

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	SYSTEMY KONTROLI PRODUKCJI
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	Logistyka w sektorze rolno-spożywczym
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Tomasz Jakubowski
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Tomasz Jakubowski

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	15	15							3

1.2. Sposób realizacji zajęć☒ zajęcia w formie tradycyjnej☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3. Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

ĆWICZENIA AUDYTORYJNE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Wiadomości z zakresu systemów produkcji

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1. Cele przedmiotu

C1	Pozyskanie wiedzy i umiejętności w przedmiocie systemów mających na celu zapewnienie optymalnej, jednolitej, znormalizowanej i poprawnej metody kontrolowania procesów występujących w produkcji PRS.
----	---

3.2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna i rozumie specjalistyczne zagadnienia dotyczące eksploatacji i niezawodności wybranych grup maszyn i urządzeń	K_Wo2
EK_02	zna i rozumie w pogłębionym stopniu znaczenie zarządzania jakością, a także funkcjonowania łańcucha dostaw w aspekcie bezpieczeństwa żywności	K_Wo8
EK_03	potrafi opracowywać i interpretować wyniki badań wyników kontroli jakości żywności, sporządzać raporty i formułować wnioski	K_Uo3
EK_04	potrafi wykorzystać istniejące narzędzia do rozwiązywania nietypowych problemów magazynowych, transportowych i logistycznych	K_Uo4
EK_05	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy w organizacji procesu produkcji	K_Ko3

3.3. Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Czynniki kształtujące jakość działań w przedsiębiorstwie, strategię przedsiębiorstwa w zakresie jakości, polityka jakości i zarządzanie projakościowe.
Modele jakości, planowanie jakości, kontrola i monitorowanie jakości.
Total Quality Management a zarządzanie oraz jako czynnik wspierający tworzenie zintegrowanych łańcuchów dostaw i wartości dla klienta w działaniach logistycznych.
Doskonalenie jakości, instrumenty zarządzania jakością.
Normalizacja, normy w zarządzaniu procesami produkcyjnym, instytucje, audyt, controlling, kontrola jakości.
Dokumentacja obowiązująca przy normalizacji i systemach zarządzania jakością w przedsiębiorstwie, dokumentacja w procesach kontroli, dokumentacja z audytu.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

Treści merytoryczne
Dokumentacja obowiązująca przy kontroli, normalizacji i systemach zarządzania jakością w przedsiębiorstwie.

Metody stosowane w systemach kontroli i zarządzania jakością w przedsiębiorstwie.
Wykorzystanie instrumentów kontroli i zarządzania jakością dla oceny jakości towarów i usług, rozwiązywania problemów magazynowych, transportowych i logistycznych.
Przeprowadzenie audytu w przedsiębiorstwie (magazynowanie, transport).
Księga jakości.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia audytoryjne: metoda projektów, praca w grupach, rozwiązywanie zadań

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w., ćw., ...)
EK_01	kolokwium	w.
EK_02	kolokwium	w.
EK_03	wykonanie projektu	ćw. aud.
EK_04	wykonanie projektu	ćw. aud.
EK_05	kolokwium, aktywność na zajęciach	w., ćw. aud.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium).

Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną na podstawie oceny z kolokwium, zrealizowanego i przedstawionego projektu oraz aktywności w trakcie zajęć.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	40
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: Hamrol A. Mantura W. 1998. Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa-Poznań. Kraszewski R. 2009. Nowoczesne koncepcje zarządzania jakością. Wyd. TNOIK, Toruń. Wolniak R., Skotnicka B. 2008. Metody i narzędzia zarządzania jakością. Teoria i praktyka. Wyd. Politechnika Śląska, Gliwice.
Literatura uzupełniająca: Zarządzanie jakością. cz. 2. Ochrona jakości wyrobów w łańcuchu logistycznym. Praca zbiorowa pod red. W. Ładońskiego i K. Szoltysek; Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu, Wrocław 2007. Szczepańska K. 2009. Metody i techniki TQM. Wyd. Politechniki Warszawskiej. Trawnicka S. 1997. Badanie postrzeganej jakości usług. Problemy Jakości, 6.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej