

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	JAKOŚĆ PRODUKTU, PG_00061373						
Kierunek studiów	Zarządzanie inżynierskie						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2027/2028		
Poziom kształcenia	I stopnia - inżynierskie		Grupa zajęć		Grupa zajęć fakultatywnych		
Forma studiów	stacjonarne		Sposób realizacji		na uczelni		
Rok studiów	4		Język wykładowy		polski		
Semestr studiów	7		Liczba punktów ECTS		3.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydziały Politechniki Gdańskiej -> Wydział Zarządzania i Ekonomii						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr inż. Ewa Marjańska				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	30.0	0.0	0.0	45
	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	45		5.0		25.0	75
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_K03] wykazuje się zdolnością do krytycznego i analitycznego myślenia oraz integruje wiedzę z wielu dyscyplin w celu podejmowania efektywnych decyzji		Student analizuje złożone problemy z wykorzystaniem wiedzy z różnych obszarów i proponuje rozwiązania uwzględniające uwarunkowania techniczne, organizacyjne i społeczne.		[SK5] Ocena umiejętności rozwiązywania problemów występujących w praktyce		
	[K6_U06] zdobywa nową wiedzę planując własny rozwój sprzyjający osiągnięciu wyznaczonych celów		Student opracowuje indywidualny plan rozwoju uwzględniający analizę mocnych i słabych stron oraz oczekiwania rynku pracy.		[SU1] Ocena realizacji zadania [SU5] Ocena umiejętności zaprezentowania wyników realizacji zadania		
Treści przedmiotu	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. 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;						
Wymagania wstępne i dodatkowe							

Sposoby i kryteria oceniania osiąganych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)		Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Mini projekty		60.0%	20.0%
	Prezentacje		60.0%	25.0%
	Sprawozdania z laboratoriów		60.0%	15.0%
	Aktywność		60.0%	10.0%
	Zaliczenie wykładów		60.0%	30.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	1. Praca zbiorowa pod redakcją Laboratorium z towaroznawstwa wybranych artykułów spożywczych i nieżywnościowych, wydanie drugie rozszerzone, Gdańsk 2007, 2. W. Nalepa , Towaroznawstwo artykuły przemysłowe, PWE Warszawa, 1986; 3. A. Korzeniowski, Towaroznawstwo artykułów przemysłowych, Badanie jakości wyrobów, część I, AE Poznań, 1999; 4. M. Małecka, B. Pacholek, Ocena jakości wybranych produktów spożywczych i wody, AE Poznań, 2001.		
	Uzupełniająca lista lektur	H. Całus, Podstawy obliczeń chemicznych, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1987		
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	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			

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.