



Politechnika  
Koszalińska

★★★★★ 4,5 / 5

25 ocen

## Studia podyplomowe "Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie – Menadżer jakości w przemyśle spożywczym"

Numer usługi 2025/08/12/12946/2936130

📍 Koszalin / stacjonarna

🏠 Studia podyplomowe

🕒 240 h

📅 06.10.2025 do 30.06.2026

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

24,17 PLN brutto/h

24,17 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Edukacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Studia Podyplomowe kierowane są do osób, które mają wykształcenie wyższe i chcą poszerzyć swoje kwalifikacje i uprawnienia zawodowe, jako doradcy systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem higieniczno-sanitarnym żywności.</p> <p>Dzięki współpracy z TÜV program studiów ma bardzo praktyczny charakter, a słuchacze mają dostęp do najnowszych rozwiązań stosowanych w procesie wdrażania Systemu Zarządzania Jakością oraz systemu HACCP. Nasi absolwenci, dzięki umiejętnościom zdobytym w trakcie zajęć oraz uzyskanym dokumentom otrzymują propozycje pracy na stanowiskach kierowniczych w branży spożywczej i instytucjach nadzorujących.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 30-09-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 240                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <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 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Zakres uprawnień</b>                | Studia podyplomowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem studiów jest przekazanie studentom wiedzy, w głównej mierze praktycznej, która jest konieczna przy opracowaniu, wdrażaniu, utrzymywaniu i doskonaleniu systemów zarządzania według standardów międzynarodowych oraz systemu HACCP. Omawiane zagadnienia dotyczą również sytuacji kryzysowych, szacowania ryzyka, zafałszowań żywności (Food fraud), ochrony żywności (Food defense), wymagań norm z rodziny IFS i BRC, wymagań sieci handlowych oraz oceny dostawcy.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Kryteria weryfikacji                                             | Metoda walidacji                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Absolwent ma uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia z bezpieczeństwa produkcji żywności, normalizacji, audytów i certyfikacji, wymagań prawnych, higienicznych, zagrożeń występujących na poszczególnych etapach produkcji, planowania i nadzoru procesu technologicznego oraz rozpoznawania zagrożenia środowiskowego. | Identyfikuje i wyjaśnia wszystkie kluczowe zagrożenia            | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Trafnie przywołuje akty prawne i ich zastosowanie                | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Proponuje logiczne, praktyczne i zgodne z normami działania      | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Wykazuje znajomość analiz chemicznych/mikrobiologicznych         | Test teoretyczny                     |
| Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu opis zjawisk fizycznych i procesów przetwarzania żywności, pomiary podstawowych wielkości fizycznych, analizy chemiczne i mikrobiologiczne i wykorzystuje tą wiedzę do opracowania i wdrażania systemów bezpieczeństwa żywności oraz opracowywania procedur i instrukcji                                           | Posiada umiejętność tworzenia dokumentacji                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  | Prezentacja                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Stosuje posiadaną wiedzę w systemie HACCP                        | Analiza dowodów i deklaracji         |
| Absolwent zna i rozumie główne trendy rozwojowe z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkcji w przedsiębiorstwie produkcyjnym                                                                                                                                                                                                                      | Absolwent rozpoznaje i opisuje główne trendy oraz zna ich źródła | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Odwołuje się do aktualnych norm, raportów branżowych             | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  | Wywiad swobodny                      |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                        | Metoda walidacji                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady utrzymania obiektów i systemów technologicznych, zgodnie z obowiązującym prawem i zasadami GMP i GHP w zakresie produkcji żywności<br><br>Absolwent potrafi wykonywać zadania oraz formułować i rozwiązywać problemy z wykorzystaniem nowoczesnej wiedzy z zakresu zarządzania jakością i nadzorowania produkcji, dystrybucji i magazynowania produktów spożywczych. | Zna szczegółowe zasady GHP/GMP i ich źródła prawne                                                                                                                                                                                                                                          | Test teoretyczny                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Trafnie identyfikuje problemy i powiązania z systemem                                                                                                                                                                                                                                       | Wywiad swobodny                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ma świadomość wpływu różnych czynników (np. zanieczyszczenia krzyżowe, higiena personelu, odpowiednia dokumentacja) na jakość i bezpieczeństwo produktu                                                                                                                                     | Test teoretyczny                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wywiad swobodny                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wywiad swobodny                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Proponuje realne, zgodne z wiedzą branżową i możliwe do wdrożenia rozwiązania                                                                                                                                                                                                               | Wywiad swobodny                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Test teoretyczny                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Analiza dowodów i deklaracji                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wywiad swobodny                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Absolwent potrafi komunikować się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców w szczególności z dostawcami, odbiorcami i jednostkami nadzorującymi w obszarze produkcji i kontroli żywności oraz umie odpowiednio uzasadniać swoje decyzje z wykorzystaniem specjalistycznej wiedzy i terminologii. | Komunikuje się w sposób jasny, profesjonalny, terminologicznie poprawny |
| Poprawienie, zgodnie z przepisami i danymi wewnętrznymi uzasadnia decyzje dotyczące produkcji i kontroli żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Test teoretyczny                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wywiad swobodny                                                         |
| Absolwent potrafi identyfikować zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne związane z produkcją bezpiecznej żywności oraz wskazywać przyczyny i źródła ich pochodzenia środowiskowego                                                                                                                                                                                                                                   | Poprawnie używa terminologii z zakresu systemów jakości, bezpieczeństwa, kontroli                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Zna i poprawnie rozróżnia wszystkie typy zagrożeń i identyfikuje konkretne źródła środowiskowe                                                                                                                                                                                              | Test teoretyczny                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Wykorzystuje aktualną wiedzę branżową i normy do analizy ryzyka (np. w HACCP)                                                                                                                                                                                                               | Wywiad swobodny                                                         |
| Test teoretyczny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                         |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                            | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Absolwent potrafi kierować pracą zespołu zajmującego się planowaniem, organizacją i realizacją zadań w procesach magazynowania, produkcji i audytu                                                                                                                                                                                                                                                  | Potrafi planować i organizować pracę zespołu i przydzielać zadania                                                              | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Realizuje zadania zgodnie z procedurami jakościowymi i zasadami bezpieczeństwa, prawidłowo reaguje na niezgodności              | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Umie motywować zespół do wspólnej pracy, komunikując się w sposób jasny, adekwatny do odbiorców i sytuacji                      | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych w zakresie zarządzania jakością w przedsiębiorstwie z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych związanych z rozwojem cywilizacyjnym i społecznym, w tym: rozwijania dorobku zawodu, podtrzymywania etosu zawodu, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad. | Rozumienie wpływu zarządzania jakością na zdrowie publiczne, środowisko, zaufanie konsumentów                                   | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wyraża gotowość do działania zgodnie z etyką zawodową, dostrzega odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności                    | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wykazuje zaangażowanie w rozwój zawodowy poprzez chęć podnoszenia kwalifikacji, udział w wydarzeniach branżowych i edukacyjnych | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

## 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

1. Mikrobiologia w przemyśle spożywczym
2. Mycie i dezynfekcja w przemyśle spożywczym
3. Higiena i bezpieczeństwo żywności
4. Prawo żywnościowe
5. Podstawy normalizacji
6. Normy z rodziny ISO 9001, ISO22000, ISO 14000, ISO18000
7. Wymagania IFS, BRC
8. Kodeks Alimentarius
9. Dobre praktyki produkcyjne, higieniczne i laboratoryjne
10. System HACCP, dokumentacja
11. Audyt i certyfikacja
12. Zakres pracy sanepidu i weterynarii
13. Zarządzanie procesem, projektem i ludźmi
14. System zarządzania TQM, zintegrowane systemy i ich doskonalenie
15. Kwantyfikacja satysfakcji klienta
16. Metody statystyczne w zarządzaniu jakością
17. Seminarium dyplomowe, egzamin dyplomowy

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 24,17 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                  | 24,17 PLN    |

## Prowadzący

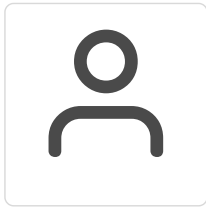
Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Sylwia Mierzejewska

Adiunkt w Katedrze procesów i urządzeń Bezpieczeństwo żywności, zarządzanie jakością  
Pełnomocnik jakości, Menadżer jakości w przemyśle spożywczym  
wyższe  
6 lat



2 z 2

### Iwona Michalska Pożoga

Profesor w Katedrze Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego Politechniki Koszalińskiej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały do zajęć przygotowane i dystrybuowane przez prowadzących indywidualnie podczas zajęć

### Warunki uczestnictwa

#### ZASADY REKRUTACJI

Uczestnikiem studiów podyplomowych może być osoba, która posiada kwalifikację pełną co najmniej na poziomie 6 uzyskaną w systemie szkolnictwa wyższego i nauki (wykształcenie wyższe - ukończone studia I lub II stopnia).

#### WYMAGANE DOKUMENTY

podanie o przyjęcie na studia podyplomowe , kwestionariusz osobowy, kserokopia dyplomu ukończenia studiów wyższych, oryginał do poświadczenia kserokopii,

#### WARUNKI REKRUTACJI

Komplet dokumentów można składać osobiście-109BC lub 223C, ul. Raławicka 15-16 lub na adres:

**Politechnika Koszalińska, Wydział Inżynierii Mechanicznej i Energetyki**

**ul. Raławicka 15-17, 75-620 Koszalin, z dopiskiem: „S Mierzejewska - Studia Podyplomowe ZJ”**

### Informacje dodatkowe

Zajęcia prowadzone są w systemie 45 min. W harmonogramie ujęte zostały przerwy 10-15 min. Organizator zastrzega sobie możliwość dokonania zmian w harmonogramie.

Ze względu na ograniczoną liczbę możliwych do przedstawienia w karcie usługi efektów uczenia się opublikowano tylko wybrane efekty z programu studiów.

***W programie studiów zaplanowano realizację zajęć w wymiarze 240h dydaktycznych***

Uwaga: Uruchomienie studiów uzależnione jest od liczby chętnych słuchaczy.

## Adres

ul. Raławicka 15-17/1C

75-620 Koszalin  
woj. zachodniopomorskie

## Kontakt



**Sylwia Mierzejewska**

**E-mail** [sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl](mailto:sylwia.mierzejewska@tu.koszalin.pl)

**Telefon** (+48) 94 3478 404