



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	wjęz. polskim	ZAAWANSOWANE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ ADVANCED QUALITY MANAGEMENT
			wjęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
I/II	3	1	2			15	30		
Razem w czasie studiów						45			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Wiedza z zakresu zarządzania jakością oraz towaroznawstwa.

Cele przedmiotu
Nabywanie przez studentów wiedzy i umiejętności niezbędnych do projektowania elementów zarządzania jakością w procesach produkcyjnych i usługowych przedsiębiorstw różnych branż.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi wyjaśnić znaczenie jakości i innowacyjności w gospodarce rynkowej.	K_W07, K_W08
EKP_02	potrafi wyjaśnić prawne, społeczne i ekonomiczne aspekty funkcjonowania znormalizowanych systemów zarządzania wdrażanych w organizacjach różnych branż.	K_W07, K_W08, K_U14
EKP_03	potrafi opracować charakterystykę towaroznawczą przykładowego wyrobu, jego składników oraz procesu technologicznego.	K_W06, K_U17
EKP_04	potrafi opracować plan zapobiegania oraz nadzorowania zagrożeń bezpieczeństwa/jakości przykładowego wyrobu.	K_U17
EKP_05	potrafi ocenić wpływ cyklu życia wyrobu na środowisko.	K_W14, K_U12, K_U14
EKP_06	potrafi przeanalizować strukturę kosztów jakości dla przykładowego procesu technologicznego oraz proponuje działania w celu optymalizacji struktury kosztów jakości.	K_W07, K_W08, K_U12, K_U13
EKP_07	chętnie wykonuje prace przydzielone przez zespół oraz współpracuje z innymi członkami zespołu w ramach projektów dotyczących procesów technologicznych.	K_K02
EKP_08	przygotowuje własną część projektu w pełni samodzielnie, ma świadomość odpowiedzialności wynikającej z respektowania praw autorskich.	K_K02

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Rola czynników przyrodniczych i technologicznych w realizacji oczekiwań klienta oczekiwań klienta w stosunku do produktu.	1	2			EKP_03
Planowanie jakości na podstawie fizykochemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej charakterystyki produktu.	1	2			EKP_03, EKP_04, EKP_07, EKP_08
Innowacyjność i jej znaczenie w kształtowaniu jakości nowych produktów.	1	2			EKP_01, EKP_02
Analiza cyklu trwania jako narzędzia oceny jakości produktów i technologii.	1	2			EKP_05, EKP_07, EKP_08
Określenie najlepszej dostępnej technologii. Technologie przyszłościowe.	1	2			EKP_05
Znaczenie jakości w gospodarce. Znaczenie zarządzania jakością w strategii przedsiębiorstwa.	2	4			EKP_01, EKP_02
Wpływ jakości na wynik ekonomiczny przedsiębiorstwa. Miejsce kosztów jakości w rachunku kosztów przedsiębiorstwa. Rachunek kosztów jakości.	2	4			EKP_02, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Analiza norm ISO serii 9000, ISO serii 14000 i innych norm dla wybranych branż. Integracja systemów zarządzania.	3	6			EKP_01, EKP_02
Doskonalenie systemu zarządzania jakością. Kontrola w doskonaleniu systemu zarządzania jakością. Wykorzystanie metod i technik doskonalenia jakości.	3	6			EKP_02
Łącznie godzin	15	30			

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01			X						
EKP_02			X						
EKP_03			X			X			
EKP_04			X			X			
EKP_05			X			X			
EKP_06			X			X			
EKP_07						X			
EKP_08						X			

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: pozytywna ocena projektu (przygotowane wszystkie wymagane elementy projektu, oddanie projektu w wyznaczonym terminie).
Zaliczenie wykładów: uzyskanie co najmniej 60% punktów z egzaminu pisemnego w postaci testu wielokrotnego wyboru.
Ocena końcowa z przedmiotu: średnia z ocen uzyskanych z zaliczenia projektu oraz egzaminu.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15	30		
Czytanie literatury	4	6		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		10		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	5			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		10		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1			
Udział w konsultacjach		4		
Łącznie godzin	25	60		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	85			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	60		2	

Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	50	2
-----------------------------------------------------------------------------------------------	----	---

Literatura podstawowa	
Kołozyn - Krajewska D., T. Sikora, <i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka</i> , Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010	
Łunarski J., <i>Zarządzanie jakością. Standardy i zasady</i> , Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2008	
Przybyłowski P. (red.), <i>Podstawy zarządzania środowiskowego</i> , Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2005	
Sojkin B. (red.), <i>Zarządzanie produktem</i> , Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003	
Urbaniak M., <i>Zarządzanie jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem w praktyce gospodarczej</i> , Centrum Doradztwa i Informacji Diffin sp. o.o., Warszawa 2007	
Literatura uzupełniająca	
Czermiński J. (red.), <i>Pełnomocnik Jakości - cz. I</i> , Wyd. Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2010	
Czermiński J. (red.), <i>Pełnomocnik Jakości - cz. II</i> , Wyd. Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2010	
Hamrol A., W. Mantura, <i>Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004	
Luning P. A., W. J. Marcellis, W. M. F. Jongen, <i>Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno – menedżerskie</i> , Wydawnictwo Naukowo – Techniczne, Warszawa 2005	
Łańcucki J. (red.), <i>Podstawy kompleksowego zarządzania jakością TQM</i> , Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2006	
Matuszak - Flejszman A., <i>Jak skutecznie wdrożyć system zarządzania środowiskowego wg normy ISO 14001</i> , Polskie Zrzeszenie Inżynierów i Techników Sanitarnych, Poznań 2001	
Nierzwicki W., <i>Jakość żywności</i> , Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk 2010	
Witrowa - Rajchert D., A. Marzec (red.), <i>Jakość i bezpieczeństwo żywności</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008	

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr inż. Beata Borkowska	KTiZJ
dr inż. Marcin Pięłowski	KTiZJ
dr inż. Agata Szkiel	KTiZJ
dr inż. Joanna Wierzowiecka	KTiZJ