



Karta przedmiotu

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|-----------------------|-------|
| Nazwa i kod przedmiotu | JAKOŚĆ PRODUKTU, PG_00044281 | | | | | | |
| Kierunek studiów | Zarządzanie inżynierskie | | | | | | |
| Data rozpoczęcia studiów | październik 2020 r. | Rok akademicki realizacji przedmiotu | | | 2021/2022 | | |
| Poziom kształcenia | I stopnia - inżynierskie | Grupa zajęć | | | Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie nauki związanej z kierunkiem - profil ogólnoakademicki | | |
| Forma studiów | niestacjonarne | Sposób realizacji | | | na uczelni | | |
| Rok studiów | 2 | Język wykładowy | | | polski | | |
| Semestr studiów | 4 | Liczba punktów ECTS | | | 4.0 | | |
| Profil kształcenia | ogólnoakademicki | Forma zaliczenia | | | zaliczenie | | |
| Jednostka prowadząca | Wydział Zarządzania i Ekonomii | | | | | | |
| Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców) | Odpowiedzialny za przedmiot | prof. dr hab. inż. Maria Szpakowska | | | | | |
| | Prowadzący zajęcia z przedmiotu | dr inż. Ewa Marjańska mgr Anna Wendt prof. dr hab. inż. Maria Szpakowska | | | | | |
| Formy zajęć i metody nauczania | Forma zajęć | Wykład | Ćwiczenia | Laboratorium | Projekt | Seminarium | RAZEM |
| | Liczba godzin zajęć | 16.0 | 0.0 | 16.0 | 0.0 | 0.0 | 32 |
| W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0 | | | | | | | |
| Aktywność studenta i liczba godzin pracy | Aktywność studenta | Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów | | Udział w konsultacjach | | Praca własna studenta | RAZEM |
| | Liczba godzin pracy studenta | 32 | | 6.0 | | 62.0 | 100 |
| Cel przedmiotu | Zapoznanie się z metodami badania jakości wybranych produktów. Samodzielna ocena jakości wybranych produktów. | | | | | | |
| Efekty uczenia się przedmiotu | Efekt kierunkowy | | Efekt z przedmiotu | | Sposób weryfikacji i oceny efektu | | |
| | [K6_W07] zna podstawowe uwarunkowania dotyczące norm i standardów obejmujących poszczególne obszary funkcjonowania organizacji, w tym szczególnie dotyczące zasobów i procesów technicznych | | Definiuje podstawowe pojęcia towaroznawcze i analizuje różne normy | | [SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym | | |
| | [K6_U08] analizuje rozwiązania inżynierskie i menedżerskie w procesach podejmowania decyzji z uwzględnieniem aspektów projekcyjnych i środowiskowych oraz bezpieczeństwa procesów pracy | | Ocena jakości wybranych towarów | | [SU4] Ocena umiejętności korzystania z metod i narzędzi | | |
| [K6_W11] ma podstawową wiedzę z zakresu matematyki, fizyki oraz chemii niezbędną do rozwiązywania problemów technicznych | | łączy wiedzę z dziedziny chemii, fizyki, towaroznawstwa i ekonomii; | | [SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym | | | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| Treści przedmiotu | <p>WYKŁAD: Rodzaje towaroznawstwa i jego historia; Towar, produkt, dobra; Klasyfikacja i systematyka towarów; Zasady kodowania towarów; Polskie kody i systemy kodowe w innych krajach; Zasady kodowania jednostek konsumenckich i wysyłkowych; Jakość, cechy jakościowe i rodzaje kontroli towarów; Czynniki wpływające na jakość; Mierzenie jakości, kwalitometria; Zadania i cele organizacji konsumenckich; Organizacja, cele, zadania normalizacji; Polskie, zakładowe i europejskie normy; Harmonizacja norm; Badanie i ocena jakości produktów spożywczych metodami organoleptycznymi; Certyfikacja w UE i w Polsce; Systemy zapewnienia jakości i HACCP; Opakowanie jako integralna część towaru; Zasady etykietyzacji; Transport towarów; Magazynowanie towarów; Wybrane właściwości towarów.</p> <p>ĆWICZENIA LABORATORYJNE: Badanie wybranych właściwości fizykochemicznych niektórych metali, stopów i kamieni szlachetnych; Badanie kwasowości wybranych produktów; Badanie zawartości wody w wybranych produktach tłuszczowych; Określenie jakości wybranych produktów przemysłu fermentacyjnego, nabiału i pieczywa; Ocena jakości i klasyfikacja wytworów papierniczych;</p> | | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Wiedza z przedmiotu: Chemia Stosowana | | |
| Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się | Sposób oceniania (składowe) | Próg zaliczeniowy | Składowa oceny końcowej |
| | Egzamin pisemny | 60.0% | 40.0% |
| | Ćwiczenia praktyczne | 60.0% | 60.0% |
| Zalecana lista lektur | Podstawowa lista lektur | | <p>1) M. Szpakowska, E. Marjańska, E. Brodnicka, W. Szpakowski, Badania jakości wybranych produktów, Wydawnictwo PG, Gdańsk 2020;</p> <p>2) P. Grudowski, M. Szpakowska, E. Brodnicka, E. Marjańska, Z. Celmerowski, Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności, Wydawnictwo Difin, Warszawa, 2016;</p> <p>3) M. Wiśniewska, E. Malinowska, Zarządzanie jakością żywności. Systemy, Koncepcje, Instrumenty, Wydawnictwo Difin, Warszawa, 2011;</p> |
| | Uzupełniająca lista lektur | | <p>1) W. Kubiński, M. Niekurzak, E. Kubińska-Jabcoń, Badanie towarów spożywczych, Wydawnictwo PWN, Warszawa, 2018</p> <p>2) R. Cierpiszewski, Opakowania aktywne i inteligentne, Wydawnictwo UEP, Poznań, 2016.</p> <p>3) M. Małecka, B. Pacholek, Ocena jakości wybranych produktów spożywczych i wody, AE Poznań, 2001.</p> |
| | Adresy eZasobów | | |
| Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania | <ol style="list-style-type: none"> 1. Właściwości fizykochemiczne niektórych metali, stopów i kamieni szlachetnych 2. Zawartość wody w wybranych produktach tłuszczowych 3. Jakość wybranych produktów przemysłu fermentacyjnego 4. Opakowania papierowe, jakość i klasyfikacja wytworów papierniczych | | |
| Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu | Nie dotyczy | | |