



Sylabus przedmiotu - część A Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem

63N1-ZJIB
ECTS: 2.50
CYKL: 2022L

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Jakość, zarządzanie jakością w organizacji oraz systemowe zarządzania jakością i bezpieczeństwem (ISO 9001:2015, ISO 22000;2018) w aspekcie wymagań prawnych (EFSA, FAO, WHO). Konceptcje zarządzania jakością (TQM, lean, six sigma, lean six sigma, znormalizowane systemy). Systemy oceny zgodności (normalizacja, certyfikacja, akredytacja, audyt). Systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Instytucje sprawujące nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne (GMP, GHP) w produkcji i obrocie żywności oraz system HACCP, standardy BRC, IFS). Metody i narzędzia zarządzania i rozwiązywania problemów jakościowych.

ĆWICZENIA

Zastosowanie tradycyjnych narzędzi zarządzania jakością - identyfikacja i analiza zagrożeń podczas produkcji żywności. Projektowanie procedur oraz ich wizualizacja - schematy blokowe procesów. Dobór metod oraz narzędzi zarządzania jakością i rozwiązywania problemów jakościowych w przedsiębiorstwach branży spożywczej (case study). Identyfikacja oraz ocena elementów polityki jakości w wybranych przedsiębiorstwach.

CEL KSZTAŁCENIA

Studenci pozyskują wiedzę dotyczącą: znaczenia jakości w działalności organizacji, projektowania procesów zgodnie z wymaganiami znormalizowanych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwa produktu; sposobów oceny zgodności np. produktu, procesu, usługi, systemu; a także metod i narzędzi doskonalenia procesów w organizacji.

OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

**Symbole efektów
dyscyplinowych:**

O_P6S_KO1+, O_P6S_KK1+, S/NZJP_P6S_WG1+,
S/NZJP_P6S_UW2+

**Symbole efektów
kierunkowych:**

KP6_WG2+, KP6_KK1+, KP6_KO1+, KP6_UW2+

EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Wiedza:

W1 - Student zna podstawowe koncepcje teoretyczne z zakresu zarządzania jakością, zna metody i narzędzia wykorzystywane w doskonaleniu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem towarów.

Umiejętności:

Akty prawne określające efekty uczenia się:

215/2017

Dyscypliny: inżynieria materiałowa, nauki o zarządzaniu i jakości

Status przedmiotu:

Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B - przedmioty kierunkowe

Kod: ISCED

Kierunek studiów:

Zarządzanie i inżynieria produkcji

Zakres kształcenia:

Zarządzanie innowacjami

Profil kształcenia:

Praktyczny

Forma studiów:

Niestacjonarne

Poziom studiów: Pierwszego stopnia

Rok/semestr: 2/4

Rodzaj zajęć: Wykład,
Ćwiczenia

Liczba godzin w

semestrze: Wykład: 16.00,

Ćwiczenia: 27.00

Język wykładowy: polski

Przedmioty

wprowadzające:

Zarządzanie, nauka o organizacji

Wymagania

wstępne: Wiedza podstawowa o: funkcjonowaniu organizacji i jej otoczeniu, zarządzaniu i projektowaniu

Nazwa jednostki org.

realizującej przedmiot:

Instytut Ekonomii i Finansów,
Instytut Nauk o Zarządzaniu i Jakości

Osoba odpowiedzialna za realizację

przedmiotu: dr hab. inż.

Joanna Banach, prof. UWM, dr

Kamil Decyk

e-mail:

katarzyna.banach@uwm.edu.pl,
kamil.decyk@uwm.edu.pl

Uwagi dodatkowe:

U1 - Student umie: (1) dokonać wyboru i wykorzystać narzędzia analizy jakościowej do oceny procesów produkcyjnych i wyrobów żywnościowych, (2) zinterpretować skutki procesów i zjawisk w ramach zarządzania jakością, (3) zaprojektować dokumentację do omawianych zagadnień.

Kompetencje społeczne:

K1 - Student gotów jest do: (1) aktywnego uczestnictwa w grupie opracowującej projekty z zakresu zarządzania jakością w przedsiębiorstwie; (2) samodoskonalenia podczas pracy zespołowej, (3) przekazywania informacji szerszemu gronu odbiorców będącymi i niebędącymi specjalistami z zakresu zarządzania i inżynierii produkcji.

FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:

Wykład(W1;K1;):Wykład informacyjny - prezentacja multimedialna + dyskusja

Ćwiczenia(U1;K1;):Praca w zespołach kilkusobowych. Case study z dyskusją. Wykonanie projektu.

FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

Ćwiczenia: Raport - Zespół studentów przygotowuje raport z wykonanych na zajęciach poleceń - zastosowania narzędzi zarządzania jakością produktu (U1;K1;);

Ćwiczenia: Projekt - Zespół studentów opracowuje projekt dokumentacji systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności (U1;K1;);

Ćwiczenia: Kolokwium pisemne - Student otrzymuje 3 pytania (z treści ćwiczeniowych). Aby je zaliczyć na ocenę dostateczną musi odpowiedzieć prawidłowo na 60% obowiązujących treści. (W1;U1;);

Wykład: Kolokwium pisemne - Egzamin składa się 5 pytań. Student, aby zaliczyć egzamin musi odpowiedzieć prawidłowo na 60 % obowiązujących treści. (W1;U1;);

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Banach J.K., *Materiały wykładowe*, Wyd. Opracowanie własne, R. 2022
2. Red. Matuszk-Flejszman A., *Zarządzanie jakością*, Wyd. UE w Poznaniu, R. 2021
3. Górna J., Kaźmierczak M., Zapłata S., *Parktyka zarządzania systemowego w doskonaleniu organizacji*, Wyd. UE w Poznaniu, R. 2021

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Zymonik Z., Hamrol A., Grudowski P., *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem*, Wyd. PWE, R. 2013, s. 1-328

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

63N1-ZJIB

ECTS: 2.50

CYKL: 2022L

Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	16.0 h
- udział w: Ćwiczenia	27.0 h
- konsultacje	2.0 h
	OGÓŁEM: 45.0 h

2. Samodzielna praca studenta:

Student przygotowuje się do kolokwium pisemnego	4.50 h
Zespół studentów przygotowuje projekt dokumentacji	8.00 h
Zespół studentów przygotowuje raport z ćwiczeń (case study)	4.00 h
Student przygotowuje się do egzaminu pisemnego	6.00 h
	OGÓŁEM: 22.5 h
godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta	OGÓŁEM: 67.5 h

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,
liczba punktów ECTS= 67.5 h : 27.0 h/ECTS = 2.50 ECTS

Średnio: **2.5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	1.67 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	0.83 punktów ECTS