

Organizacja i zarządzanie jakością w biotechnologii żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Organizacja i zarządzanie jakością w biotechnologii żywności
Kod przedmiotu	13.4-WB-BTD-OiZBŻ-S18
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Biotechnologia / Biotechnologia żywności
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	drugiego stopnia z tyt. magistra
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	3
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Justyna Korycka - Korwek

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	20	1,33	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi trendami w organizacji i zarządzaniu jakością w biotechnologii, z uwzględnieniem zarządzania wiedzą, rozwojem innowacyjności oraz personalizacji w systemach zarządzania jakością.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu zarządzania jakością oraz ekonomii i marketingu.

Zakres tematyczny

Problematyka zarządzania jakością we współczesnej, innowacyjnej organizacji o charakterze biotechnologicznym. Transfer wiedzy i innowacyjnych technologii, zarządzanie wiedzą, zarządzanie zasobami ludzkimi. Kompleksowe zarządzanie jakością w ujęciu procesowym. Wybrane metody i narzędzia w zarządzaniu jakością w procesach biotechnologicznych oraz laboratoriach badawczo-rozwojowych. Wykorzystywanie rozwiązań normatywnych w zakresie zarządzania i zintegrowanych systemów zarządzania. Wykorzystanie narzędzi Lean Management i Lean Manufacturing w optymalizacji procesów biotechnologicznych.

Metody kształcenia

Wykład multimedialny połączony z dyskusją.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna systemy zarządzania jakością w zakładach biotechnologicznych, definiuje procesy w tych przedsiębiorstwach.	K2A_W01 K2A_W04	test końcowy	Wykład
Potrafi stosować systemy zarządzania jakością w przemyśle biotechnologicznym.	K2A_U01	test końcowy	Wykład
Potrafi dobierać odpowiednie narzędzia w efektywnym zarządzaniu jakością, w tym narzędzia w zakresie szczupłego zarządzania (Lean Management)	K2A_U01	test końcowy	Wykład

Warunki zaliczenia

Zaliczenie testu/ kolokwium końcowego.

Literatura podstawowa

- Hamrol A. ,Mantura W. Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa, 2012.
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H. Beck. Warszawa, 2010.
- Łunarski J. Zarządzanie jakością. Standardy i zasady. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2008.
- Molenda M., Hąbek P., Szczęśniak B. Zarządzanie jakością w organizacji. Wybrane zagadnienia. Wyd. Politechniki Śląskiej, Gliwice, 2016.
- Prahalad C.K., Krishnan M.S. Nowa era innowacji. Wydawnictwa profesjonalne PWN, Warszawa, 2010.

Literatura uzupełniająca

1. Praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Trziszki. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009.

2. Czasopisma:

- Nowoczesne Zarządzanie;

- Organizacja i Kierowanie;

- Marketing i zarządzanie.

Uwagi

W sylabusie wprowadzono treści dotyczące systemów zarządzania jakością oraz narzędzi i metod zgodnych z filozofią szczupłego zarządzania (Lean). Wiedzę do ich efektywnego przekazania zdobyto podczas studiów podyplomowych pn. "Menedżer jakości" oraz "Lean Manufacturing" w ramach projektu "Zintegrowany program kształcenia na Uniwersytecie Zielonogórskim" współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej:III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.

Zmodyfikowane przez dr Andrzej Jurkowski (ostatnia modyfikacja: 20-04-2022 14:27)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ