

Zarządzanie jakością - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Zarządzanie jakością
Kod przedmiotu	01.3-WB-ŻCZ2P-zjak-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
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	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	30	2	18	1,2	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat funkcjonujących, międzynarodowych standardów zarządzania jakością, obowiązujących, systemowych zasad zapewnienia bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu żywnościowym oraz nabycie umiejętności i kompetencji w zakresie projektowania i tworzenia dokumentacji systemów zarządzania oraz optymalizacji procesów produkcyjnych z wykorzystaniem narzędzi Lean.

Wymagania wstępne

Podstawy zarządzania firmą, podstawy prawa żywnościowego.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Filozofia jakości, koncepcje zarządzania jakością. Definicje jakości. Kompleksowe zarządzanie jakością TQM.
2. Optymalizacja stanowiska pracy oraz procesów produkcyjnych z wykorzystaniem narzędzi Lean manufacturing oraz Lean management.
3. System zarządzania jakością (SZJ) wg normy ISO 9001.
4. Audyty jakości według normy ISO 19011.
5. Zintegrowane systemy zarządzania.
6. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego.
7. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: ISO 22000, GMP/GHP, HACCP
8. Inne standardy powszechne w łańcuchu produkcji żywności (IFS, BRC).

Ćwiczenia:

1. Tworzenie dokumentacji SZJ.
2. Księga jakości, procedury, instrukcje.
3. Definiowanie i monitorowanie procesów.
4. System HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń, projektowanie planu monitorowania CCP.
5. Audyty. Dokumentowanie audytu.
6. Praktyczne wykorzystanie narzędzi Lean Manufacturing i Lean Management.

Metody kształcenia

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych

- wykład problemowy

- analiza przypadku

- dyskusja

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna zasady zarządzania jakością. Wymienia zagrożenia występujące w obrocie i produkcji żywności.	• K_W11	• kolokwium • projekt • przygotowanie projektu	• Wykład • Ćwiczenia
Zna standardy Dobrych Praktyk Produkcyjnych i HACCP oraz strukturę dokumentacji SZJ.	• K_W04	• kolokwium • projekt • przygotowanie projektu	• Wykład • Ćwiczenia
Zna standardy powszechne w łańcuchu produkcji żywności (IFS, BRC).	• K_W11	• kolokwium • projekt • przygotowanie projektu	• Wykład • Ćwiczenia
Potrafi przeprowadzić optymalizację procesów produkcyjnych i efektywnie organizować miejsce pracy. Potrafi wykorzystać w praktyce narzędzia Lean Manufacturing oraz Lean Management.	• K_U07	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • projekt	• Ćwiczenia
Potrafi opracować politykę jakości organizacji, dokonać identyfikacji i analizy zagrożeń w produkcji żywności, zaprojektować dokumentację SZJ wraz z procedurami systemowymi i niezbędnymi dokumentami (instrukcjami, zapisami itd.).	• K_U04	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • projekt	• Ćwiczenia
Jest gotów do brania odpowiedzialności za jakość oraz ciągle doskonalenie organizacji, w której pracuje, zasięgając, w razie konieczności, opinii ekspertów.	• K_K05	• dyskusja • kolokwium • projekt	• Wykład • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Ćwiczenia:

Pozytywna ocena z przedstawionego projektu -- wymóg konieczny przystąpienia do zaliczenia kolokwium z wykładów

Wykład:

- kolokwium pisemne obejmujące treści wykładowe. Warunkiem otrzymania oceny pozytywnej jest udzielenie minimum 50 % poprawnych odpowiedzi.

Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną oceny z ćwiczeń oraz oceny z wykładu.

Literatura podstawowa

1. Wawak S.: Zarządzanie jakością – podstawy, systemy i narzędzia. Wyd. One Press 2011.
2. Pr. zbiorowa pod red Tadeusza Trziszki. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. UP we Wrocławiu, 2009.
3. Pr. zbiorowa pod red. Tadeusza Sikory. Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością. Wyd. UE w Krakowie, 2010.
4. Dokumenty normatywne dotyczące zarządzania jakością, bezpieczeństwem i środowiskiem oraz branżowe systemy zarządzania.
5. Hamrol A.: Strategie i praktyki sprawnego działania. LEAN, SIX SIGMA i inne. Wyd. PWN 2018.

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

W sylabusie wprowadzono treści dotyczące systemów zarządzania jakością oraz narzędzi i metod Lean Manufacturing oraz Lean Management. 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 hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 05-02-2023 17:01)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ