

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze zimowym/letnim w roku akademickim
2022 / 2023

Kierunek studiów: *Innowacyjna Gospodarka/Towaroznawstwo*

Forma studiów: studia *stacjonarne/niestacjonarne*

Tematyka seminarium:	Zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności w warunkach funkcjonowania wybranych firm w łańcuchu żywnościowym
Prowadzący seminarium:	Dr inż. Agata Szkiel
Katedra:	Katedra zarządzania jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM Tematyka seminarium dotyczy systemowego podejścia do zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności. Prace dyplomowe mogą dotyczyć zagadnień związanych z projektowaniem i wdrażaniem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności według wymagań różnych norm (Codex Alimentarius, ISO 22000, IFS, BRC) oraz zarządzania jakością zgodnie z normą ISO 9001:2015. Tematyka prac może również obejmować zagadnienia dotyczące oceny skuteczności i doskonalenia systemów zarządzania oraz metod, technik i narzędzi wykorzystywanych w procesie doskonalenia tych systemów. Ponadto w ramach seminarium mogą być przygotowane prace poświęcone ocenie wiedzy i świadomości konsumentów na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności oraz ocenie zachowań higienicznych konsumentów w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC <ol style="list-style-type: none">1. Projekt elementów dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością dla firmy X.2. Ocena wiedzy pracowników na temat systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością wdrożonego w firmie X.3. Ocena wiedzy konsumentów na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności.4. Ocena zachowań higienicznych konsumentów w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności.5. Ocena skuteczności systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością na przykładzie firmy X.6. Doskonalenie procesów wpływających na bezpieczeństwo żywności.7. Ocena wykorzystania metod i technik doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością na przykładzie firmy X.8. Zarządzanie ryzykiem w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością na przykładzie firmy X.9. Metody oceny systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością na przykładzie firmy X.	

10. Zarządzanie sytuacjami kryzysowymi i wycofaniem wyrobu z rynku na przykładzie firmy X.
11. Zarządzanie informacją w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością na przykładzie firmy X.
12. Zarządzanie reklamacjami w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności / jakością na przykładzie firmy X.

DODATKOWE INFORMACJE