

Spis treści

Wstęp	9
1 Wprowadzenie: zarządzanie jakością żywności	13
1.1 Jakość żywności	13
1.2 Jakość i osiąganie zysku	15
1.3 Podejście technologiczno-menedżerskie	18
1.4 Łańcuch żywnościowy	21
1.5 Badania nad zarządzaniem jakością żywności	23
2 Jakość żywności	27
2.1 Definicje i pojęcia jakości	27
2.2 Cechy jakościowe żywności	36
2.2.1 Wewnętrzne cechy jakościowe	36
2.2.2 Zewnętrzne cechy jakościowe	47
2.3 Czynniki oddziałujące na cechy fizyczne produktu w łańcuchu rolno-spożywczym	49
2.3.1 Warunki produkcji zwierzęcej	49
2.3.2 Transport zwierząt i warunki uboju	53
2.3.3 Warunki uprawy i zbioru produktów roślinnych	54
2.3.4 Warunki przetwarzania żywności	56
2.3.5 Warunki przechowywania i dystrybucji	63
2.4 Wymagania prawne dotyczące jakości produktów rolno-spożywczych	64
3 Zarządzanie jakością	73
3.1 Funkcje zarządzania i podejmowanie decyzji	73
3.1.1 Organizacja	74
3.1.2 Funkcje zarządzania	76
3.1.3 Podejmowanie decyzji	78
3.1.4 Czynniki wpływające na podejmowanie decyzji	81
3.1.5 Zespołowe podejmowanie decyzji	85
3.1.6 Modele podejmowania decyzji	90
3.1.7 Koncepcje administracyjne	93
3.2 Historyczne podstawy zarządzania jakością	94
3.2.1 Omówienie ewolucji zarządzania	94
3.2.2 Historia zarządzania jakością	98
3.3 Zarządzanie jakością: planowanie i kontrola	107
3.3.1 Planowanie i kontrola	107
3.3.2 Decyzje dotyczące produktu i zasobów	110
3.3.3 Doskonalenie jakości	112

Spis treści

3.3.4	Zapewnienie jakości	115
3.3.5	Funkcje zarządzania jakością	116
3.4	Zarządzanie jakością: kierownictwo	118
3.4.1	Przywództwo	118
3.4.2	Podejścia przywódcze	119
3.4.3	Motywacja	122
3.4.4	Postępowanie projakościowe i pełnomocnictwo	124
3.5	Zarządzanie jakością: organizowanie	127
3.5.1	Organizacja	127
3.5.2	Pojęcie przedsiębiorstwa i struktury organizacyjne	131
3.5.3	Dział zapewnienia jakości	136
3.5.4	Projektowanie przedsiębiorstwa	140
3.6	Łańcuch zarządzania	143
3.6.1	Powiązania klient–dostawca	143
3.6.2	Zarządzanie łańcuchem dostaw	143
3.6.3	Partnerstwo	145
4	Projektowanie jakości	149
4.1	Proces projektowania	151
4.1.1	Różne typy nowych produktów	151
4.1.2	Etapy w procesie projektowania	153
4.1.3	Projektowanie i wydajność biznesu	157
4.2	Rozwój produktu	159
4.2.1	Technologiczne zmienne projektowania produktu	159
4.2.2	Narzędzia technologiczne wspierające projektowanie produktu	162
4.2.3	Metoda Taguchiego w projektowaniu produktu	169
4.3	Projektowanie procesu	171
4.3.1	Zmienne projektowania procesu technologicznego	172
4.3.2	Narzędzia technologiczne wspierające projektowanie procesu	173
4.3.3	Wydajność procesu i metoda Taguchiego	184
4.4	Zarządzanie projektem zorientowane na klienta	186
4.4.1	Informacje konsumenckie	186
4.4.2	Projektowanie procesów zorientowanych na klienta	187
4.5	Projekt interdyscyplinarny	190
4.5.1	Inżynieria współdziałająca	191
4.5.2	Zespoły interdyscyplinarne	193
4.6	Zarządzanie procesem projektowania	195
4.6.1	Strategia projektowania produktu	196
4.6.2	Zarządzanie projektem	198
4.7	Projektowanie jakości w przemyśle żywnościowym	202
5	Kontrola jakości	207
5.1	Proces kontroli jakości w produkcji rolno-spożywczej	208
5.1.1	Ogólna zasada kontroli jakości	208
5.1.2	Źródła zmienności technologicznych a kontrola w produkcji rolno-spożywczej	212
5.2	Metody i techniki pomiarów stosowane w kontroli jakości	214

5.2.1	Pobieranie prób do badań	215
5.2.2	Kontrola statystyczna procesu	221
5.2.3	Analizy jakości i pomiary	230
5.3	Kontrola jakości i osiągnięcia przedsiębiorstwa	238
5.3.1	Kontrola dostawy	239
5.3.2	Kontrola produkcji	244
5.3.3	Kontrola dystrybucji	249
5.4	Zarządzanie procesem kontroli	252
5.4.1	Efektywne kontrole	252
5.4.2	Formy kontroli organizacyjnej	254
5.4.3	Koszty i korzyści z kontroli	257
5.5	Kontrola jakości w przemyśle żywnościowym	258
6	Doskonalenie jakości	263
6.1	Proces doskonalenia	264
6.2	Guru jakości o doskonaleniu	267
6.3	Narzędzia doskonalenia jakości	272
6.4	Zarządzanie procesem doskonalenia jakości	274
6.4.1	Podstawowe warunki doskonalenia jakości	275
6.4.2	Praca zespołowa	276
6.4.3	Realizacja projektu	280
6.5	Zmiana organizacyjna	281
6.5.1	Zarządzanie jakością i zmiany organizacyjne	281
6.5.2	Strategie zmian organizacyjnych	282
6.6	Doskonalenie jakości w przemyśle żywnościowym	287
7	Zapewnienie jakości	291
7.1	Dobre praktyki (GP)	292
7.1.1	Krótką historia i stan prawny	293
7.1.2	Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej w produkcji żywności	295
7.2	Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP)	296
7.2.1	Krótką historia i stan prawny	296
7.2.2	Rozwój planu HACCP	298
7.2.3	Ilościowa analiza ryzyka	307
7.2.4	Ilustracja planu HACCP	316
7.3	Serie ISO	318
7.3.1	Krótką historia i stan prawny	320
7.3.2	Główne zasady serii ISO 9000	321
7.3.3	Zasady znowelizowanych norm ISO 9001:2000 i ISO 9004:2000	324
7.4	Międzynarodowe i krajowe systemy jakości dla sektora rolno-spożywczego	331
7.4.1	System jakości w sektorze produkcji zwierzęcej	332
7.4.2	Systemy jakości dla produkcji warzyw i owoców	336
7.4.3	Systemy jakości dla produkcji kwiatów i roślin pokojowych	338
7.4.4	System jakości dla sprzedawców detalicznych	338
7.5	Zarządzanie zapewnieniem jakości	340
7.5.1	Proces zapewnienia jakości	341

Spis treści

7.5.2	Sprawdzanie i certyfikacja jakości	343
7.6	Zapewnienie jakości w przemyśle żywnościowym	346
8	Polityka jakości oraz strategia biznesu	349
8.1	Zarządzanie strategiczne	351
8.1.1	Proces zarządzania strategicznego	351
8.1.2	Alternatywy strategiczne	357
8.1.3	Benchmarking	359
8.2	Polityka jakości	360
8.2.1	Filozofie jakości	360
8.2.2	Koszty jakości	362
8.2.3	Etapy rozwoju	367
8.3	Kompleksowe (totalne) zarządzanie jakością (Total Quality Management)	370
8.3.1	Orientacje polityki	370
8.3.2	Kompleksowe zarządzanie jakością (Total Quality Management)	372
8.3.3	Wdrażanie TQM	376
8.4	Układy strategiczne	377
8.4.1	System wartości	377
8.4.2	Układy w łańcuchu dostaw żywności	378
8.4.3	Układy strategiczne	379
8.5	Ocena polityki jakości	380
8.6	Polityka jakości w przemyśle żywnościowym	383
9	Perspektywy zarządzania jakością żywności	387
9.1	Dynamika rozwoju jakości żywności	387
9.2	Cele rozwojowe w zarządzaniu jakością żywności	389
	Literatura	393
	Skorowidz	407