	2
Język wykładowy:	polski
Liczba punktów ECTS wymagana do ukończenia studiów podyplomowych:	30
w tym: liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne:	10 ECTS
w tym: liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	0 ECTS

## Data planowanego rozpoczęcia i zakończenia pierwszej edycji studiów podyplomowych

1.10.2025 - 30.09.2026

## Zakres tematyczny

Program studiów podyplomowych koncentruje się na wszechstronnej tematyce związanej z certyfikacją w systemach zarządzania. Uczestnicy mają do wyboru trzy moduły: podstawowy - „Menedżer jakości” (9 przedmiotów, łącznie 136 godzin), a także dwa moduły specjalistyczne - „Menedżer jakości i bezpieczeństwa żywności” oraz „Menedżer jakości i bezpieczeństwa produktu” (każdy z nich obejmuje 10 przedmiotów, łącznie 152 godziny).

Uczestnicy zyskują praktyczne kompetencje w zakresie norm ISO (9001, 14001, 22000, 27001, 45001), standardów bezpieczeństwa (HACCP, FSSC, BRCGS, IFS) oraz całościowego zarządzania jakością (TQM), rachunku kosztów jakości i zarządzania ryzykiem. W module podstawowym nacisk położony jest na zintegrowane systemy zarządzania i audyt, natomiast w modułach specjalistycznych na bezpieczeństwo żywności i produktu oraz rolę pełnomocnika w tych obszarach.

## Do kogo adresowane są studia podyplomowe

Studia przeznaczone są dla osób zajmujących się zawodowo zagadnieniami jakości w przedsiębiorstwach, dla osób ubiegających się o certyfikat audytora wewnętrznego zintegrowanych systemów zarządzania (jakość, środowisko, BHP), certyfikat audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa informacji, certyfikat pełnomocnika ZSZJ bądź certyfikat audytora wewnętrznego HACCP i systemu bezpieczeństwa żywności, czy systemu bezpieczeństwa produktu.

**Kierownik studiów podyplomowych:** dr inż. Radosław Kaplan

**tel.:** tel. 12 617 42 82

**mail:** rkaplan@agh.edu.pl

**Organizator studiów podyplomowych:** Wydział Zarządzania

**tel.:** tel. 12 617 42 82

**mail:** rkaplan@agh.edu.pl

**Osoba do kontaktu:** mgr Katarzyna Książko

**tel.:** tel.: 12 617 43 01, tel. kom.: +48 603 580 161

**mail:** kksiazko@agh.edu.pl

## **Dodatkowe informacje**

-

## **Warunki rekrutacji na studia podyplomowe**

Warunkiem przystąpienia do rekrutacji jest ukończenie studiów co najmniej pierwszego stopnia. Wymagane dokumenty: 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: kksiazko@agh.edu.pl oraz w biurze studiów - Wydział Zarządzania ul. Gramatyka 10, (budynek: D-14), parter, pokój 5, telefon +48 12 617 43 01.

## **Program studiów podyplomowych**

### **Ogólne cele kształcenia w ramach studiów podyplomowych**

Kształcenie odbywa się w trzech alternatywnych modułach:

PODSTAWOWYM - „Menedżer jakości”

SPECJALISTYCZNYM - „Menedżer jakości i bezpieczeństwa żywności”/„Quality manager and food safety”

SPECJALISTYCZNYM - „Menedżer jakości i bezpieczeństwa produktu”/„Quality manager and product safety”

Celem studiów jest poszerzenie wiedzy oraz nabycie przez uczestników umiejętności niezbędnych w przygotowaniu zintegrowanego systemu zarządzania jakością opartego o normy ISO 9001, ISO 14001 oraz ISO 45001, ISO 27001, a w zakresie bezpieczeństwa żywności/produktu - ISO 22000, a także standardy BRC i IFS. 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, w module specjalistycznym Menedżer jakości i bezpieczeństwa żywności: certyfikatu audytora wewnętrznego i pełnomocnika systemów bezpieczeństwa żywności i audytora wewnętrznego HACCP, a w module specjalistycznym Menedżer jakości i bezpieczeństwa produktu: audytora wewnętrznego i pełnomocnika systemów bezpieczeństwa produktu.

### **Sylwetka absolwenta studiów podyplomowych**

Absolwent będzie posiadać niezbędną wiedzę dotyczącą wdrażania i nadzoru nad systemem zarządzania jakością opartym na normach PN-ISO 9001, zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy (norma ISO 45001), bezpieczeństwem informacji (ISO 27001) oraz zarządzania środowiskowego (PN-ISO 14001), a także ISO 22000, EN-ISO 19011 oraz standardach z serii BRCS lub serii IFS. Ponadto absolwent będzie zapoznawany 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.

Uczestnicy są przygotowani do przystąpienia do egzaminu certyfikującego na audytora i pełnomocnika ZSZ, audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa informacji oraz audytora wewnętrznego i pełnomocnika systemu bezpieczeństwa żywności lub audytora wewnętrznego i pełnomocnika systemu bezpieczeństwa produktu. 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 zajęcia z danego przedmiotu uzgadniając formę nadrobienia zaległości z prowadzącym zajęcia. Zasady zaliczenia poszczególnych przedmiotów są określone w ich sylabusach.

**Wymiar, zasady , forma i miejsce 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.

**Informacja o możliwości odbycia kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu lub uzyskania uprawnień zawodowych w ramach nowo tworzonych studiów podyplomowych (o ile dotyczy)**

Nie dotyczy.

**Informacja o możliwości odbycia kształcenia zgodnie ze standardem kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela (o ile dotyczy)**

Nie dotyczy.

**Informacja o możliwości uzyskania przygotowania do wykonywania zawodu nauczyciela wraz ze wskazaniem przedmiotu lub rodzaju zajęć, które absolwent będzie mógł prowadzić po ukończeniu studiów podyplomowych (o ile dotyczy)**

Nie dotyczy.

## 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
MJSP_W09	Rozumie na czym polega istota certyfikowanych systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności/produktu)	P6S_WK
MJSP_W10	Rozumie proces „dojścia” do certyfikacji systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności/produktu)	P6S_WG
MJSP_W11	Zna niezbędną dokumentację konieczną do wdrożenia systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności/produktu)	P6S_WK
MJSP_W12	Zna i rozumie rolę audytora wewnętrznego systemów zarządzania (jakości, bezp. żywności/produktu)	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 systemu bezpieczeństwa żywności	P6S_UO

<b>Symbol KEU</b>	<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Symbol CEU</b>
<b>MJSP_U09</b>	Potrafi ocenić istotę przedstawionego systemu zarządzania (jakości, bezp. żywności/produktu) oraz wskazać jego niedociągnięcia	P6S_UW
<b>MJSP_U10</b>	Potrafi przygotować koncepcję zintegrowanego systemu zarządzania - (jakości, oraz bezpieczeństwa żywności/produktu)	P6S_UO
<b>MJSP_U11</b>	Potrafi opracować wzorcową dokumentację systemu bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_UO

## Kompetencje społeczne

<b>Symbol KEU</b>	<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Symbol CEU</b>
<b>MJSP_K01</b>	Jest gotów do inspirowania i przeprowadzenia aktualizujących zmian w praktyce stosowania ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_KK
<b>MJSP_K02</b>	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
<b>MJSP_K03</b>	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia ZSZ, systemu bezpieczeństwa informacji oraz bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
<b>MJSP_K04</b>	Potrafi wybrać i stosować skuteczne formy komunikacji interpersonalnej	P6S_KK
<b>MJSP_K05</b>	Jest gotów do inspirowania i przeprowadzenia aktualizujących zmian w praktyce stosowania systemu bezpieczeństwa żywności	P6S_KK
<b>MJSP_K06</b>	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji systemu bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
<b>MJSP_K07</b>	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
<b>MJSP_K08</b>	Jest gotów do inspirowania i przeprowadzenia aktualizujących zmian w praktyce stosowania systemu bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_KK
<b>MJSP_K09</b>	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji systemu bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_KO
<b>MJSP_K10</b>	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_KO