

Zarządzanie jakością - course description

General information	
Course name	Zarządzanie jakością
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-ZJ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2018/2019

Course information	
Semester	6
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	- dr inż. Jarosław Kliks - prof. dr hab. inż. Grażyna Krasnowska

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	-	-	Credit with grade
Class	30	2	-	-	Credit with grade

Aim of the course

Celem nauczania jest zdobycie wiedzy na temat funkcjonujących, międzynarodowych standardów zarządzania jakością oraz obowiązujących zasad systemów zapewnienia bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu żywnościowym. Nabycie umiejętności i kompetencji w zakresie: projektowania i tworzenia dokumentacji systemów.

Prerequisites

Podstawy zarządzania firmą, podstawy prawa żywnościowego

Scope

Treści programowe:

Wykład 1. Filozofia jakości, koncepcje zarządzania jakością. Definicje jakości. Kompleksowe zarządzanie jakością TQM.

Wykład 2. Systemy zarządzania jakością (SZJ) wg norm serii ISO 9000. Charakterystyka norm

Wykład 3. Audyty jakości. Charakterystyka normy ISO 19011.

Wykład 4. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego.

Wykład 5. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: GAP, GMP/GHP, HACCP

Wykład 6. Inne standardy powszechne w łańcuchu produkcji żywności(ISO 22000 (IFS, BRC).

Wykład 7. Integracja systemów zarządzanie jakością i bezpieczeństwem.

Ćwiczenie 1. Dokumentacja SZJ. Księga jakości, procedury, instrukcje.

Ćwiczenie 2. Definiowanie i monitorowanie procesów

Ćwiczenie 3. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP – księga

Ćwiczenie 4. Tworzenie standardów GAP, GMP, GHP – instrukcje.

Ćwiczenie 5. System HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń, projektowanie planu monitorowania CCP.

Ćwiczenie 6. Audyt zgodności z zasadami GAP, GMP/GHP i HACCP.

Ćwiczenie 7. Dokumentowanie audytu.

Ćwiczenie 8.Omówienie projektów.

Teaching methods

Metody podające:

- Wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy

Metody poszukujące:

- sytuacyjna: analiza przypadku

Ćwiczenia projektowe

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Student definiuje zasady zarządzania jakością. Wymienia zagrożenia występujące w obrocie i produkcji żywności. Wyjaśnia standardy Dobrych Praktyk Produkcyjnych i HACCP. Przedstawia strukturę dokumentacji SZJ. Interpretuje rolę dokumentów w funkcjonowaniu SZJ.	• K_W04 • K_W12 • K_W16	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
Student posiada umiejętności: opracowania polityki jakości organizacji, identyfikacji i analizy zagrożeń w produkcji żywności, projektowania dokumentacji wraz z procedurami systemowymi i niezbędnymi dokumentami (instrukcjami, zapisami itd.).	• K_U02 • K_U05 • K_U13	• a preparation of a project • a project • an evaluation test	• Lecture • Class
Student: ma świadomość odpowiedzialności uczestników łańcucha żywnościowego za jakość żywności i bezpieczeństwo konsumentów, ocenia funkcjonalność dokumentacji SZJ i bezpieczeństwa żywności i potrafi ją zmodyfikować, analizuje prawidłowość dokumentacji systemowej i wskazuje elementy wymagające doskonalenia, pracuje indywidualnie i zespołowo.	• K_K01 • K_K02 • K_K04	• an evaluation test	• Lecture • Class

Assignment conditions

Warunkiem zaliczenia jest pozytywna ocena z ćwiczeń;

Ocena końcowa jest wynikiem sumy: (wynik egzaminu X wsp. 0,5 + ocena z ćwiczeń x wsp. 0,5).

Recommended reading

1. Pr. zbiorowa pod red Tadeusza Trziszki. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP we Wrocławiu, 2009.
2. Pr. zbiorowa pod red. Tadeusza Sikory. Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie, 2010.
3. Kołożyn-Krajewska Danuta, Sikora Tadeusz. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2010.

Further reading

1. Urbaniak Maciej. Zarządzanie jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem. Wyd. Difin, Warszawa, 2007.
2. Łunarski Jerzy. Zarządzanie jakością, standardy i zasady. Wyd. Nauk.-Techniczne, Warszawa, 2008.

Notes

Modified by dr inż. Jarosław Kliks (last modification: 24-12-2018 14:27)

Generated automatically from SylabUZ computer system