

M uu_uu	BZN1_47
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zarządzanie jakością w przetwórstwie żywności Quality management in food processing
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,5/2,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i specyfiką systemów zapewniania i zarządzania jakością. Przygotowanie studentów do formułowania polityki jakości i celów jakościowych oraz opracowywania procedur systemowych. Zajęcia pozwolą studentom na poznanie zasad wdrażania i funkcjonowania systemów zapewniania i zarządzania jakością w organizacji. Zajęcia praktyczne (ćwiczenia w grupach, studia przypadków) dadzą możliwość poznania różnych sytuacji mogących pojawić się w praktyce gospodarczej, wzbogacą posiadaną wiedzę i umożliwią jej zastosowanie praktyczne.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Analiza zagrożeń i ryzyka, Prawo żywnościowe
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Przedmiot obejmuje zagadnienia z zakresu podstaw zapewniania i zarządzania jakością. Przedstawione zostaną zasady wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia podstawowych systemów zapewniania i zarządzania jakością, cele, korzyści i mankamenty wdrażania tych systemów. Studenci zostaną zapoznani ze strukturą norm serii ISO 9000, podejściem procesowym, strukturą dokumentacji systemowej oraz istotą procesu auditu. Omówione zostaną zadania operacyjne w zakresie zarządzania jakością.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, 2007. Tabor A., Rączka M.: Nowoczesne zarządzanie jakością, 2004. Urbaniak M.: Systemy zarządzania jakością, środowiskiem i bezpieczeństwem w praktyce gospodarczej, Difin, 2007. Trziszka T. (red.): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, UP Wrocław, 2009. Kołozyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy z serii ISO 9000, ISO 14000.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia, zespołowe projekty studenckie realizowane w kilkuosobowych grupach, studia przypadków, dyskusja panelowa,