



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	PROJEKTOWANIE I KOMERCJALIZACJA PRODUKTÓW DESIGN AND COMMERCIALIZATION OF PRODUCTS
		w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Menedżer Produktu
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
VII	4					18	9		9
Razem w czasie studiów						36			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu

Poznanie pojęć związanych z rynkowym znaczeniem projektowania i skuteczną komercjalizacją produktu, opanowanie umiejętności posługiwania się nimi oraz przygotowanie do efektywnego projektowania i komercjalizacji nowych produktów.

Osiągnięte efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna podstawowe pojęcia dotyczące projektowania, rozwoju i komercjalizacji nowych produktów.	NK_W04, NK_W10
EKP_02	zna wybrane modele rozwoju nowych produktów.	NK_U04
EKP_03	potrafi analizować i oceniać różnorodne rozwiązania w zakresie gromadzenia i selekcji idei dotyczących projektowania i rozwoju nowych produktów.	NK_W10, NK_U03
EKP_04	potrafi poszukiwać i wskazywać możliwości wykorzystania testów rynkowych dla realizacji różnych koncepcji nowych produktów.	NK_W09, NK_K04
EKP_05	umie przeprowadzać podstawowe analizy w zakresie prac B+R.	NK_W04, NK_W12, NK_U06, NK_U9
EKP_06	potrafi projektować poszczególne elementy struktury nowych produktów, komentować zaproponowane rozwiązania aplikacyjne.	NK_W10, NK_K03
EKP_07	potrafi organizować proces badawczy w zakresie testowania serii próbnej nowych produktów.	NK_U05, NK_U7
EKP_08	potrafi przeprowadzić proces projektowania i komercjalizacji produktu.	NK_U05, NK_U12, NK_K03

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Nowy produkt i uwarunkowania dotyczące projektowania, rozwoju i komercjalizacji nowych produktów jego rozwoju.	2	1			EKP_01, EKP_02
Wybrane modele rozwoju nowego produktu i ich charakterystyka.	2	1			EKP_01, EKP_02
Wybrane metody realizacji i kontroli procesu rozwoju nowego produktu.	1	0,5			EKP_01, EKP_02, EKP_03
Poszukiwanie i selekcja idei nowych produktów.	2	0,5			EKP_03
Przykładowe rozwiązania aplikacyjne w zakresie testowania serii próbnej nowych produktów.	1	0,5			EKP_01, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Opracowanie i testowanie koncepcji nowego produktu. Analiza ekonomiczno-finansowa.	2	1			EKP_04, EKP_05, EKP_06
Anatomia marki produktu.	1	0,5			EKP_01, EKP_02, EKP_03
Opakowanie jako instrument marketingu.	1	0,5			EKP_01, EKP_02, EKP_03
Projektowanie opakowań produktów.	1	1			EKP_01, EKP_02, EKP_03
Opakowanie w świetle wymogów prawa, wymagań społecznych i ekonomicznych.	1	0,5			EKP_01, EKP_02, EKP_03
Testowanie serii próbnej nowych produktów.	2	1			EKP_07
Wybrane aspekty zarządzania produktami w firmie.	1	0,5			EKP_01, EKP_02
Projekt nowego produktu oraz jego komercjalizacji.	1	0,5		9	EKP_01, EKP_07, EKP_08
Łącznie godzin	18	9		9	

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					
EKP_05				X					
EKP_06				X					
EKP_07				X					
EKP_08						X	X		

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie wykładu: trzy pozytywnie zaliczone kolokwia (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Zaliczenie ćwiczeń: zaliczone zadania rozwiązywane w grupach (co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia).
Zaliczenie projektu: prezentacja z poprawnie przeprowadzonym procesem zaprojektowania produktu oraz jego komercjalizacji.

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	18	9		9
Czytanie literatury	12	5		5
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		5		6
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10	6		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				7
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2	2		2
Łącznie godzin	44	27		29
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	100			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	56		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	44		2	

Literatura podstawowa

- Sojkin B., *Komercjalizacja produktów żywnościowych*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa 2012
Rutkowski I.P., *Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania*, PWE, Warszawa 2007
Sojkin B. (red.), *Zarządzanie produktem*, PWE, Warszawa 2003
Zalewski R.I., *Zarządzanie jakością w produkcji żywności*, Akademia Ekonomiczna, Poznań. 2002
Earle M., Earle R., Anderson A., *Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe*, WNT, Warszawa 2007
Kall J., Sojkin B., *Zarządzanie produktem – teoria, praktyka, perspektywy*, PWE 2008

Literatura uzupełniająca

- Czajkowska K., Kowalska H., Piotrowski D., 2013. *Rola konsumenta w procesie projektowania nowych produktów spożywczych*, Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, nr 575, 23–32
Czapski J., 2012. *Opracowywanie nowych produktów żywnościowych o charakterze prozdrowotnym*. Cz. I. Przem. Spoż. 66 (1), 32–34
Earle M., Earle R., Anderson A., *Opracowywanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe*, WNT, Warszawa 2007
Górska-Warsewicz H., 2008. *Perspektywy rozwoju marek w sektorze żywnościowym w Polsce*. Zeszyty Naukowe SGGW, Problemy Rolnictwa Światowego 5, 7–14
Kall J., *Silna marka. Istota i kreowanie*, PWE, Warszawa 2001
Korzeniowski A., Ankiel-Homa M., Czaja-Jagielska N., *Innowacje w opakownictwie*, Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2011
Lenart A., 2008a. *Projektowanie nowych produktów spożywczych*. Cz. I. Przem. Spoż. 62 (4), 2–7
Lenart A., 2008b. *Projektowanie nowych produktów spożywczych*. Cz. II. Przem. Spoż. 62 (5), 8–12
Panasiewicz M., Mazur J., Nadulski R., Zawiślak K., Sobczak P., 2014. *Wybrane aspekty innowacyjności oraz zasad i procedur opracowywania nowego produktu spożywczego*, Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego 3/4, (11)

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

dr inż. Agnieszka Palka

KTiZJ

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot

dr hab. inż. Millena Ruskowska

KTiZJ