

Tytuł przedmiotu:	<i>Metody doskonalenia jakości żywności</i>		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	13.00-15.00		
Sala:	2073		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	05.10.2025	Zarządzanie kosztami w przedsiębiorstwie spożywczym, rola badań	
2	19.10.2025	Koncepcja zarządzania jakością według Ishikawy	
3	09.11.2025	Koszty jakości, zarządzanie kosztami jakości, metody kontroli kosztów jakości metoda Kaizen, "Reguła 10. Modele PAF i ASQC w zarządzaniu	
4	23.11.2025	Jakość żywności w aspekcie zmieniających się postaw konsumentów,	
5	07.12.2025	Postawa polskiego konsumenta odnośnie kwestii bezpieczeństwa	
6	21.12.2025	Nieuczciwe praktyki handlowe, jakość produktów na targowiskach w	
7	18.01.2026	Kultura bezpieczeństwa w produkcji żywności i ograniczanie marnowania	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	15.00-17.00		
Sala:	2073		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.10.2025	Zarządzanie kosztami w przedsiębiorstwie spożywczym, rola badań	
2	19.10.2025	Koncepcja zarządzania jakością według Ishikawy	
3	09.11.2025	Koszty jakości, zarządzanie kosztami jakości, metody kontroli kosztów jakości metoda Kaizen, "Reguła 10. Modele PAF i ASQC w zarządzaniu	
4	23.11.2025	Jakość żywności w aspekcie zmieniających się postaw konsumentów.	

5	07.12.2025	Postawa polskiego konsumenta odnośnie kwestii bezpieczeństwa	
6	21.12.2025	Nieuczciwe praktyki handlowe, jakość produktów na targowiskach w	
7	18.01.2026	Kultura bezpieczeństwa w produkcji żywności i ograniczanie marnowania	