



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	WZBOGACANIE ŻYWNOŚCI - INNOWACJE PRODUKTOWE NA RYNKU PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
		w jęz. angielskim	FOOD ENRICHMENT - PRODUCT INNOVATIONS IN THE FOOD MARKET

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	wybieralny
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III	2	1				15			
Razem w czasie studiów						15			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu
Poznanie wybranych definicji jakości, procesu innowacji oraz procesu wzbogacania żywności z uwzględnieniem przepisów prawnych. Poznanie procesu komercjalizacji produktów innowacyjnych wprowadzanych na rynek polski.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	Zna podstawowe pojęcia jakości oraz pojęcia związane z procesem wdrażania innowacji produktowych.	NK_W03, NK_W04
EKP_02	Charakteryzuje metody procesu wzbogacania produktów żywnościowych.	NK_W03, NK_W04
EKP_03	Zna substancje wykorzystywane w procesie wzbogacania produktów żywnościowych i potrafi w odpowiedni sposób dobrać je do żywności różnego pochodzenia.	NK_W08, NK_U01, NK_U06, NK_U10
EKP_04	Zna etapy procesu komercjalizacji innowacji.	NK_W07, NK_U10, NK_K03

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Jakość - wybrane definicje/określenia, w ujęciu filozoficznym, ekonomicznym oraz ujęciu TQM i ISO, w ujęciu w technicznym. Elementy składowe jakości. Jakość z punktu widzenia konsumenta, producenta.	3				EKP_01
Innowacje produktowe, definicja, rodzaje, modele innowacji wg Pomykalskiego, Eko-innowacje.	4				EKP_01

Proces wzbogacania [fortyfikacji] - definicja, rodzaje. Charakterystyka substancji wzbogacających wykorzystywanych w przemyśle spożywczym. Przepisy prawne.	4				EKP_02, EKP_03
Proces komercjalizacji innowacji wg Coopera.	2				EKP_04
Przykład produktu innowacyjnego wzbogacanego - analiza produktu.	2				EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_04
Łącznie godzin	15				

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X								
EKP_02	X								
EKP_03	X								
EKP_04	X								

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie pisemne: uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15			
Czytanie literatury	16			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2			
Łącznie godzin	50			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	50			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	19		1	

Literatura podstawowa
Bielawa A., <i>Postrzeganie i rozumienie jakości - przegląd definicji jakości</i> , Studia i Prace Wydziału Nauk Ekonomicznych i Zarządzania, nr 21, Uniwersytet Szczeciński 2011
Horbaczewski D., <i>Filozoficzne źródła współczesnego pojmowania jakości</i> . Problemy jakości, nr 10, 2006
Śmiechowska M., <i>Autentyczność i identyfikowalność w aspekcie zapewnienia jakości i bezpieczeństwa towarów</i> . Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia 2013
Rogers, E.M., (2003), <i>Diffusion of innovations</i> Free Press, New York.G.; Lancaster A., Massingham L., (1993), <i>Marketing Management</i> , McGraw-Hill, London
Barska A., <i>Innowacje na rynku produktów żywnościowych z perspektywy polskich i czeskich konsumentów generacji</i> . Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie, Problemy Rolnictwa Światowego, 17, 1, 9, 2017
Sojkin B., Małecka M., Olejniczak T., Bakalarska M., <i>Konsument wobec innowacji produktowych na rynku żywności</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2009
Gawęcki K., <i>Wzbogacanie żywności</i> . w red. Naukowej Gawęcki J. Żywnienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010
Śmigielka H., <i>Innowacyjne produkty spożywcze na rynku żywności funkcjonalnej zawierające wzbogaconą skrobię</i> . Wydawnictwo UEP, Poznań 2016
Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.)
Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. Nr 174, poz.1184)
Literatura uzupełniająca

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG	KZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	