



## STUDIA PODYPLOMOWE Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności

Numer usługi 2025/06/23/10567/2830112

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

21,74 PLN brutto/h

21,74 PLN netto/h

Wyższa Szkoła  
Gospodarki w  
Bydgoszczy

★★★★★ 4,8 / 5

745 ocen

📍 Bydgoszcz / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

📖 Studia podyplomowe

🕒 184 h

📅 22.11.2025 do 30.09.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Adresatami studiów są pełnomocnicy ds. jakości i systemu HACCP, przedsiębiorcy, pracownicy lub kierownicy działów jakości, działów produkcji, dystrybucji, sprzedaży, transportu lub przygotowywania żywności, osoby nadzorujące ww. procesy prowadzące audyty zewnętrzne i kontrole zgodności.</p> <p>Jest to usługa adresowana do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	20-11-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
<b>Liczba godzin usługi</b>	184
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)
<b>Zakres uprawnień</b>	Studia podyplomowe

# Cel

## Cel edukacyjny

Adresatami studiów są pełnomocnicy ds. systemów zarządzania, przedsiębiorcy, pracownicy lub kierownicy działów jakości, produkcji, zaopatrzenia, dystrybucji, sprzedaży lub kontroli, osoby odpowiedzialne za projektowanie, wdrażanie i nadzorowanie Systemów Zarządzania Jakością, Zintegrowanych Systemów Zarządzania lub zarządzania produkcją w firmach i instytucjach.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
charakteryzuje zasady funkcjonowania systemów HACCP, ISO 22000, BRC, IFS i innych	opisuje system HACCP	Test teoretyczny
	definiuje zasady wprowadzane przez normę ISO 22000	Test teoretyczny
	opisuje system BRC	Test teoretyczny
	opisuje system IFS	Test teoretyczny
	charakteryzuje pozostałe systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Test teoretyczny
	wskazuje odpowiednie przepisy Unii Europejskiej podczas kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych
stosuje przepisy krajowe i unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności, normy i wymagania prawne.	wskazuje odpowiednie przepisy Unii Europejskiej podczas kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	definiuje proces technologiczny	Test teoretyczny
wdraża procesy technologiczne, surowce i materiały pomocnicze stosowane w przemyśle spożywczym.	opisuje proces technologiczny z zastosowaniem odpowiednich surowców	Test teoretyczny
	definiuje wybór odpowiednich materiałów technologicznych stosowanych w przemyśle spożywczym	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przewiduje potencjalne zagrożenia i metody ich zapobiegania.	opisuje zagrożenia procesu produkcji żywności	Test teoretyczny
	opisuje zagrożenia procesu dystrybucji i pakowania żywności	Test teoretyczny
komunikuje się efektywnie z innymi, współpracuje w zespole i zarządza zespołem.	wymienia metody zapobiegania zagrożeniom	Test teoretyczny
	wymienia metody zarządzanie zespołem	Test teoretyczny
	wymienia modele motywowania	Prezentacja
	opisuje sposoby komunikacji interpersonalnej	Test teoretyczny
Podejmuje racjonalne decyzje w sytuacjach kryzysowych i rozwiązuje konflikty.	ocenia sytuacje kryzysowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje adekwatne metody rozwiązywania konfliktu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	definiuje metody rozwiązywania konfliktów	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

## Studia Podyplomowe - Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności

1. Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001. Auditowanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy wg standardu ISO 45001.
2. Auditor wewnętrzny zintegrowanego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000
3. Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dobra praktyka higieniczna i produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli.
4. Profesjonalny auditor – sztuka komunikowania się z klientem
5. Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta.
6. Wstęp do Lean Manufacturing. Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą SIX SIGMA. Zarządzanie jakością i procesami w organizacji.
7. Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności. Food Defence. Standardy przy produkcji opakowań.
8. Zarządzanie projektami
9. Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001
10. Walidacja

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 93

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<b>1 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	22-11-2025	08:00	09:30	01:30	Tak
<b>2 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	22-11-2025	09:45	11:15	01:30	Tak
<b>3 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	22-11-2025	11:30	13:00	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<b>4 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	22-11-2025	13:15	14:45	01:30	Tak
<b>5 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	22-11-2025	15:00	16:30	01:30	Tak
<b>6 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	23-11-2025	08:00	09:30	01:30	Tak
<b>7 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	23-11-2025	09:45	11:15	01:30	Tak
<b>8 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	23-11-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
<b>9 z 93</b> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	23-11-2025	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>10 z 93</p> Profesjonalny audytor - sztuka porozumiewania się z klientem	Jarosław Manelski	23-11-2025	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>11 z 93</p> Zarządzanie jakością wg normy ISO 9001. Audytowanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy wg normy ISO 45001	Beata Grabowska	13-12-2025	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>12 z 93</p> Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001. Audytowanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy wg normy ISO 45001	Beata Grabowska	13-12-2025	09:45	11:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p><b>13 z 93</b></p> <p>Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001</p>	Beata Grabowska	13-12-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
<p><b>14 z 93</b></p> <p>Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001</p>	Beata Grabowska	13-12-2025	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>15 z 93</p> <p>Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001</p>	Beata Grabowska	13-12-2025	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>16 z 93</p> <p>Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001</p>	Beata Grabowska	13-12-2025	16:45	18:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>17 z 93</p> <p>Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001</p>	Beata Grabowska	14-12-2025	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>18 z 93</p> <p>Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001</p>	Beata Grabowska	14-12-2025	09:45	11:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">19 z 93</div> Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001	Beata Grabowska	14-12-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">20 z 93</div> Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001	Beata Grabowska	14-12-2025	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>21 z 93</p> Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001.Audyto wanie systemu zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 19011.Zarząd zanie bezpieczeńst wem i higieną pracy wg normy ISO 45001	Beata Grabowska	14-12-2025	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>22 z 93</p> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	10-01-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<p>23 z 93</p> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	10-01-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<p>24 z 93</p> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	10-01-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
<p>25 z 93</p> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	10-01-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<p>26 z 93</p> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	10-01-2026	15:00	16:30	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<b>27 z 93</b> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	11-01-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<b>28 z 93</b> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	11-01-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<b>29 z 93</b> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	11-01-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
<b>30 z 93</b> Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001	Marta Jakacka	11-01-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<b>31 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	14-02-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<b>32 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	14-02-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<b>33 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	14-02-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
<b>34 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	14-02-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<b>35 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	14-02-2026	15:00	16:30	01:30	Nie
<b>36 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	14-02-2026	16:45	18:15	01:30	Nie
<b>37 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	08:00	09:30	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<b>38 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<b>39 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
<b>40 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<b>41 z 93</b> Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	15:00	16:30	01:30	Nie
<b>42 z 93</b> Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta	Tomasz Treichel	28-03-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<b>43 z 93</b> Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta	Tomasz Treichel	28-03-2026	11:30	13:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>44 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	28-03-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<p>45 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	28-03-2026	15:00	16:30	01:30	Nie
<p>46 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	28-03-2026	16:45	18:15	01:30	Nie
<p>47 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	29-03-2026	08:00	09:30	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>48 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	29-03-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<p>49 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	29-03-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<p>50 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	29-03-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
<p>51 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	29-03-2026	13:15	14:45	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>52 z 93</p> <p>Techniki i narzędzia zarządzania jakością. Koszty jakości. Metoda FMEA, satysfakcja klienta, ocena zadowolenia klienta</p>	Tomasz Treichel	29-03-2026	15:00	16:30	01:30	Nie
<p>53 z 93</p> <p>Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	25-04-2026	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>54 z 93</p> <p>Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	25-04-2026	09:45	11:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>55 z 93</p> <p>Bezpieczeńst wo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeńst wa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	25-04-2026	11:30	13:00	01:30	Tak
<p>56 z 93</p> <p>Bezpieczeńst wo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeńst wa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	25-04-2026	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>57 z 93</p> <p>Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	25-04-2026	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>58 z 93</p> <p>Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	25-04-2026	16:45	18:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>59 z 93</p> <p>Bezpieczeńst wo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeńst wa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	26-04-2026	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>60 z 93</p> <p>Bezpieczeńst wo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeńst wa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	26-04-2026	09:45	11:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>61 z 93</p> <p>Bezpieczeńst wo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeńst wa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	26-04-2026	11:30	13:00	01:30	Tak
<p>62 z 93</p> <p>Bezpieczeńst wo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeńst wa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	26-04-2026	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p><b>63 z 93</b></p> <p>Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna. Praktyka systemu HACCP – Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli</p>	Beata Grabowska	26-04-2026	15:00	16:30	01:30	Tak
<p><b>64 z 93</b></p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000.</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<p><b>65 z 93</b></p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<p><b>66 z 93</b></p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	11:30	13:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>67 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<p>68 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	31-05-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<p>69 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	31-05-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<p>70 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	31-05-2026	11:30	13:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<b>71 z 93</b> Auditor wewnętrzny zintegrowanego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000	Beata Grabowska	31-05-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<b>72 z 93</b> Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	13-06-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<b>73 z 93</b> Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	13-06-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<b>74 z 93</b> Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	13-06-2026	11:30	13:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
75 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	13-06-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
76 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	13-06-2026	15:00	16:30	01:30	Nie
77 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	13-06-2026	16:45	18:15	01:30	Nie
78 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	14-06-2026	08:00	09:30	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
79 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	14-06-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
80 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	14-06-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
81 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	14-06-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
82 z 93 Wstęp do Lean Manufacturing Zarządzanie jakością i doskonalenie procesów metodą Six Sigma Zarządzanie jakością i procesami w organizacji	Tomasz Treichel	14-06-2026	15:00	16:30	01:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p><b>83 z 93</b></p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	27-06-2026	08:00	09:30	01:30	Tak
<p><b>84 z 93</b></p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	27-06-2026	09:45	11:15	01:30	Tak
<p><b>85 z 93</b></p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	27-06-2026	11:30	13:00	01:30	Tak
<p><b>86 z 93</b></p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	27-06-2026	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>87 z 93</p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	27-06-2026	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>88 z 93</p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	28-06-2026	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>89 z 93</p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	28-06-2026	09:45	11:15	01:30	Tak
<p>90 z 93</p> <p>Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań</p>	Beata Grabowska	28-06-2026	11:30	13:00	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<b>91 z 93</b> Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań	Beata Grabowska	28-06-2026	13:15	14:45	01:30	Tak
<b>92 z 93</b> Wymagania standardów sieci handlowych na przykładzie IFS i BRC dla żywności Food Defence Standardy przy produkcji opakowań	Beata Grabowska	28-06-2026	15:00	16:30	01:30	Tak
<b>93 z 93</b> Walidacja	-	28-06-2026	16:45	18:15	01:30	Tak

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	21,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	21,74 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



1 z 5

## Jarosław Manelski

KWALIFIKACJE nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi:

2016 - Podyplomowe Studia Menedżerskie, WSB w Toruniu

2016 - magister, Zarządzanie przedsiębiorstwem, WSB w Toruniu

2006 - licencjat, Marketing i Zarządzanie, WSB w Toruniu

2003 – Budowa maszyn, Akademia Techniczno-Rolnicza im. J.J.Śniadeckich w Bydgoszczy

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi:

od 07.2020 - nadal - City Hotel Bydgoszcz, V-ce Prezes Zarządu

od 04.2020 - nadal - Industrial Trade S.A., Prezes Zarządu

od 01.2020 - nadal - Fermapole Sp. z o.o., Prezes Zarządu

od 10.2016 - 01.2020 - Ros Media, Prezes Zarządu, wcześniej Dyrektor Sprzedaży

od 08.2001 - 10.2016 Mercedes-Benz Auto Frelik Anna Frelik Sp.K.

Szef Sprzedaży

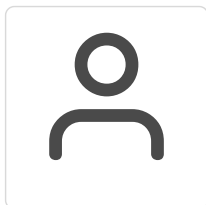
od 05.1999 - 07.2001 - TORITAL Sp. z o.o. Dealer FIAT i Alfa Romeo,

Sprzedawca

DOŚWIADCZENIE TRENERSKIE:

od 2022 - nadal wykładowca WSG w zakresie negocjacji, mediacji, sprzedaży, obsługi klienta, zarządzania

2017-2020 - wykładowca WSB w Toruniu - Akademia Menedżera Sprzedaży



2 z 5

## Beata Grabowska

Październik 2008 – październik 2012 – stopień doktora na Wydziale Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego w Gdańsku

- Październik 1999 – Uniwersytet Warmińsko – Mazurski w Olsztynie, Wydział Rolnictwa i Kształtowania Środowiska; specjalność: zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, dyplom magistra

- Lipiec 1999 – studia podyplomowe – Finanse i rachunkowość menadżera w Wyższej Szkole Bankowości, Finansów i Zarządzania im. prof. Romualda Kudlińskiego w Warszawie oraz w Olsztyńskiej Szkole Biznesu

- Marzec 1997 – Akademia Rolniczo – Techniczna w Olsztynie, Wydział Rolnictwa i Kształtowania Środowiska; specjalność: zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, dyplom inżyniera

Doświadczenie zawodowe:

Marzec 2016 – obecnie – SAIGlobal / Intertek – audytor, recenzent systemów bezpieczeństwa żywności, BRC, IFS, MSC/ASC, FSSC 22000, standardów mięsnych np. Red Tractor i standardów klienta np. Tesco, trener

Luty 2008 – Listopad 2010 - Dyrektor ds. Zapewnienia Jakości w Warmińskich Zakładach Przetwórstwa Owocowo – Warzywnego Sp. z o.o. w Kwidzynie

Grudzień 2007 – obecnie, nauczyciel, trener w Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy, specjalność: systemy kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności

Sierpień 2006 – Luty 2008 Kierownik ds. zapewnienia jakości w firmie Fobos Invest Sp. z o.o. w

Sztumie (co-paker i co-producent artykułów spożywczych i materiałów opakowaniowych foliowych)



3 z 5

## Tomasz Treichel



2021- Podyplomowe Studia Zarządzania Projektami - GFKM

(pod nadzorem Akademii Leona Koźmińskiego)

2016 - Lean Six Sigma Black Belt – Studia Podyplomowe

Politechnika Gdańska – Wydział Zarządzania i Ekonomii.

2007 - Prawo – Studia Magisterskie

Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu- Wydział Prawa i Administracji.

2002 - Technik Elektroniki Zespół Szkół Technicznych w Grudziądzu

– Certyfikowany Project Manager (PMP) z ponad 20 letnim doświadczeniem w branży produkcji elektroniki, w działach Jakości, Lean oraz Projektów. Specjalista od praktycznego zastosowania narzędzi jakości oraz zarządzania portfelem projektów na poziomie całej organizacji.

Absolwent Wydziału Prawa Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz Podyplomowych Studiów Lean Six Sigma na Politechnice Gdańskiej a także Zarządzania Projektami na Akademii Leona Koźmińskiego w Warszawie. Trener Biznesu, zajmujący się tematyką andragogiki, mający na koncie ponad 2000 godzin szkoleniowych z zakresu pracy zespołowej, komunikacji i prowadzenia projektów. Wolontariusz klubu gier planszowych dla dzieci i młodzieży, organizator zajęć koszykówki dla kadry inżynierów i specjalistów. Pasjonat książek fantasty oraz si-fi oraz powieści graficznych i komisów



4 z 5

## Adam Żygadło

### 1) Wykształcenie

Politechnika Gdańska – 2000 r. - mgr inż. telekomunikacji

Certyfikat PMP uzyskany w 2020 roku

### 2) Doświadczenie zawodowe

Ponad 20 letnie doświadczenie zawodowe zdobyte na stanowiskach : inżynier wsparcia produkcji, koordynator zmian w produkcji i procesie, lider projektów, koordynator biznesu, Manager Projektów, Szef biura zarządzania projektami, Strategiczny Opiekun Klienta. Wszystko to w dużych i średnich międzynarodowych firmach z branży elektronicznej w większości o strukturach macierzowych obsługujących Klientów zagranicznych oraz krajowych.



5 z 5

## Marta Jakacka

### Kwalifikacje:

Politechnika w Gdańsku - ukończyła Wydział Chemiczny z tytułem Magister Inżynier Chemii – 2001-2007.

Studia Podyplomowe w zakresie Bezpieczeństwa i Higieny Pracy na Politechnice w Gdańsku – 2014-2015.

Swoją karierę zawodową zaczęła jako konsultant z zakresu zgodności z wymaganiami prawa ochrony środowiska. Od 2008 roku do chwili obecnej zrealizowała kilkadziesiąt projektów wdrożeniowych i szkoleń związanych z ochroną środowiska oraz audytowaniem na terenie całego kraju. Jej sukcesem zawodowym jest szerokie grono zadowolonych Klientów, którzy dzięki wdrożeniom, szkoleniom i audytom rozwijają skrzydła w prowadzeniu biznesu zgodnie z wymaganiami prawa ochrony środowiska.

W roku 2014 dołączyła do Jabil Poland Sp. z o.o. gdzie zdobyła szerokie doświadczenie w zakresie pracy z Systemami Zarządzania. Na co dzień stoi na straży zgodności z wymaganiami prawa oraz normy ISO14001 oraz zajmuje się łamaniem stereotypów na temat „Ochrony Środowiska w firmie” przez poszukiwanie coraz lepszych proekologicznych rozwiązań. Doradza 120 oddziałom firmy Jabil na całym świecie.

Od 2017 roku jest wykładowcą z zakresu normy ISO 14001 w Wyższej Szkole Gospodarki w

Bydgoszczy.

Obecnie zajmuje stanowisko Globalnego Eksperta w zakresie BHP i Ochrony Środowiska w fabryce firmy Jabil Poland w Kwidzynie.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

MATERIAŁY WYDRUKOWANE I PRZEKAZANE SŁUCHACZOM NA POTRZEBY KONKRETNÝCH ZAJĘĆ.

### Warunki uczestnictwa

Kandydat musi posiadać minimum wykształcenie wyższe, ukończone na poziomie:

- studiów I stopnia nadających tytuł zawodowy licencjata lub inżyniera;
- studiów II stopnia nadających tytuł zawodowy magistra
- jednolitych studiów magisterskich

### Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój.

Program studiów podyplomowych realizowany jest w godzinach dydaktycznych.

Harmonogram studiów składa się z: 184h dydaktycznych zajęć tj. 138h zegarowych i dwóch godziny dydaktycznych walidacji tj. 90 min zegarowych tj. 1 h zegarowa i 30 min zegarowych.

Harmonogram zajęć w Karcie Usług nie zawiera przerw między zajęciami, które trwają 15 minut i nie wchodzi w liczbę godzin zapisanych w harmonogramie.

Koszt studiów podyplomowych wskazany w Karcie Usług nie zawiera opłaty wpisowej oraz opłat za przedłużenie terminu ukończenia studiów podyplomowych oraz opłat za wysyłanie dokumentów pocztą tradycyjną.

## Warunki techniczne

Zajęcia będą realizowane w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem narzędzia w postaci aplikacji MS Teams.

Minimalne wymagania sprzętowe dla urządzeń wykorzystywanych przez uczestników to komputer lub, laptop

Wymagane oprogramowanie umożliwiające dostęp do treści i materiałów dydaktycznych; pakiet Office; Word, Excel, możliwość odczytywania plików PDF

Minimalne parametry łącza internetowego dla zajęć w czasie rzeczywistym realizowanych z wykorzystaniem aplikacji MS Teams minimalne wymagania wynikają z parametrów dostawcy rozwiązania tj. Microsoft. dla zajęć realizowanych z wykorzystaniem dźwięku i obrazu minimalne wymagania wynikające z dokumentacji zamieszczonej przez firmę Microsoft to ~ 150 kb/s ↓ / 200 kb/s ↑.

## Adres

ul. Garbary 2

85-229 Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

# Kontakt



**Studium Podyplomowe**

**E-mail** [podyplomowe@byd.pl](mailto:podyplomowe@byd.pl)

**Telefon** (+48) 525 670 068