

**Karta przedmiotu**

Nazwa i kod przedmiotu	Zarządzanie jakością w biotechnologii i naukach pokrewnych , PG_00153629						
Kierunek studiów	Biotechnologia (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2024/2025		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć z obszarów nauk humanistycznych lub nauk społecznych		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	1	Język wykładowy			polski Polski		
Semestr studiów	2	Liczba punktów ECTS			1.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Zarządzania -> Katedra Strategicznego Rozwoju -> Zakład Zrównoważonego Rozwoju i Nauk o Jakości						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska				
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	15		5.0		5.0	25
Cel przedmiotu	Celem jest prezentacja zagadnień teoretycznych i i praktycznych dotyczących podstawowych koncepcji, systemów, metod i narzędzi zarządzania jakością istotnych w pracy specjalisty z zakresu biotechnologii i dziedzin pokrewnych, ze szczególnym uwzględnieniem laboratoriów badawczych, firm kosmetycznych, rolno-spożywczych oraz farmaceutycznych						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[BIOTECHMU2_W07] Posiada wiedzę z zakresu dziedzin nauk społecznych i humanistycznych pomocną w przedsiębiorczości oraz efektywnym funkcjonowaniu w społeczeństwie, jako człowiek, obywatel, pracownik, pracodawca. Rozumie i stosuje zasady odpowiedzialności w prowadzeniu badań naukowych.	Posiada wiedzę z zakresu zarządzania jakością, pomocną w prowadzeniu i zarządzaniu organizacją w swojej branży. Rozumie i stosuje zasady odpowiedzialności w prowadzeniu badań naukowych, zgodnie z wymaganiami właściwych systemów zarządzania jakością i dobrych praktyk.	[SW2] prezentacja/projekt/referat/raport
	[BIOTECHMU2_K07] Jest świadomy znaczenia czynników ekonomicznych w procesie komercjalizacji wyników badań. Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	Jest świadomy znaczenia czynników ekonomicznych, w tym zarządczych, organizacyjnych, systemowych w procesie komercjalizacji wyników badań oraz prowadzenia działalności. Myśli i działa w sposób zarządczy, wykorzystując zasady, systemy i metody zarządzania jakością	[SK3] opracowanie tekstowe/praca pisemna
[BIOTECHMU2_U06] Potrafi przygotować w sposób ukierunkowany w języku polskim i/lub angielskim pisemne opracowanie, publikację naukową z zakresu biotechnologii stosując język naukowy w tym specjalistyczną terminologię i aparat pojęciowy	Potrafi przygotować w sposób ukierunkowany w języku polskim i/ lub angielskim pisemne opracowanie z zakresu zapewnienia jakości w placówce biotechnologicznej, stosując język naukowy w tym specjalistyczną terminologię i aparat pojęciowy	[SU8] obserwacja samodzielnej lub zespołowej pracy studenta	
Treści przedmiotu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pojęcie jakości i jej składowe, na podstawie analizy jakości wybranego produktu żywnościowego</li> <li>2. Systemy zarządzania jakością, w tym norma ISO 9001 i inne sektorowe systemy zarządzania jakością ora dobre praktyki (laboratoryjna, farmaceutyczna, kosmetyczna, rolna)</li> <li>3. Akredytacja laboratoriów badawczych; norma ISO 17025 i ISO 15189</li> <li>4. Polityka jakości, jej rola i praktyczne zastosowanie</li> <li>5. Przesłębstwa zagrażające zapewnieniu jakości</li> <li>6. Niezawodność, ryzyko w realizacji procesu, metoda analizy ryzyka - FMEA (Failure Mode and Effect Analysis)</li> </ol>		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Pisemne prace: Raport z oceny czekolady; Polityka jakości mojej firmy; Raport z analizy FMEA	51.0%	100.0%

Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<p>1. M.Z. Wiśniewska, P. Grudowski, Kultura jakości, doskonałości i bezpieczeństwa w organizacji, CeDeWu, Warszawa 2019.</p> <p>2. M. Z. Wiśniewska, "Food crime" jako patologia na rynku żywności - istota, rodzaje i próba klasyfikacji Zarządzanie i Finanse. Journal of Management and Finance. - 2017, R. 15, nr 1, s. 127-141;</p> <p>3. M. Z. Wiśniewska, P. Grudowski, Zarządzanie jakością i innowacyjność w świetle doświadczeń organizacji Pomorza, Innobaltica, Gdańsk 2014:</p> <p>4. A. Mazur, H. Gołaś; Zasady, metody i techniki wykorzystywane w zarządzaniu jakością, Wyd. Politechniki Poznańskiej, Poznań 2010; <a href="https://docer.pl/doc/xexc8v8">https://docer.pl/doc/xexc8v8</a></p>
	Uzupełniająca lista lektur	n/d
	Adresy eZasobów	<p>Podstawowe</p> <p><a href="http://wzr.ug.edu.pl/nauka/index.php?str=510">http://wzr.ug.edu.pl/nauka/index.php?str=510</a> - Pozycja nr 3</p> <p><a href="http://www.wzr.ug.edu.pl/zif/1_9.pdf">http://www.wzr.ug.edu.pl/zif/1_9.pdf</a> - Pozycja nr 2</p> <p>Adresy na platformie eNauczanie:</p>
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Prace przygotowane zgodnie ze wskazaniami oraz wzorcami zawartymi w Portalu Edukacyjnym	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.