|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  **Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **ZAAWANSOWANE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ** |
| w jęz. angielskim | **ADVANCED QUALITY MANAGEMENT** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **przedmiot kierunkowy** |
| Poziom kształcenia | **studia drugiego stopnia** |
| Forma studiów | **stacjonarne** |
| Profil kształcenia | **ogólnoakademicki** |
| Status przedmiotu | **obowiązkowy** |
| Rygor | **egzamin** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestr studiów** | **Liczba punktów ECTS** | **Liczba godzin w tygodniu** | | | | **Liczba godzin w semestrze** | | | |
| **W** | **C** | **L** | **P** | **W** | **C** | **L** | **P** |
| I/II | 2 | 1 | 1 |  |  | 15 | 15 |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | | | | | | **30** | | | |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Wiedza z zakresu zarządzania jakością oraz towaroznawstwa. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Nabycie przez studentów wiedzy i umiejętności niezbędnych do projektowania elementów zarządzania jakością  w procesach produkcyjnych i usługowych przedsiębiorstw różnych branż. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)** | | |
| **Symbol** | **Po zakończeniu przedmiotu student:** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| EKP\_01 | potrafi objaśnić znaczenie jakości w gospodarce rynkowej. | NK\_W03 |
| EKP\_02 | potrafi objaśnić prawne, społeczne i ekonomiczne aspekty funkcjonowania znormalizowanych systemów zarządzania wdrażanych w organizacjach różnych branż. | NK\_W03 |
| EKP\_03 | potrafi opracować charakterystykę towaroznawczą przykładowego wyrobu, jego składników oraz procesu technologicznego. | NK\_W07, K\_U05 |
| EKP\_04 | potrafi opracować plan zapobiegania oraz nadzorowania zagrożeń bezpieczeństwa/jakości przykładowego wyrobu. | NK\_W03, NK\_W07,  K\_U05 |
| EKP\_05 | potrafi ocenić wpływ cyklu życia wyrobu na środowisko. | NK\_W06, K\_U05 |
| EKP\_06 | potrafi przeanalizować strukturę kosztów jakości dla przykładowego procesu technologicznego oraz proponuje działania w celu optymalizacji struktury kosztów jakości. | NK\_W03, NK\_W07,  K\_U05, NK\_U06 |
| EKP\_07 | chętnie wykonuje prace przydzielone przez zespół oraz współpracuje z innymi członkami zespołu w ramach projektów dotyczących procesów technologicznych. | NK\_U11, NK\_K03,  NK\_K04 |
| EKP\_08 | przygotowuje własną część projektu w pełni samodzielnie, ma świadomość odpowiedzialności wynikającej z respektowania praw autorskich. | NK\_U11, NK\_K03,  NK\_K04 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Rola czynników przyrodniczych i technologicznych w realizacji oczekiwań klienta oczekiwań klienta w stosunku do produktu. | 1 | 1 |  |  | EKP\_03 |
| Planowanie jakości na podstawie fizykochemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej charakterystyki produktu. | 1 | 1 |  |  | EKP\_03, EKP\_04, EKP\_07, EKP\_08 |
| Innowacyjność i jej znaczenie w kształtowaniu jakości nowych produktów. | 1 | 1 |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Analiza cyklu trwania jako narzędzia oceny jakości produktów  i technologii. | 1 | 1 |  |  | EKP\_05, EKP\_07, EKP\_08 |
| Określenie najlepszej dostępnej technologii. Technologie przyszłościowe. | 1 | 1 |  |  | EKP\_05 |
| Znaczenie jakości w gospodarce. Znaczenie zarządzania jakością  w strategii przedsiębiorstwa. | 2 | 2 |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Wpływ jakości na wynik ekonomiczny przedsiębiorstwa. Miejsce kosztów jakości w rachunku kosztów przedsiębiorstwa. Rachunek kosztów jakości. | 2 | 2 |  |  | EKP\_02, EKP\_06, EKP\_07, EKP\_08 |
| Analiza norm ISO serii 9000, ISO serii 14000 i innych norm  dla wybranych branż. Integracja systemów zarządzania. | 3 | 3 |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Doskonalenie systemu zarządzania jakością. Kontrola  w doskonaleniu systemu zarządzania jakością. Wykorzystanie metod i technik doskonalenia jakości. | 3 | 3 |  |  | EKP\_02 |
| **Łącznie godzin** | **15** | **15** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu** | | | | | | | | | |
| **Symbol EKP** | **Test** | **Egzamin ustny** | **Egzamin pisemny** | **Kolokwium** | **Sprawozdanie** | **Projekt** | **Prezentacja** | **Zaliczenie praktyczne** | **Inne** |
| EKP\_01 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| EKP\_02 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| EKP\_03 |  |  | X |  |  | X |  |  |  |
| EKP\_04 |  |  | X |  |  | X |  |  |  |
| EKP\_05 |  |  | X |  |  | X |  |  |  |
| EKP\_06 |  |  | X |  |  | X |  |  |  |
| EKP\_07 |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| EKP\_08 |  |  |  |  |  | X |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| Zaliczenie ćwiczeń: pozytywna ocena projektu (przygotowane wszystkie wymagane elementy projektu, oddanie projektu w wyznaczonym terminie).  Zaliczenie wykładów: uzyskanie co najmniej 60% punktów z egzaminu pisemnego w postaci testu wielokrotnego wyboru.  Ocena końcowa z przedmiotu: średnia z ocen uzyskanych z zaliczenia projektu oraz egzaminu. |

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nakład pracy studenta** | | | | | |
| **Forma aktywności** | **Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności** | | | | |
| **W** | **C** | **L** | | **P** |
| Godziny kontaktowe | 15 | 15 |  | |  |
| Czytanie literatury | 6 | 3 |  | |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  | 4 |  | |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 5 |  |  | |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  | 4 |  | |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  | |  |
| Udział w konsultacjach | 2 | 4 |  | |  |
| **Łącznie godzin** | **30** | **30** |  | |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **60** | | | | |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **2** | | | | |
|  | **Liczba godzin** | | | **ECTS** | |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 30 | | | 1 | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 38 | | | 2 | |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Pacana A., Stadnicka D., *Nowoczesne systemy zarządzania jakością zgodne z ISO 9001:2015*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2018  Bugdol M., *System zarządzania jakością według normy ISO 9001:2015*, Helion, Gliwice 2018  Pacana A., *Zarządzanie środowiskowe zgodne z ISO 14001:2015*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2018  Pacana A., Ingaldi M., Czajkowska A., *Projektowanie i wdrażanie sformalizowanych systemów zarządzania*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2017  Kołożyn - Krajewska D., T. Sikora, *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Wójcik G. P., *Koszty jakości. Wybrane zagadnienia*, Difin, Warszawa 2014  Luning P. A., W. J. Marcelis, W. M. F. Jongen, *Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno – menedżerskie*, Wydawnictwo Naukowo – Techniczne, Warszawa 2005  Nierzwicki W., *Jakość żywności*, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk 2010  Witrowa - Rajchert D., A. Marzec (red.), *Jakość i bezpieczeństwo żywności*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008  Szczepańska K., *Doskonalenie zarządzania jakością. Podstawy, ocena, perspektywy*, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawkiej, Warszawa 2013  Hamrol A., *Zarządzanie i inżynieria jakości*, PWN, Warszawa 2018 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | |
| prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
| dr inż. Agata Szkiel | KZJ |
| dr inż. Joanna Wierzowiecka | KZJ |