



**AKADEMIA MORSKA W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

|                |  |                  |                   |  |
|----------------|--|------------------|-------------------|--|
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim    | <b>ZAAWANSOWANE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ</b> |
|                |  |                  | w jęz. angielskim |  |

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Kierunek           | <b>Towaroznawstwo</b>          |
| Specjalność        | <b>przedmiot kierunkowy</b>    |
| Poziom kształcenia | <b>studia drugiego stopnia</b> |
| Forma studiów      | <b>niestacjonarne</b>          |
| Profil kształcenia | <b>ogólnoakademicki</b>        |
| Status przedmiotu  | <b>obowiązkowy</b>             |
| Rygor              | <b>egzamin</b>                 |

| Semestr studiów               | Liczba punktów ECTS | Liczba godzin w tygodniu |   |   |   | Liczba godzin w semestrze |    |   |   |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|---|---|---|---------------------------|----|---|---|
|                               |                     | W                        | C | L | P | W                         | C  | L | P |
| I/II                          | 3                   |                          |   |   |   | 9                         | 18 |   |   |
| <b>Razem w czasie studiów</b> |                     |                          |   |   |   | <b>27</b>                 |    |   |   |

|   |
|---|
| <b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b> |
| Wiedza z zakresu zarządzania jakością oraz towaroznawstwa.            |

|   |
|---|
| <b>Cele przedmiotu</b>  |
| Nabywanie przez studentów wiedzy i umiejętności niezbędnych do projektowania elementów zarządzania jakością w procesach produkcyjnych i usługowych przedsiębiorstw różnych branż. |

| <b>Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b> |  |   |
|---|--|---|
| 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.                            | 0,5           | 1         |   |   | EKP_03                         |
| Planowanie jakości na podstawie fizykochemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej charakterystyki produktu.   | 0,5           | 1         |   |   | EKP_03, EKP_04, EKP_07, EKP_08 |
| Innowacyjność i jej znaczenie w kształtowaniu jakości nowych produktów.  | 0,5           | 1         |   |   | EKP_01, EKP_02                 |
| Analiza cyklu trwania jako narzędzia oceny jakości produktów i technologii.  | 0,5           | 1         |   |   | EKP_05, EKP_07, EKP_08         |
| Określenie najlepszej dostępnej technologii. Technologie przyszłościowe.   | 1             | 1         |   |   | EKP_05                         |
| Znaczenie jakości w gospodarce. Znaczenie zarządzania jakością w strategii przedsiębiorstwa.   | 1             | 2         |   |   | EKP_01, EKP_02                 |
| Wpływ jakości na wynik ekonomiczny przedsiębiorstwa. Miejsce kosztów jakości w rachunku kosztów przedsiębiorstwa. Rachunek kosztów jakości.          | 1             | 3         |   |   | 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.                                     | 2             | 4         |   |   | EKP_01, EKP_02                 |
| Doskonalenie systemu zarządzania jakością. Kontrola w doskonaleniu systemu zarządzania jakością. Wykorzystanie metod i technik doskonalenia jakości. | 2             | 4         |   |   | EKP_02                         |
| <b>Łącznie godzin</b>  | <b>9</b>      | <b>18</b> |   |   |                                |

| 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  | 9   | 18        |      |   |
| Czytanie literatury   | 8   | 8         |      |   |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych                           |   | 14        |      |   |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia   | 7   |           |      |   |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania  |   | 10        |      |   |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach  | 1   |           |      |   |
| Udział w konsultacjach  |   | 10        |      |   |
| <b>Łącznie godzin</b>   | <b>25</b>   | <b>60</b> |      |   |
| <b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>  | <b>85</b>   |           |      |   |
| <b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>  | <b>3</b>  |           |      |   |
|   | Liczba godzin   |           | ECTS |   |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi   | 60  |           | 2    |   |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 38  |           | 1    |   |

**Literatura podstawowa**

Kołożyn - Krajewska D., T. Sikora, *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010  
Łunarski J., *Zarządzanie jakością. Standardy i zasady*, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2008  
Przybyłowski P. (red.), *Podstawy zarządzania środowiskowego*, Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2005  
Sojkin B. (red.), *Zarządzanie produktem*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003  
Urbaniak M., *Zarządzanie jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem w praktyce gospodarczej*, Centrum Doradztwa i Informacji Diffin sp. o.o., Warszawa 2007

**Literatura uzupełniająca**

Czermiński J. (red.), *Pełnomocnik Jakości - cz. I*, Wyd. Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2010  
Czermiński J. (red.), *Pełnomocnik Jakości - cz. II*, Wyd. Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2010  
Hamrol A., W. Mantura, *Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004  
Luning P. A., W. J. Marcelis, W. M. F. Jongen, *Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno – menedżerskie*, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne, Warszawa 2005  
Łańcucki J. (red.), *Podstawy kompleksowego zarządzania jakością TQM*, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2006  
Matuszak - Flejszman A., *Jak skutecznie wdrożyć system zarządzania środowiskowego wg normy ISO 14001*, Polskie Zrzeszenie Inżynierów i Techników Sanitarnych, Poznań 2001  
Nierzwicki W., *Jakość żywności*, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk 2010  
Witrowa - Rajchert D., A. Marzec (red.), *Jakość i bezpieczeństwo żywności*, 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