



**AKADEMIA MORSKA W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

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

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

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
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>36</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Brak wymagań wstępnych.

<b>Cele przedmiotu</b>
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.

<b>Osiągnięte efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	zna podstawowe pojęcia dotyczące projektowania, rozwoju i komercjalizacji nowych produktów.	K_W06, K_W14
EKP_02	zna wybrane modele rozwoju nowych produktów.	K_W17, K_U08
EKP_03	potrafi analizować i oceniać różnorodne rozwiązania w zakresie gromadzenia i selekcji idei dotyczących projektowania i rozwoju nowych produktów.	K_W14, K_U03
EKP_04	potrafi poszukiwać i wskazywać możliwości wykorzystania testów rynkowych dla realizacji różnych koncepcji nowych produktów.	K_W13, K_K05
EKP_05	umie przeprowadzać podstawowe analizy w zakresie prac B+R.	K_W06, K_W16, K_U09, K_U13
EKP_06	potrafi projektować poszczególne elementy struktury nowych produktów, komentować zaproponowane rozwiązania aplikacyjne.	K_W14, K_K07
EKP_07	potrafi organizować proces badawczy w zakresie testowania serii próbnej nowych produktów.	K_U06, K_U11
EKP_08	potrafi przeprowadzić proces projektowania i komercjalizacji produktu.	K_U08, K_U17, K_K02, K_K04

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
<b>Łącznie godzin</b>	<b>18</b>	<b>9</b>		<b>9</b>	

Metody weryfikacji efektów kształcenia 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	9	5		5
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		5		5
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	9	5		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				5
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	3	1		1
Udział w konsultacjach	5	4		4
<b>Łącznie godzin</b>	<b>44</b>	<b>29</b>		<b>29</b>
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>102</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>4</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	58		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	54		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 inż. Millena Ruszkowska

KTiZJ