

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2021 / 2022

Kierunek studiów: ~~Zarządzanie~~/Nauki o Jakości

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Projektowanie, kształtowanie oraz zapewnienie jakości i rozwoju produktu w kontekście zrównoważonego rozwoju. Znormalizowane systemy zarządzania jako narzędzia wspomagające zarządzanie organizacją.
Prowadzący:	dr hab. inż. Przemysław Dmowski, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Tematyka seminarium dotyczy zagadnień wspomagających zarządzanie organizacją w kontekście ustanawiania, wdrażania i doskonalenia znormalizowanych systemów zarządzania (energiją, jakością, środowiskowego, bezpieczeństwem żywności) zgodnie ze wymaganiami normy ISO 50001, ISO 9001, ISO 14001, ISO/IEC 17025 oraz tematów związanych z klasyfikacją towarów na zgodność z ustawą o obrocie z zagranicą towarami, technologiami i usługami o znaczeniu strategicznym (według kryteriów Wewnętrznych Systemów Kontroli oraz wymagań ISO 9001).</p> <p>Zaproponowano również tematy związane z projektowaniem, kształtowaniem, oceną, ochroną jakości autentyczności produktów w całym cyklu ich życia oraz tematy z zakresu problematyki innowacji produktowych na rynku wybranych produktów (np. kawy, herbaty itp.). Zainteresowani odnajdą również tematy z zakresu bezpieczeństwa oraz systemów znakowania i identyfikacji wybranej grupy towarów w koncepcji zrównoważonego rozwoju. Zaproponowana tematyka seminarium skierowana jest także do Studentów zainteresowanych pogłębianiem wiedzy z zakresu problematyki związanej z marketingiem produktu, charakterystyką kanałów dystrybucji towarów oraz czynnikami związanymi z zapewnieniem jakości towarów spożywczych w transporcie morskim.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Zarządzanie energią w przedsiębiorstwie. Założenia przy wdrożeniu i doskonalenie systemu zarządzania energią ISO 50001 w organizacji.2. Wdrażanie, funkcjonowanie i doskonalenie Wewnętrznych Systemów Kontroli w organizacjach zajmujących się obrotem z zagranicą towarami, technologiami i usługami o znaczeniu strategicznym.3. Doskonalenie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem z wykorzystaniem wybranych standardów zarządzania w kanałach dystrybucji.4. Innowacje w opakowalnictwie wybranej grupy produktów spożywczych.5. Jakość i bezpieczeństwo produktów importowanych na obszar Unii Europejskiej w kontekście systemu RASFF.6. Współczesne trendy w komunikacji marketingowej na rynku produktów marketingowych kawy, herbaty.	

7. Charakterystyka internetowego rynku produktów spożywczych na przykładzie kawy lub herbaty lub innych.
8. Jakość żywności w aspekcie dostosowania krajowych regulacji prawnych do przepisów europejskich na przykładzie wybranego produktu (np. kawy/herbaty).
9. Bezpieczeństwo żywności w aspekcie nadzoru nad produktami wprowadzonymi do obrotu na przykładzie wybranego produktu (np. kawy/herbaty).
10. Bezpieczeństwo informacji jako determinanta wyboru produktu.
11. Zasady transportu wybranych grup produktów spożywczych drogą morską.
12. Design management jako strategia budowania marki.
13. Projekt wdrożenia systemu zarządzania jakością / środowiskowego / bezpieczeństwem żywności dla przykładowej organizacji.
14. Projekt elementów dokumentacji systemu zarządzania jakością zgodnie z normą ISO/IEC 17025:2018 dla przykładowego laboratorium.
15. Ocena skuteczności systemu zarządzania jakością / środowiskowego / bezpieczeństwem żywności dla przykładowej organizacji.
16. Propozycja Studenta.

DODATKOWE INFORMACJE

Potencjalni promotorzy prac – dr inż. Agata Szkiel oraz dr inż. Joanna Wierzowiecka