

---

# SPIS TREŚCI

Wykaz najważniejszych skrótów	7
Wprowadzenie	9
<b>Rozdział 1. Podstawy zarządzania projakościowego</b>	11
1.1. Jakość w zarządzaniu przedsiębiorstwem	11
1.2. Wybrane kategorie instrumentarium zarządzania jakością	22
1.3. Systemy zarządzania oparte na kryterium jakości	26
1.4. Podejście procesowe	33
1.5. Integracja normatywnych systemów zarządzania	44
1.6. Aspekty ekonomiczne związane z jakością	51
<b>Rozdział 2. Wybrane systemy związane z jakością i bezpieczeństwem żywności</b>	56
2.1. Istota bezpieczeństwa żywności	56
2.2. Programy warunków wstępnych	58
2.3. System HACCP	65
2.4. Norma ISO 22000	76
<b>Rozdział 3. Metody badania preferencji i satysfakcji konsumenta produktów żywnościowych</b>	80
3.1. Istota badań satysfakcji konsumenta	80
3.2. Badania sondażowe	85
3.3. Wybrane metody sensorycznych badań konsumenckich	88
3.4. Metoda EsSENSE™ profile i metoda MUSA	92
3.5. Metoda CSI	102

<b>Rozdział 4. Statystyczne metody doskonalenia procesów</b>	109
4.1. Istota doskonalenia procesów z użyciem metod statystycznych	109
4.2. Analiza regresji	112
4.3. Projektowanie eksperymentów	113
<b>Rozdział 5. Przykłady zastosowań wybranych metod w zarządzaniu jakością i w towaroznawstwie</b>	118
5.1. System HACCP dla nowego dania serwowanego w restauracji	118
5.2. Konsumencka ocena sensoryczna metodą parzystą za pomocą testu dwustronnego	134
5.3. Metoda EsSENSE Profile™ w badaniach konsumenckich	135
5.4. Metoda MUSA w analizie satysfakcji konsumentów z produktu żywnościowego	139
5.5. Ocena satysfakcji konsumentów wybranych win metodą CSI	143
5.6. Tworzenie i weryfikacja prostego modelu regresyjnego	149
5.7. Tworzenie i weryfikacja modelu regresji wielorakiej	158
5.8. Zastosowanie metody projektowania eksperymentów DOE	171
<b>Podsumowanie</b>	183
<b>Bibliografia</b>	185
<b>Załączniki</b>	191
<b>Spis tabel i rysunków</b>	195