



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:	2026/2027, 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

1.10.2026 - 30.09.2027

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

Symbol KEU	Kierunkowe efekty uczenia się	Symbol CEU
MJSP_U09	Potrafi ocenić istotę przedstawionego systemu zarządzania (jakości, bezp. żywności/produktu) oraz wskazać jego niedociągnięcia	P6S_UW
MJSP_U10	Potrafi przygotować koncepcję zintegrowanego systemu zarządzania - (jakości, oraz bezpieczeństwa żywności/produktu)	P6S_UO
MJSP_U11	Potrafi opracować wzorcową dokumentację systemu bezpieczeństwa żywności/produktu	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 systemu bezpieczeństwa żywności	P6S_KK
MJSP_K06	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji systemu bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
MJSP_K07	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia bezpieczeństwa żywności	P6S_KO
MJSP_K08	Jest gotów do inspirowania i przeprowadzenia aktualizujących zmian w praktyce stosowania systemu bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_KK
MJSP_K09	Potrafi organizować pracę zespołów w zakresie niezbędnym dla modyfikacji systemu bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_KO
MJSP_K10	Potrafi współpracować w grupie dla opracowania/doskonalenia bezpieczeństwa żywności/produktu	P6S_KO