



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy

★★★★★ 4,8 / 5

747 ocen

STUDIA PODYPLOMOWE Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności

Numer usługi 2025/06/23/10567/2830112

- Bydgoszcz
- Studia podyplomowe
- mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
- 184:00 h
- 22.11.2025 do 30.09.2026

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

21,74 PLN brutto/h

21,74 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<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>
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	20-11-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	184
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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.)
Zakres uprawnień	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 pozycji harmonogramu: 93

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

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

Przedmiot / temat	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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>13 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	13-12-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
<p>14 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	13-12-2025	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
15 z 93 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	13-12-2025	15:00	16:30	01:30	Tak
16 z 93 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	13-12-2025	16:45	18:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat	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	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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>21 z 93</p> <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</p>	Beata Grabowska	14-12-2025	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>22 z 93</p> <p>Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001</p>	Marta Jakacka	10-01-2026	08:00	09:30	01:30	Nie
<p>23 z 93</p> <p>Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001</p>	Marta Jakacka	10-01-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
<p>24 z 93</p> <p>Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001</p>	Marta Jakacka	10-01-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
<p>25 z 93</p> <p>Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001</p>	Marta Jakacka	10-01-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
<p>26 z 93</p> <p>Zarządzanie środowiskowe wg normy ISO 14001</p>	Marta Jakacka	10-01-2026	15:00	16:30	01:30	Nie

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

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
38 z 93 Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	09:45	11:15	01:30	Nie
39 z 93 Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
40 z 93 Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	13:15	14:45	01:30	Nie
41 z 93 Zarządzanie projektami	Adam Żygadło	15-02-2026	15:00	16:30	01:30	Nie
42 z 93 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
43 z 93 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	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	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	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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>55 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	11:30	13:00	01:30	Tak
<p>56 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	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat	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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>59 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	26-04-2026	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>60 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	26-04-2026	09:45	11:15	01:30	Tak

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>61 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	26-04-2026	11:30	13:00	01:30	Tak
<p>62 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	26-04-2026	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>63 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	26-04-2026	15:00	16:30	01:30	Tak
<p>64 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000.</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	09:00	10:30	01:30	Nie
<p>65 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	10:45	12:15	01:30	Nie
<p>66 z 93</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000</p>	Beata Grabowska	30-05-2026	12:30	14:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
67 z 93 Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000	Beata Grabowska	30-05-2026	14:15	15:45	01:30	Nie
68 z 93 Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000	Beata Grabowska	31-05-2026	09:00	10:30	01:30	Nie
69 z 93 Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000	Beata Grabowska	31-05-2026	10:45	12:15	01:30	Nie
70 z 93 Auditor wewnętrzny zintegrowane go systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000	Beata Grabowska	31-05-2026	12:30	14:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
71 z 93 Auditor wewnętrzny zintegrowanego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000	Beata Grabowska	31-05-2026	14:15	15:45	01:30	Nie
72 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	08:00	09:30	01:30	Nie
73 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	09:45	11:15	01:30	Nie
74 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	11:30	13:00	01:30	Nie

Przedmiot / temat	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	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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
<p>83 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	08:00	09:30	01:30	Tak
<p>84 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	09:45	11:15	01:30	Tak
<p>85 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	11:30	13:00	01:30	Tak
<p>86 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	13:15	14:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat	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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
91 z 93 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
92 z 93 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
93 z 93 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

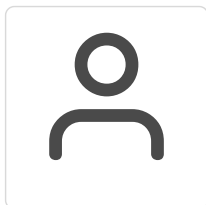
od 05.1999 - 07.2001 - TORITAL Sp. z o.o. Dealer FIAT i Alfa Romeo,

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

Telefon (+48) 525 670 068