

STUDIA PODYPLOMOWE ŻYWNOSĆ MANAGER JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Zapraszamy na studia Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności współorganizowane z uczelnią WSZIB. Kierunek studiów podyplomowych został stworzony z myślą o osobach, które chcą zdobyć lub poszerzyć swoją wiedzę

i umiejętności w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
Zapisz się na studia i zostań liderem w branży spożywczej!

Zapisz się na studia:

<https://www.luqam.com/studia-podyplomowe/manager-jakosci-i-bezpieczenstwa-zywnosci/>



Informacje

Informacje organizacyjne

- 7 certyfikatów
- 2 semestry, 9 zjazdów
- zajęcia w soboty i niedziele, w godzinach 9.00-15.45
- możliwość uczestnictwa w 100% on-line lub stacjonarnie
- minimum 70% obecności na zajęciach
- egzamin dyplomowy
- dostęp do platformy szkoleniowej Opexity
- angażujące warsztaty
- możliwość wzięcia udziału w wyjeździe do fabryki Porsche Stuttgart i warsztacie

O kierunku studiów Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności

Studia podyplomowe Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności to program kształcenia, który ma na celu przygotowanie specjalistów do pracy w branży przemysłu spożywczego.

Studenci uczestniczą w zajęciach teoretycznych oraz praktycznych, które pozwalają na zdobycie wiedzy i umiejętności, m.in. z zakresu tworzenia systemów bezpieczeństwa i higieny żywności oraz sprawowania funkcji Pełnomocnika i Managera systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Do najważniejszych celów studiów można zaliczyć przygotowanie uczestników do pełnienia funkcji Auditora Wewnętrznych Systemów Jakości (ISO 9001) oraz HACCP. Kierunek przygotowuje również do pracy na stanowisku Kontrolera jakości.

Zostań Specjalistą ds. Jakości i Bezpieczeństwa Żywności i wprowadź do swojej firmy najlepsze praktyki oraz standardy!

o kierunku

Cena

4900 zł brutto

Zniżki

10% przy zapisie na studia do 30.06.2024 r.

Więcej zniżek znajdziesz na naszej stronie internetowej!

PROGRAM PROGRAM STUDIÓW

01 Interpretacja wymagań ISO 9001

Uczestnicy zajęć zostają zapoznani z praktycznym rozumieniem wymagań normy i sposobami pozyskiwania dowodów na ich spełnienie (lub niespełnienie). Zajęcia ułatwiają zrozumienie wymagań normy z punktu widzenia ich użyteczności dla osiągnięcia celów strategicznych, a więc ich praktycznego zastosowania. Intencją trenerów jest też obalenie mitu, jakoby "ISO" było równoznaczne z biurokracją. Pozwala to na spojrzenie na wymagania normy z wielu perspektyw i poprawia rozumienie istoty i znaczenia tychże wymagań dla realizacji przyjętych strategii i celów biznesowych.

Program zajęć:

1. Wprowadzenie.
2. Zakres normy.
3. Powołania normatywne.
4. Terminy i definicje.
5. Kontekst organizacji.
6. Przywództwo.
7. Planowanie.
8. Wsparcie.
9. Działania operacyjne.
10. Ocena efektów.
11. Doskonalenie.

02 Wprowadzenie do Lean Management

Lean Management, czyli produkcja odchudzona, to system zarządzania produkcją, którego celem jest likwidacja metodami organizacyjnymi wszelkiego rodzaju strat poprzez: poprawienie jakości produktu, realizację dostaw na czas, racjonalne wykorzystanie zasobów (w tym czasu), redukcję zapasów magazynowych. W trakcie zajęć zostaną przedstawione podstawowe zagadnienia koncepcji Lean Management.

Program zajęć:

1. Wprowadzenie do Lean Management.
2. Identyfikacja i rodzaje strat.
3. Wdrażanie – etapy, pułapki.
4. Podstawowe narzędzia Lean Management.

03 Metoda 5S

Zajęcia skupiające się na przedstawieniu prawnych aspektów związanych z zakupami w organizacjach. W trakcie zjazdu poruszane są kwestie rodzajów świadczeń oraz umów zawieranych z klientami.

Program zajęć:

1. Przedstawienie genezy metody 5S.
2. Omówienie 5 kroków metody 5S wraz z przykładami.
3. Korzyści z wdrożenia systemu 5S w organizacji.
4. 5S a system motywacyjny pracowników.
5. Audit 5S – narzędzie do samooceny i kontroli.
6. Zarządzanie działaniami poauditowymi.
7. Przyczyny porażek – czyli dlaczego system 5S nie działa?

04 Wymagania systemu HACCP

Podczas zajęć uczestnicy zostają zapoznani z wymaganiami systemu HACCP oraz GHP, GMP i GLP, a także poznają praktyczne sposoby ich wdrożenia.

Program zajęć:

1. Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
 - Budynek i otoczenie (lokalizacja, rozwiązania konstruktorskie, funkcjonalny układ).
 - Maszyny i Urządzenia (harmonogram czynności obsługowych i metrologicznych).

- Magazynowanie (zasada fifo, fefo, warunki środowiskowe, logistyka).
 - Zakupy (lista kwalifikowanych dostawców, oceny dostaw).
 - Personel (kwalifikacje, szkolenia).
2. Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Higienicznej.
 - Budynek (rozwiązania konstruktorskie, plan higieny).
 - Program DD.
 - Program usuwania odpadów (kategorie odpadów).
 - Harmonogram badania wody (kryteria oceny).
 - Mycie i dezynfekcja (instrukcje mycia, walidacja procesów mycia, dobór środków myjących karty charakterystyki, ocena skuteczności).
 - Higiena personelu.
 3. Omówienie wymagań Dobrej Praktyki Laboratoryjnej.
 - Warunki lokalowe i środowiskowe (hałas, czystość mikrobiologiczna, temperatura, wilgotność), metody badań (walidacja metod badawczych i szacowanie niepewności pomiaru).
 - Wyposażenia (sprawność metrologiczna, wzorcowania, sprawdzenia, nadzorowanie).
 - Pobieranie próbek (metodyki).
 - Materiał odniesienia (CRM, szczepy wzorcowe).
 - Odczynniki, testy, materiały pomocnicze.
 4. HACCP jako obligatoryjne narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności (wymagania prawne).
 5. Jakość żywności (jakość zdrowotna, jakość sensoryczna).
 6. Omówienie wdrażania systemu HACCP na metodologii 12 kroków.
 7. Powołanie zespołu HACCP.
 8. Opis produktu i przeznaczenie konsumenckie.
 9. Schemat technologiczny i jego weryfikacja.
 10. Analiza zagrożeń (wskaźnik priorytetu, drzewo decyzyjne wg. Notermansa, analiza zagrożeń w NACMCF).
 11. Wyznaczenie CCP i CP (drzewo decyzyjne).
 12. Ustalenie wartości krytycznych i interwencyjnych.
 13. System monitoringu CCP (odpowiedzialność i zapisy).
 14. Działania korygujące (analiza przyczyn, ocena skuteczności).
 15. Weryfikacja systemu HACCP (analiza danych).

05 Warsztaty z zakresu projektowania i budowania systemu HACCP

Praktyczne wdrożenie systemu HACPP na przykładzie wybranego przedsiębiorstwa.

Program zajęć:

1. Zakupy wg specyfikacji zakupowych, formularzy oceny dostaw, kryteriów kwalifikujących dla dostawców.
2. Opis produktu (skład, cechy mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne itd.).
3. Schemat technologiczny.
4. Charakterystyka zagrożeń.
5. Przeprowadzenie analizy zagrożeń (burza mózgów i określenie wskaźnika priorytetu).
6. Wyznaczenia CCP (określenie wartości krytycznych oraz monitoringu, zapisy).
7. Wyznaczenie CP (określenie wartości krytycznych oraz monitoringu, zapisy).
8. Weryfikacja.
9. Dokumentowanie (polityka jakości, nadzorowanie).

06 Wymagania normy ISO 22000

Na zajęciach omówione z przykładami zostaną wymagania normy ISO 22000. Poruszone zostaną tematy dotyczące zarządzania, jak również kwestie techniczne odnoszące się do wyposażenia i infrastruktury.

Program zajęć:

1. Struktura normy ISO 22000.
2. Wdrażanie wymagań normy ISO 22000 na przykładzie zakładu produkcyjnego.
3. Zarządzanie procesowe, PDCA.
4. Polityka bezpieczeństwa żywności, cele jakości – opracowywanie dokumentów, konstruowania celów jakości zgodnie z zasadą SMART.
5. Kontekst organizacji.
6. Dokumentowanie systemu: opracowywanie dokumentów, dystrybucja, wprowadzanie zmian oraz archiwizacja – omówienie różnych opcji rozwiązań.
7. Odpowiedzialność kierownictwa.
8. Zarządzanie zasobami.
 - Wyposażenie – ewidencja, nadzór, kontrola metrologiczna – konstruowanie harmonogramów oparte na ocenie ryzyka.
 - Infrastruktura – nadzór i dokumentowanie.
 - Personel – kwalifikacje, szkolenia – komunikacja.
9. Planowanie i realizacja bezpiecznych wyrobów (praktyczne wdrażanie PRP, systemu HACCP, system identyfikowalności).
10. Walidacja, weryfikacja i doskonalenie Systemu Zarządzania (działania korygujące, zapobiegawcze, wyrób niezgodny z wymaganiami – omówienie przykładów niezgodności oraz analiza poprawności podejmowanych działań).

07 Warsztaty z zakresu projektowania i budowania systemu ISO 22000

Zajęcia obejmują praktyczne wdrożenie systemu ISO 22000 na różnych przykładach z branży żywnościowej. Podczas zajęć zostanie omówiony proces wdrażania Systemu Bezpieczeństwa Żywności krok po kroku.

Program zajęć:

1. Problemy podczas wdrażania (dyskusja, burza mózgów).
2. Analiza zagrożeń. Wyznaczenie CCP i CP.
3. Monitorowanie CCP – wybieramy wartości graniczne, określamy częstotliwości projektujemy dokumentację
4. Procedura nadzoru nad dokumentacją – projektowanie dokumentu w zależności od wielkości organizacji
5. Weryfikacja i walidacja systemu tj. inspekcje, audyt wewnętrzny – przygotowywanie harmonogramów, kwalifikacje auditorów, raportowanie.
6. Sytuacje kryzysowe w przedsiębiorstwie, czyli jak się przygotować na nieprzewidziane (dyskusja, „burza mózgów”) – wewnętrzne i zewnętrzne źródła incydentów (przykłady).
7. Działania korygujące – analiza przyczyn, korekcja i ocena skuteczności.

08 Warsztaty z auditowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności

Zajęcia mają na celu utrwalenie wiedzy i umiejętności auditowania systemów zarządzania jakością na przykładzie wymagań systemu HACCP, normy ISO 22000 oraz standardów IFS i BRC. Słuchacze będą uczestniczyć w scenkach auditowych podczas których, będą ćwiczone umiejętności auditorskie m.in. umiejętność obserwacji, analizy oraz formułowania niezgodności.

Program zajęć:

1. Wymagania w ISO 22000, standardów IFS i BRC związane z auditami wewnętrznymi.
2. Tworzenie przykładowych list kontrolnych GMP, GHP, HACCP.
3. Przygotowanie się do przeprowadzenia auditu – przegląd dokumentacji i wykonanie checklisty.
4. Scenki – przeprowadzenie auditu wewnętrznego:
 - Wg wymagań normy ISO 22000.
 - Wg standardów IFS i BRC.
5. Analiza scenek – zachowanie podczas auditu, identyfikacja niezgodności.
6. Przygotowanie raportu z auditu wewnętrznego.
 - Z jakich elementów powinien składać się raport auditowy.
 - Prawidłowe formułowanie zgodności.
 - Prawidłowe formułowanie niezgodności.
 - Wypełnianie kart niezgodności.
7. Planowanie działań korekcyjnych i korygujących oraz metod ich weryfikacji.

09 Wymagania Standardów Sieciowych IFS i BRC z elementami Food Defence

W trakcie zajęć przedstawione zostaną wymagania standardów IFS i BRC ze szczególnym uwzględnieniem wymagań niepojawiających się w ISO 22000 oraz proces certyfikacji. Zajęcia poszerzone są o tematykę Food Defence, słuchacze naberą wiedzę m.in. jak stworzyć poprawny plan Obrony Żywności.

Program zajęć:

1. Geneza i pochodzenie standardów IFS i BRC.
2. Proces certyfikacji zgodnie z IFS i BRC – krótkie wprowadzenie.
3. Wymagania standardów.
4. Utrzymanie porządku i higieny.
5. Wymagania w zakresie materiałów zawierających alergeny.
6. Wymagania w zakresie materiałów zawierających GMO.
7. Wprowadzenie do Food Defence i Food Fraud.
8. Wymagania Food Defence i Food Fraud w zakresie IFS v6, BRC v7 i innych standardach.
9. Projektowanie analizy TACCP i planu obrony żywności oraz analizy VACCP dla dostawców i tworzenia planu łagodzenia oszustw żywnościowych – prezentacja oraz ćwiczenia opracowania planu Obrony żywności na przykładzie PAS 96:
 - Ocena ryzyka (TACCP).
 - Działania prewencyjne.
 - Plan zabezpieczenia zakładu, zabezpieczenie transportu i magazynowania.
 - Kontrola procesów.
 - Wymagania w zakresie personelu.
 - Bezpieczeństwo danych i IT.
10. Prezentacja analizy VACCP dla dostawców i tworzenia planu łagodzenia oszustw żywnościowych:
 - Ocena podatności.
 - Czynniki ryzyka pod względem dostawcy i produktu.
 - Działania prewencyjne – bieżące środki nadzoru.
 - Weryfikacja planu łagodzenia oszustw żywności.

10 Zarządzanie kryzysowe

Zajęcia poruszają tematykę zarządzania kryzysowego, postępowania w przypadku incydentu na rynku żywnościowym, możliwości ograniczenia ilościowego wyrobu, który uznajemy za potencjalnie niebezpieczny. Tematyka zajęć obejmuje również procesy komunikacyjne z klientem, konsumentem oraz instytucjami w przypadku wykrycia incydentu na rynku żywnościowym.

Program zajęć:

1. Podstawa prawna – powołanie RASFF.
2. Procedura zarządzania incydentami i kryzysami – IFS, BRC.
3. Procedura reagowania na sytuacje kryzysowe – ISO 22000.
4. Analiza incydentu:
 - Praca zespołu.
 - Podział odpowiedzialności.
 - Nie zginąć w chaosie – notatki a presja czasu.
5. Komunikacja.
 - Z klientem.
 - Z konsumentem.
 - Z inspekcjami.
6. Bezpieczeństwo konsumenta a wrażliwość marki.

11 Normowanie i standaryzacja pracy

Program zajęć:

1. Wstęp do standaryzacji pracy – czym jest normatyw, standard i praca standaryzowana.
2. Etapy oraz narzędzia służące standaryzacji pracy.
3. Podstawowe pojęcia – czas cyklu, czas taktu i standardowy zapas produkcji w toku.
4. Metodologie normowania stosowane w przemyśle.
5. Chronometraż czasu pracy – zasady przeprowadzania, karta obserwacji, ćwiczenia na materiale wideo.
6. Badania migawkowe.
7. Wyznaczenie normatywu – zasady obliczania, zdarzenia i straty wliczane w normatywy i ich wpływ na wynik końcowy.
8. Zasady wyznaczania czasu taktu.
9. Badanie zakłóceń procesu oraz rozbięcie procesu na czynności elementarne za pomocą arkusza obserwacji procesu.
10. Podział procesu na elementy pracy i przygotowanie arkusza elementów pracy.
11. Pomiar czasu pracy i przygotowanie arkusza pracy standaryzowanej.
12. Podstawowe wskaźniki oceny sprawności procesu oraz zasady właściwego równoważenia linii.

12 Akredytacja laboratoriów badawczych i wzorcujących

W trakcie zajęć uczestnicy zdobędą wiedzę związaną z zasadami funkcjonowania laboratorium zgodnymi z normą ISO/IEC 17025:2017, szczegółowymi wymaganiami normy oraz systemem akredytacji laboratoriów.

Program zajęć:

1. Wymagania normy ISO/IEC 17025:2017 – podejście procesowe – zakres zmian porównanie dwóch edycji standardu.
2. Wymagania dotyczące organizacji i zarządzania:
 - Kto kieruje pracą, kto nadzoruje, kto sprawdza?
 - Rola kierownictwa.
 - Mechanizmy komunikacji w laboratorium.
3. Wymagania dotyczące zasobów:
 - Podział uprawnień i obowiązków.
 - Doskonalenie personelu i szkolenia.
 - Przegląd warunków lokalowych.
 - Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym.
 - Materiały referencyjne.
 - Zachowanie spójności pomiarowej.
 - Zewnętrzne dostawy i usługi.
4. Wymagania dotyczące procesów:
 - Przegląd zapytań, ofert i umów.
 - Wybór, weryfikacja i walidacja metod badawczych.
 - Pobieranie próbek.
 - Postępowanie z obiektami do badań i wzorcowa.
 - Ocena niepewności pomiaru.
 - Zapewnienie jakości wyników.
 - Zarządzanie pracą niezgodną z wymaganiami.
 - Nadzorowanie danych – zarządzanie informacją.
5. Ocena ryzyka w laboratoriach – przykłady, ćwiczenia.
6. Omówienie zasad dostosowania dokumentacji posiadanego systemu do wymagań standardu PN-EN ISO 17025:2017.
7. Omówienie procedury akredytacji laboratoriów przez Polskie Centrum Akredytacji.

13 Audit w teorii i praktyce

Zajęcia poruszają tematykę zarządzania kryzysowego, postępowania w przypadku incydentu na rynku żywnościowym, możliwości ograniczenia ilościowego wyrobu, który uznajemy za potencjalnie niebezpieczny. Tematyka zajęć obejmuje również procesy komunikacyjne z klientem, konsumentem oraz instytucjami w przypadku wykrycia incydentu na rynku żywnościowym.

Program zajęć:

1. Audit – obowiązek, czy wartość?
2. Audit pierwszej, drugiej i trzeciej strony:
 - Audyty certyfikacji początkowej, audyty w nadzorze i audyty ponownej certyfikacji.
3. Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania – ISO 19011.
 - Zarządzanie programem auditów.
 - Przeprowadzanie auditu.
 - Kompetencje i ocena auditorów.
4. Identyfikowanie, klasyfikowanie i opisywanie niezgodności.
5. Analiza i interpretacja case studies, związanych m.in.:
 - Weryfikacją wiedzy, umiejętności i doświadczenia auditorów.
 - Opisywaniem niezgodności i spostrzeżeń.
 - Wykorzystaniem checklist auditowych.

14 Problem Solving i metoda 8D

Zajęcia ukierunkowane są na praktyczne opanowanie klasycznych metod rozwiązywania problemów procesowych, stosowanych zarówno w zakładach produkcyjnych. Program koncentruje się na praktycznym przekazaniu wiedzy niezbędnej do skutecznej identyfikacji przyczyn źródłowych problemów. Każdy z elementów zajęć poparty jest analizą case studies oraz ćwiczeniami. Druga część zajęć skupiona będzie na metodzie rozwiązywania problemów opartej na ośmiu krokach. Zawiera w sobie podstawowe elementy definicji problemu, jego opisu oraz usystematyzowanego sposobu jego rozwiązania. Poczynając na opisie problemu, poprzez działania tymczasowe, analizę problemu oraz wybór rozwiązań metoda ta pozwala zapoznać się z wszystkimi krokami, które będą miały zastosowanie w problemie reklamacyjnym u klienta, jak również szeregu wewnętrznych problemów, z jakimi zmaga się dana organizacja.

Program zajęć:

1. Czym jest problem i dlaczego powstaje?
2. Definiowanie problemu 5W2H.
3. PDCA.
4. San Gen Shugi.
5. Analiza Pareto.
6. Filozofia Kaizen, Koła Jakości i ich wykorzystanie.
7. Usystematyzowana metodologia rozwiązywania problemów – 8D.
 - D1 Powołanie zespołu.
 - Dobór członków zespołu, role w zespole, ustanowienie zasad.
 - D2 Opis problemu.
 - Zebranie informacji o problemie. Omówienie metody 5W2H, ćwiczenie.
 - D3 Tymczasowe działania korygujące.
 - D4 Analiza przyczyn niewykrycia problemu.
 - D5 Poszukiwanie przyczyn źródłowych problemu.
 - Wykorzystanie narzędzi Burza mózgów, Ishikawa, 5xWHY, Diagram zależności, ćwiczenia.
 - D6 Wyszukiwanie koncepcji rozwiązań.
 - Wykorzystanie Matrycy priorytetów.
 - D7 Wprowadzenie akcji zapobiegawczych, weryfikacja działań.
 - D8 Wnioski i standaryzacja.

PRZEDŁUŻAMY PROMOCJĘ - PRZY ZAPISIE NA STUDIA DO 30.07.2024

**Warsztat
i zwiedzanie fabryki
Porsche Stuttgart
w cenie promocyjnej**

~~6900 zł~~ **1900 zł**

ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY POD NUMEREM: +48 730 822 627



PROWADZĄCY STUDIA PROWADZĄ



Anna Pawlik

Trenerka oraz konsultantka ds. branżowych systemów zarządzania oraz optymalizacji procesów produkcyjnych. Zdobywała doświadczenie zawodowe jako Lider Produkcji w grupie Carlsberg.

W LUQAM realizuje projekty wdrożeniowe i szkoleniowe z zakresu ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, IRS, BRC, ISO 13485, jak również filozofii i narzędzi Lean Management. Obecnie w ramach outsourcingu funkcji pełnomocnika koordynuje i rozwija systemy dla Klientów LUQAM (m.in. branża spożywcza, budowlana, wyrobów medycznych i IT). Uczestniczy we wprowadzaniu na rynek nowych, innowacyjnych wyrobów medycznych. Specjalistka od trudnych projektów wdrożeniowych, realizowanych pod presją czasu. Doskonale odnajduje się w efektywnym powiązaniu wymagań poszczególnych systemów ze specyfiką produkcyjną. Auditor ogólnopolskiego programu Liga Mistrzów 5S LUQAM.



Izabela Górecka

Trenerka oraz konsultantka ds. systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Zdobywała doświadczenia zawodowe jako Pełnomocnik Systemu Zarządzania oraz Kierownik Produkcji. W pracy zawodowej zajmowała się wdrażaniem, utrzymywaniem i doskonaleniem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, takich jak ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, BRC, ze szczególnym uwzględnieniem wytwarzania produktów mlecznych. Posiada doświadczenie jako auditor obszaru produkcyjnego i dostawców, jak również jako strona auditowana i kontrolowana przez sieci, takie jak Biedronka, Kaufland, Lidl oraz instytucje państwowe (Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej, Inspekcja Weterynaryjna). Zdobywała także doświadczenia zawodowe poza sektorem spożywczym – jako Dyrektor Ośrodka Badań (analizy i badania chemiczne oraz z zakresu bezpieczeństwa fotobiologicznego). „Nie ma rzeczy niemożliwych, są tylko trudne do wykonania” – taka złota myśl towarzyszy jej w życiu prywatnym i zawodowym.



Bartłomiej Tomczyński

Trener oraz konsultant LUQAM w zakresie narzędzi optymalizacyjnych. Swoje doświadczenie zdobywał m.in. na stanowiskach, takich jak Koordynator Lean Manufacturing, Kierownik zmiany, Inżynier rozwoju procesów. Do jego głównych zadań należało m.in. wdrażanie i koordynacja systemów usprawniających produkcję z zakresu Lean Manufacturing, czy analiza procesów produkcyjnych. Wśród osiągnięć należy wyróżnić współtworzenie, a w dalszej kolejności prowadzenie wewnątrz organizacyjnej akademii, która ma na celu propagowanie zasad szczupłej produkcji wśród wszystkich pracowników.

Kontakt



Anna Banyś

Opiekun studiów podyplomowych

+48 730 822 627

student@luqam.com