



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	wj. polskim	<b>ZAAWANSOWANE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ ADVANCED QUALITY MANAGEMENT</b>
			w j. angielskim	

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>przedmiot kierunkowy</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</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	2	1	1			15	15		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>30</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 uczenia się dla przedmiotu (EKP)</b>		
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
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>	<b>15</b>			

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		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>60</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>2</b>			
	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
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	
dr inż. Beata Borkowska	KTiZJ
dr inż. Marcin Pięłowski	KTiZJ
dr inż. Agata Szkiel	KTiZJ
dr inż. Joanna Wierzowiecka	KTiZJ