

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów		Numer katalogowy:	ZAJ401
-----------------	--	-------------------	--	-------------------	---------------

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Branżowe systemy zapewnienia jakości			ECTS ²⁾	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Quality Assurance Systems in selected industries				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Zarządzanie				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	Prof. dr hab. Edward Majewski				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	Prof. dr hab. Edward Majewski, mgr Agnieszka Podlewska, mgr Sylwia Małażewska, dr inż. Piotr Sulewski				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Wydział Nauk Ekonomicznych, Katedra Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw, Zakład Organizacji i Zarządzania				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Nauk Ekonomicznych				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot	b) stopień	c) rok	d) forma studiów	
		2	2	stacjonarne / niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	a) semestr		b) Jęz. wykładowy ¹¹⁾		
	4		polski		
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Celem przedmiotu jest: - Zapoznanie studentów z wybranymi branżowymi systemami zapewniania jakości - Uświadomienie studentom znaczenia SZJ w transakcjach biznesowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) forma dydaktyczna			b) liczba godzin	
	a1) wykład			15	
	a2) ćwiczenia audytoryjne			15	
	a3) ćwiczenia laboratoryjne				
	a4) seminaria				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	dyskusja	T	eksperyment		
	projekt badawczy		studium przypadku		T
	rozwiązywanie problemu		gry symulacyjne		
	analiza i interpretacja tekstów źródłowych		indywidualne projekty studenckie		
	konsultacje	T	zespołowe projekty studenckie		
	inne...		inne ...		
	inne...		inne ...		
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	A. wykłady Żywność: a) Pasze (GMP+ FSA, EFISC, QS i inne) b) Opakowania (BRC IOP, IFS Pack Secure, FSSC 2200) c) Żywność (BRC Food, IFS Food, FSSC 22000, GlobalGap i inne) d) Magazynowanie (BRC SD, IFS Logistic) Kosmetyki a) EN ISO 22716:2007 b) BRC CP Branża motoryzacyjna a) ISO /TS 16949 System Zarządzania Jakością w Motoryzacji Branża medyczna a) ISO 13485 - System Zarządzania Jakością dla Wyrobów Medycznych				
	B. Ćwiczenia Identyfikacja zagrożeń. Ocena ryzyka w łańcuchu żywnościowym z wykorzystaniem metody FMEA. Określenie zakresu wybranych systemów w procesie certyfikacji.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	Zarządzanie				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :					

Efekty kształcenia ¹⁸⁾ : (z kolejnymi numerami, 01, 02, 03 itd.)	01 - Nabycie podstawowej wiedzy dotyczącej branżowych systemów zapewniania jakości		05 -	
	02 - Student potrafi ocenić ryzyko w łańcuchu żywnościowym		06 -	
	03 - Student potrafi przeprowadzić identyfikację w wybranych systemach		07 -	
	04 - zdolność do pracy zespołowej		08 -	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat	
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta		ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	01, 02, 03, 04
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	01, 03, 04
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	03,04	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	01,03
	egzamin pisemny	01,02	test komputerowy	
	egzamin ustny		inne..	
	inne...		inne..	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	okresowe prace pisemne		imienne karty oceny studenta	T
	złożone projekty		treść pytań egzaminacyjnych z oceną	T
	inne...		inne..	
	inne...		inne..	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Element oceny	Waga w %	Element oceny	Waga w %
	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat	
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta		ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	10%
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	15%
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	30%	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	15%
	egzamin pisemny	30%	test	
	egzamin ustny		inne..	
	inne...		inne..	
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Sala dydaktyczna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :				
a) podstawowa				
1. Hamrol A. 2005: Zarządzanie jakością z przykładami, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa				
2. J. Myszewski, 2009: Po prostu jakość. Podręcznik zarządzania jakością, Wydawnictwo Akademia L. Koźmińskiego, Warszawa				
3. Normy poszczególnych systemów				
b) uzupełniająca				
1. Zadernowski M., Wałęcik P., Białłowicz M., Dybaś J., Stolarski J., Górecka M., 2006: Audytowanie firm spożywczych - GMP/GHP, HACCP, jakość - wymagania, komentarz, metodyka Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.				
2. Zadernowski M., 2004: Audyt wewnętrzny GMP,GHP, HACCP. Poradnik praktyczny, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.				