

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)
Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Innowacje produktowe w żywności	
BiJPŻ/P/I/NST/41			Product innovations in food	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		V		
Przynależność do grupy zajęć		B 2. Grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		do wyboru		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	9 [h]	4 ECTS
		Projekt	9 [h]	
			[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2,0 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		1,5 ECTS
		Inżynieria chemiczna		1,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		1,0 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		--		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Zapoznanie z zagadnieniami etapów procesu innowacji produktów w przemyśle spożywczym w odniesieniu do doskonalenia jakości i spełnienia wymagań konsumentów.
Treści programowe:	Wykład Pojęcie i składowe innowacji produktu jako procesu rynkowego. Rozwój nowego produktu jako procesu innowacyjnego Elementy procesu komercjalizacji produktów żywnościowych (2h)

	<p>Konsument jako czynnik warunkujący innowacje produktów żywnościowych. Determinanty innowacji produktu żywnościowego (2h)</p> <p>Proces rozwoju innowacji produktowych i komercjalizacji produktów w przedsiębiorstwach na polskim rynku żywnościowym (2h)</p> <p>Zachowania konsumentów na rynku produktów (1h)</p> <p>Determinanty i wyznaczniki procesu akceptacji innowacji na rynku produktów żywnościowych (1h)</p> <p>Doskonalenie jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych – rozwiązania innowacyjne (1h)</p> <p>Projekt</p> <p>Projekt obejmujący zadania cząstkowe kształtujące umiejętności związane z treściami wykładu realizowane w oparciu o różne źródła wiedzy (teksty źródłowe, dokumenty, źródła statystyczne, mapy, Internet, obserwacje i badania terenowe. Case study) z zakresu: planowania komercjalizacji innowacji produktowych w kontekście procesu akceptacji produktu przez konsumentów (7h)</p> <p>Zaliczenie (2h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>Wykład: informacyjny i konwersatoryjny,</p> <p>Projekt: metoda przypadków, metoda projektów – realizacja zadania poznawczego lub praktycznego przez grupę studentów lub indywidualnie.</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład: praca pisemna/test zaliczeniowy</p> <p>Projekt: ocena projektu studenckiego – praca w grupie.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	zjawiska i trendy rozwojowe oraz normy, stosowane w praktyce zasady, regulacje prawne, organizacyjne, psychospołeczne, psychologiczne, etyczne i ekologiczne związane z innowacjami produktowymi wyrobów spożywczych z uwzględnieniem wpływu społecznych i cywilizacyjnych zmian na styl życia społeczności	K_WG06 K_WK07	wykład	zaliczenie	Praca pisemna
U1	pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych, dostrzegając ich uwarunkowania systemowe i pozatechniczne oraz samodzielnie planować i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji.	K_UW04 K_UU08	projekt	zaliczenie	Praca pisemna/ projekt

K1	uznawania znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów	K_KK01	projekt	zaliczenie	Praca pisemna/projekt
----	---	--------	---------	------------	-----------------------

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

Sojkin B. (red.), Komercjalizacja produktów żywnościowych, PWE, Warszawa 2012.

Earle M., Earle R. Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe, WNT 2007.

Hamrol A. Mantura W., Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa 2011.

Żuchowski J., Żuchowska-Grzywacz M., Kierunek na zrównoważony produkt, Wydawnictwo Naukowe Instytut Technologii Eksploatacji, Radom 2020.

Łańcucki J., Znormalizowane Systemy Zarządzania, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2019.

Literatura uzupełniająca:

Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Problemy Jakości

Normy systemowe i przedmiotowe ISO

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	9 [h]
Udział w projekcie	X	X	9 [h]
Udział w konsultacjach	20 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów, projektu	X	62 [h]	X
Przygotowanie do zaliczenia, egzaminu			
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	20 [h]/ 0,8 ECTS	62[h]/2,48 ECTS	18[h]/ 0,72 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	4,0 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi