

Koncepcja doskonalenia poziomu jakości wytwarzanych wyrobów w przemyśle spożywczym

Jeśli potrzebują Państwo więcej informacji o tej pracy, to proszę pisać - [kontakt](#)

98 stron, 35 pozycji w bibliografii

WSTĘP

- 1.2. HIPOTEZA PRACY 6
- 1.3. CEL PRACY 6
- 1.4. ZAKRES PRACY 7
- 1.5. METODYKA REALIZACJI PRACY 7
- 1.6. OBJAŚNIENIE POJĘĆ ZWIĄZANYCH Z PRACĄ 9

- 2. OCENA TEORETYCZNA PROBLEMU 11
 - 2.1. GENEZA PROBLEMU 11
 - 2.2. ZAPEWNIENIE JAKOŚCI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM 13
 - 2.3. DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA A WYTWARZANIE ŻYWNOŚCI 14
 - 2.3.1. ISTOTA DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ 14
 - 2.3.2. KODEKS DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ 16
 - 2.3.3. OBSZARY FUNKCJONOWANIA 17
 - 2.3.4. WDRAŻANIE GMP – WYTYCZNE 19
 - 2.3.5. PODSTAWOWA DOKUMENTACJA SYSTEMU 20
 - 2.4. SYSTEM HACCP GWARANTEM PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI 22
 - 2.4.1. HISTORIA HACCP 22
 - 2.4.2. ISTOTA SYSTEMU 23
 - 2.4.3. ZASADY SYSTEMU 24
 - 2.4.4. WDRAŻANIE SYSTEMU HACCP 30
 - 2.4.5. AUDITY SYSTEMU 36
 - 2.5. NORMY ISO JAKO DEKLARACJA JAKOŚCI 37

2.5.1. GENEZA NORM ISO SERII 9000	37
2.5.2. PRZESŁANKI STOSOWANIA NORM ISO 9000	38
2.5.3. CHARAKTERYSTYKA NORM SERII ISO 9000	39
2.5.4. DOKUMENTACJA I ZAPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI	42
2.6. SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI – PORÓWNANIE GMP, HACCP I NORM ISO SERII 9000	45
3. DIAGNOZA STANU JAKOŚCI WYROBÓW PRODUKOWANYCH PRZEZ „KOTLIN” SP. Z O. O.	48
3.1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDSIĘBIORSTWA	48
3.1.1. STATUS FORMALNO – PRAWNY SPÓŁKI:	49
3.1.2. CEL DZIAŁALNOŚCI “KOTLIN” SP. Z O. O.	50
3.1.3. PRZEDMIOT DZIAŁALNOŚCI:	51
3.1.4. ORGANIZACJA MARKETINGU I SPRZEDAŻY	51
3.1.4.1. ORGANIZACJA OBSŁUGI KLIENTA:	54
3.1.5. OFERTA WYROBÓW SPÓŁKI:	56
3.2. JAKOŚĆ W „KOTLIN” SP. Z O.O.	58
3.2.1. POLITYKA JAKOŚCI:	59
3.2.2. BADANIE STANU JAKOŚCI W SPÓŁCE „KOTLIN”	60
3.2.3. JAKOŚĆ OBSŁUGI KLIENTA:	66
3.2.4. PODSUMOWANIE:	66
4. KONCEPCJA DOSKONALENIA POZIOMU JAKOŚCI W PRZEMYSLE SPOŻYWCZYM	68
4.1. PRZESŁANKI WDRAŻANIA SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI	68
4.2. PRZYKŁAD WDRAŻANIA SYSTEMU ANALIZY ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI DLA WYBRANEGO PROCESU PRODUKCYJNEGO	69
4.2.1. UWARUNKOWANIA WDRAŻANIA	69
4.2.2. WDRAŻANIE SYSTEMU HACCP DLA KETCHUPU UTRWALANEGO TERMICZNIE	71
4.3. HACCP A JAKOŚĆ PRODUKTU	88
5. EFEKTY I KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z KONCEPCJI	90
6. PODSUMOWANIE	92
LITERATURA:	94
SPIS RYSUNKÓW	97

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis