



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	JAKOŚĆ PRODUKTU, PG_00044281						
Kierunek studiów	Zarządzanie inżynierskie						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2022 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2023/2024		
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 (on-line)	Sposób realizacji			mieszane (blended-learning)		
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	dr inż. Ewa Marjańska					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	dr inż. Ewa Marjańska					
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: 24.0						
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_U08] analizuje rozwiązania inżynierskie i menedżerskie w procesach podejmowania decyzji z uwzględnieniem aspektów projakościowych i środowiskowych oraz bezpieczeństwa procesów pracy		Ocena jakości wybranych towarów			[SU4] Ocena umiejętności korzystania z metod i narzędzi	
	[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_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																					
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="448 535 794 568">Sposób oceniania (składowe)</th> <th data-bbox="794 535 1141 568">Próg zaliczeniowy</th> <th data-bbox="1141 535 1487 568">Składowa oceny końcowej</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="448 568 794 602">Mini projekty</td> <td data-bbox="794 568 1141 602">60.0%</td> <td data-bbox="1141 568 1487 602">20.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 602 794 636">Zaliczenie wykładów</td> <td data-bbox="794 602 1141 636">60.0%</td> <td data-bbox="1141 602 1487 636">30.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 636 794 669">Aktywność</td> <td data-bbox="794 636 1141 669">60.0%</td> <td data-bbox="1141 636 1487 669">10.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 669 794 703">Sprawozdania z laboratoriów</td> <td data-bbox="794 669 1141 703">60.0%</td> <td data-bbox="1141 669 1487 703">15.0%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 703 794 741">Prezentacje</td> <td data-bbox="794 703 1141 741">60.0%</td> <td data-bbox="1141 703 1487 741">25.0%</td> </tr> </tbody> </table>			Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej	Mini projekty	60.0%	20.0%	Zaliczenie wykładów	60.0%	30.0%	Aktywność	60.0%	10.0%	Sprawozdania z laboratoriów	60.0%	15.0%	Prezentacje	60.0%	25.0%
Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej																			
Mini projekty	60.0%	20.0%																			
Zaliczenie wykładów	60.0%	30.0%																			
Aktywność	60.0%	10.0%																			
Sprawozdania z laboratoriów	60.0%	15.0%																			
Prezentacje	60.0%	25.0%																			
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<ol style="list-style-type: none"> Praca zbiorowa pod redakcją Laboratorium z towaroznawstwa wybranych artykułów spożywczych i nieżywnościowych, wydanie drugie rozszerzone, Gdańsk 2007, W. Nalepa, Towaroznawstwo artykuły przemysłowe, PWE Warszawa, 1986; A. Korzeniowski, Towaroznawstwo artykułów przemysłowych, Badanie jakości wyrobów, część I, AE Poznań, 1999; M. Małecka, B. Pacholek, Ocena jakości wybranych produktów spożywczych i wody, AE Poznań, 2001. 																			
	Uzupełniająca lista lektur	H. Calus, Podstawy obliczeń chemicznych, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1987																			
	Adresy eZasobów	<p>Podstawowe</p> <p>https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=25289 - Kurs na e-nauczaniu. Zajęcia odbywają się na platformie MS Teams. Link do spotkań w kursie.</p> <p>Adresy na platformie eNauczanie:</p> <p>Jakość Produktu NSTAC. online 2023/2024 - Moodle ID: 25289</p> <p>https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=25289</p>																			
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<ol style="list-style-type: none"> Właściwości fizykochemiczne niektórych metali, stopów i kamieni szlachetnych Zawartość wody w wybranych produktach tłuszczowych Jakość wybranych produktów przemysłu fermentacyjnego Opakowania papierowe, jakość i klasyfikacja wytworów papierniczych 																				
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy																				