



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	wj. polskim	ZAAWANSOWANE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ ADVANCED QUALITY MANAGEMENT
			w j. 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	2	1	1			15	15		
Razem w czasie studiów						30			

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 uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	potrafi objaśnić znaczenie jakości i innowacyjności w gospodarce rynkowej.	NK_W05, NK_W06
EKP_02	potrafi objaśnić prawne, społeczne i ekonomiczne aspekty funkcjonowania znormalizowanych systemów zarządzania wdrażanych w organizacjach różnych branż.	NK_W05, NK_W06, NK_U09
EKP_03	potrafi opracować charakterystykę towaroznawczą przykładowego wyrobu, jego składników oraz procesu technologicznego.	NK_W04, NK_U11
EKP_04	potrafi opracować plan zapobiegania oraz nadzorowania zagrożeń bezpieczeństwa/jakości przykładowego wyrobu.	NK_U11
EKP_05	potrafi ocenić wpływ cyklu życia wyrobu na środowisko.	NK_W10, NK_U07, NK_U09
EKP_06	potrafi przeanalizować strukturę kosztów jakości dla przykładowego procesu technologicznego oraz proponuje działania w celu optymalizacji struktury kosztów jakości.	NK_W05, NK_W06, NK_U07, NK_U08
EKP_07	chętnie wykonuje prace przydzielone przez zespół oraz współpracuje z innymi członkami zespołu w ramach projektów dotyczących procesów technologicznych.	NK_U18
EKP_08	przygotowuje własną część projektu w pełni samodzielnie, ma świadomość odpowiedzialności wynikającej z respektowania praw autorskich.	NK_U18

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	1			EKP_03
Planowanie jakości na podstawie fizykochemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej charakterystyki produktu.	1	1			EKP_03, EKP_04, EKP_07, EKP_08
Innowacyjność i jej znaczenie w kształtowaniu jakości nowych produktów.	1	1			EKP_01, EKP_02
Analiza cyklu trwania jako narzędzia oceny jakości produktów i technologii.	1	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.	2	2			EKP_01, EKP_02
Wpływ jakości na wynik ekonomiczny przedsiębiorstwa. Miejsce kosztów jakości w rachunku kosztów przedsiębiorstwa. Rachunek kosztów jakości.	2	2			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	3			EKP_01, EKP_02
Doskonalenie systemu zarządzania jakością. Kontrola w doskonaleniu systemu zarządzania jakością. Wykorzystanie metod i technik doskonalenia jakości.	3	3			EKP_02
Łącznie godzin	15	15			

Metody weryfikacji efektów uczenia się 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	15		
Czytanie literatury	6	3		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		4		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	5			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		4		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2	4		
Łącznie godzin	30	30		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	60			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	30		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	38		2	

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
Pacana A., *Zarządzanie środowiskowe zgodne z ISO 14001:2015*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2018
Pacana A., Stadnicka D., *Nowoczesne systemy zarządzania jakością zgodne z ISO 9001:2015*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2018
Pacana A., Ingaldi M., Czajkowska A., *Projektowanie i wdrażanie sformalizowanych systemów zarządzania*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2017

Literatura uzupełniająca

Bugdol M., System zarządzania jakością według normy ISO 9001:2015, Helion, Gliwice 2018
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