

<b>Tytuł przedmiotu:</b>	<b>Metody doskonalenia jakości żywności</b>	
<b>Kierunek:</b>	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności	
<b>Tryb studiów:</b>	stacjonarne	
<b>Stopień studiów:</b>	magisterskie	
<b>Rok studiów:</b>	2	
<b>Semestr:</b>	letni	
<b>Wykłady:</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	wtorek	
<b>Godziny:</b>	12-14	
<b>Sala:</b>	2073	
<b>Numer wykładu</b>	<b>Data</b>	<b>Temat wykładu</b>
1	03.03.2026	Zarządzanie kosztami w przedsiębiorstwie spożywczym.
2	10.03.2026	Zarządzanie kosztami jakości. Metody kontroli kosztów jakości metoda Kaizen, "Reguła 10. Modele PAF i ASQC w zarządzaniu kosztami jakości
3	17.03.2026	Pojęcie jakości w ujęciu konsumenckim. Jakość rynkowa (gość MW)
4	24.03.2026	Nadzór nad jakością wybranych produktów. Zapewnienie jakości w obrocie żywnością na targowiskach
5	31.03.2026	Reformulacja produktu u ujęciu jakościowym jako wyzwanie dla przedsiębiorcy/gość
6	14.04.2026	Nadzór nad jakością wybranych produktów. Zapewnienie jakości w obrocie żywnością gość
7	21.04.2026	Koncepcja zarządzania jakością według Ishikawy
8	28.04.2026	Zarządzanie dostawcami w sektorze spożywczym. Kryteria oceny dostawców
9	05.05.2026	Zapewnienie jakości, metody doskonalenia, jakości w gastronomii/gość/
10	12.05.2026	Metody i narzędzia zarządzania jakością w sektorze spożywczym. Metoda FMEA
11	19.05.2026	Postawa polskiego konsumenta odnośnie do kwestii bezpieczeństwa żywności.
12	26.05.2026	Pojęcie podwójnej jakości produktów żywnościowych.
13	02.06.2026	Problematyka ograniczania marnowania żywności
14	09.06.2026	Nadzór nad jakością produkcji – Kuchnia Wikinga. Wyniki działań audytora (gość)
15	16.06.2026	Organizacja pracy w laboratorium. Zapewnienie jakości na przykładzie firmy Ferrero (gość)
<b>Ćwiczenia - grupa 1</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	wtorek	
<b>Godziny:</b>	10-12	
<b>Sala:</b>	2073	
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>

1	03.03.2026	Wprowadzenie do przedmiotu. Zarządzanie kosztami jakości – rozpoznawanie kosztów jakości
2	10.03.2026	Prezentacje na temat nowych narzędzi doskonalenia jakości, studia przypadku
3	17.03.2026	Zmiana technologii, opakowania lub składnika/ów a jakość końcowa wyrobów- studium przypadku
4	24.03.2026	Zmiana technologii, opakowania lub składnika/ów a jakość końcowa wyrobów- studium przypadku
5	31.03.2026	Falszowanie żywności i nieuczciwe praktyki handlowe. Studium przypadku. Reformulacja- czy potrzebny proces?
6	14.04.2026	Zajęcia w terenie
7	21.04.2026	Diagram Ishikawy dla wybranego studium przypadku
8	28.04.2026	Metody oceny dostawców, prezentacja metod oceny, podział na grupy robocze, opracowanie jednej metody dla zakładu stadium przypadku
9	05.05.2026	Przygotowanie kwestionariusza ankiety do oceny jakości usługi w gastronomii
10	12.05.2026	Ocena ryzyka przy zastosowaniu metody FMEA; studium przypadku
11	19.05.2026	Raport z obserwacji niezgodności w sieci handlu wielkopowierzchniowego. Dobór działań korygujących do stwierdzonych niezgodności
12	26.05.2026	Nadzór nad jakością wybranych produktów – targowisko. Studium przypadku
13	02.06.2026	Opinie polskich konsumentów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Doskonalenie jakości w kontekście problematyki marnotrawstwa żywności
14	09.06.2026	Metody doskonalenia jakości w gastronomii; studium przypadku
15	16.06.2026	Jakość produktów na targowiskach w kontekście jej bezpieczeństwa – studium przypadku
<b>Ćwiczenia - grupa 2</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	wtorek	
<b>Godziny:</b>	14-16	
<b>Sala:</b>	2073	
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>
1	03.03.2026	Wprowadzenie do przedmiotu. Zarządzanie kosztami jakości – rozpoznawanie kosztów jakości
2	10.03.2026	Prezentacje na temat nowych narzędzi doskonalenia jakości, studia przypadku
3	17.03.2026	Zmiana technologii, opakowania lub składnika/ów a jakość końcowa wyrobów- studium przypadku
4	24.03.2026	Zmiana technologii, opakowania lub składnika/ów a jakość końcowa wyrobów- studium przypadku

5	31.03.2026	Fałszowanie żywności i nieuczciwe praktyki handlowe. Studium przypadku. Reformulacja- czy potrzebny proces?
6	14.04.2026	Zajęcia w terenie
7	21.04.2026	Diagram Ishikawy dla wybranego studium przypadku
8	28.04.2026	Metody oceny dostawców, prezentacja metod oceny, podział na grupy robocze, opracowanie jednej metody dla zakładu studium przypadku
9	05.05.2026	Przygotowanie kwestionariusza ankiety do oceny jakości usługi w gastronomii
10	12.05.2026	Ocena ryzyka przy zastosowaniu metody FMEA; studium przypadku
11	19.05.2026	Raport z obserwacji niezgodności w sieci handlu wielkopowierzchniowego. Dobór działań korygujących do stwierdzonych niezgodności
12	26.05.2026	Nadzór nad jakością wybranych produktów – targowisko. Studium przypadku
13	02.06.2026	Opinie polskich konsumentów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Doskonalenie jakości w kontekście problematyki marnotrawstwa żywności
14	09.06.2026	Metody doskonalenia jakości w gastronomii; studium przypadku
15	16.06.2026	Jakość produktów na targowiskach w kontekście jej bezpieczeństwa – studium przypadku