

M uu_uu	BC1n_055
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności
	Quality management basis in food processing
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 1,44/1,56
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie z wymaganiami, metodologią wdrażania i funkcjonowania systemów zarządzania jakością w przetwórstwie żywności, w tym z metodami, technikami i narzędziami stosowanymi podczas wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemu. Zajęcia praktyczne (ćwiczenia w grupach, studia przypadków) dadzą możliwość poznania różnych sytuacji mogących pojawić się w praktyce, wzbogacą posiadaną wiedzę i umożliwią jej zastosowanie praktyczne.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawy zapewnienia i zarządzania jakością. Główne zasady funkcjonowania podstawowych systemów zapewnienia i zarządzania jakością, cele, korzyści i mankamenty wdrażania tych systemów. Pojęcie jakości. Terminy związane z jakością. Ewolucja koncepcji zarządzania jakością. Podstawy zarządzania jakością (według norm ISO serii 9000), bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (normy ISO serii 22000), środowiskiem (normy ISO serii 14000). Wymagania FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000). Kompleksowe zarządzanie jakością (TQM). Standardy dla sieci handlowych. Narzędzia i metody wspomagające zarządzanie jakością.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, 2007. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, UP Wrocław, 2009. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy z serii ISO 9000
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Formy dydaktyczne: – Praca indywidualna – Praca grupowa Metody dydaktyczne: – Podająca (wykład multimedialny); – Problemowa (dyskusja panelowa) – Projektowa (zespołowe projekty studenckie realizowane w kilkusobowych grupach) – Analiza przypadków (studia przypadków)