



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	JAKOŚĆ PRODUKTU, PG_00061482						
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	niestacjonarne (on-line)	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	Wydział Zarządzania i Ekonomii -> Katedra Inżynierii Zarządzania i Jakości						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Od 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	8.0	0.0	16.0	0.0	0.0	24
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	24	5.0	46.0	75		
Cel przedmiotu	Interpretuje metody analityczne stosowane w badaniach jakości różnego rodzaju produktów, przeprowadzając badania laboratoryjne						
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	przeprowadza eksperymenty, w krytyczny sposób oceniając wyniki, łącząc wiedzę z wielu dyscyplin	[SK5] Ocena umiejętności rozwiązywania problemów występujących w praktyce				
	[K6_U06] zdobywa nową wiedzę planując własny rozwój sprzyjający osiągnięciu wyznaczonych celów	rozszerza zaawansowaną wiedzę z zakresu kierunku studiów o nowe obszary laboratoryjnych badań jakościowych	[SU3] Ocena umiejętności wykorzystania wiedzy uzyskanej w ramach przedmiotu				
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 LABORATORIUM 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 osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Ćwiczenia praktyczne	60.0%	60.0%
	Test z wykładu	60.0%	40.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	M. Szpakowska, E. Marjańska, E. Brodnicka, W. Szpakowski, Badania jakości wybranych produktów, Wydawnictwo PG, Gdańsk 2020 P. Grudowski, M. Szpakowska, E. Brodnicka, E. Marjańska, Z. Celmerowski, Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności, Wydawnictwo Difin, Warszawa, 2016 M. Wiśniewska, E. Malinowska, Zarządzanie jakością żywności. Systemy, Koncepcje, Instrumenty, Wydawnictwo Difin, Warszawa, 2011	
	Uzupełniająca lista lektur	W. Kubiński, M. Niekurzak, E. Kubińska-Jabcoń, Badanie towarów spożywczych, Wydawnictwo PWN, Warszawa, 2018 R. Cierpiszewski, Opakowania aktywne i inteligentne, Wydawnictwo UEP, Poznań, 2016 3) M. Małecka, B. Pacholek, Ocena jakości wybranych produktów spożywczych i wody, AE Poznań, 2001	
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Właściwości fizykochemiczne niektórych metali, stopów i kamieni szlachetnych Odczyn i kwasowość gleby 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		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.