

Karta przedmiotu - Innowacja wartości. Doskonalenie produktu

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

1. Ogólna znajomość współczesnych trendów rynkowych.
2. Znajomość podstawowych rodzajów innowacji.
3. Zdolność przyjmowania postaw twórczych i poszukiwania obszarów doskonalenia wyrobów i usług.

Nazwa przedmiotu	Innowacja wartości. Doskonalenie produktu	
Grupa przedmiotów	Przedmiot do wyboru sem. II MjiBP	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specjalność	ZJ-IJ-MJ-X2-24/25L-INNWUG Menedżer jakości i bezpieczeństwa produktu	
Kategoria przedmiotu	do wyboru	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 7 - 2. stopień (studia magisterskie)	
Rok studiów/semestr	I/2	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Wykład: 15
	niestacjonarne:	Wykład: 9

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:	2
	Technologia żywności i żywienia:	0
	Inne dyscypliny:	0
	Filozofia:	0
	Historia:	0
	Nauki o kulturze i religii:	0
	Inżynieria mechaniczna:	0
	Inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka:	0
	Nauki chemiczne:	0
	Nauki biologiczne:	0
	Nauki fizyczne:	0
	Nauki prawne:	0
	Ekonomia i finanse:	0
	Językoznawstwo:	0
	Inżynieria materiałowa:	0
	Razem	2
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)	
Cele przedmiotu	Kod	Opis
	C1	Pogłębienie i aktualizacja wiedzy na temat rozwoju nowych produktów i istotności tego procesu w funkcjonowaniu współczesnych organizacji. Zdobywanie wiedzy na temat skutecznych sposobów generowania innowacji wartości.
	C2	Rozwój gotowości do pracy zespołowej oraz myślenia i działania w sposób twórczy, a także weryfikacji uzyskiwanych wiadomości i efektów swojej pracy.
	C3	Zdobywanie umiejętności kreowania i realizacji zaawansowanego projektu opracowywania nowego produktu stanowiącego wartość dodaną dla konsumenta w oparciu o kanwę modelu biznesu Osterwaldera.

Realizowane efekty uczenia się	Kod	Kat.	Opis	Kierunkowe efekty uczenia się	
	E1	W	Student zna i rozumie definicję i metody rozwoju nowego produktu, wymienia i wyjaśnia podstawowe klasyfikacje nowych produktów. Rozumie złożoność procesu projektowania i istotność wprowadzania na rynek nowych produktów stanowiących dla konsumentów wartość dodaną.	ZJ-ST2-IJ-W06-24/25L	ZJ-ST2-IJ-W07-24/25L
	E2	U	Student potrafi umiejętnie analizować dane rynkowe, wyprowadzać wnioski na podstawie uzyskanych informacji i aplikować posiadaną wiedzę w procesie opracowywania nowego produktu. Potrafi dokonać analizy ekonomicznej proponowanych rozwiązań, a tym samym skutecznie wprowadzać innowacje wartości.	ZJ-ST2-IJ-U03-24/25L	ZJ-ST2-IJ-U05-24/25L
	E3	K	Student jest gotów do odpowiedzialnego współdziałania z członkami grupy projektowej, rozwoju swojej kreatywności i myślenia twórczego, a także krytycznej analizy uzyskiwanych rezultatów pracy projektowej.	ZJ-ST2-IJ-K04-24/25L	ZJ-ST2-IJ-K06-24/25L
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Aktywność na zajęciach, Ćwiczenie praktyczne, Projekt zespołowy.				
Treści przedmiotu	Wykład				
	Kod	Opis		S (15)	N (9)
	W1	Cykl życia produktu, kreowanie popytu i innowacyjność na rynku dóbr konsumpcyjnych.		2	1
	W2	Strategia Błękitnego Oceanu. Projektowanie i wprowadzanie na rynek nowości.		2	2
	W3	Kanwa modelu biznesu Osterwaldera.		4	2
	W4	Perspektywy rozwoju nowych produktów(wyrobów/usług) stanowiących innowacyjną wartość dodaną dla konsumentów na przykładzie FMCG. Identyfikacja i analiza możliwości rozwojowych rynku FMCG w najbliższych latach.		5	3
	W5	Metody i narzędzia kreowania innowacji wartości, metody doskonalenia produktu i rola konsumenta w tym procesie.		2	1
Metody i formy prowadzenia zajęć	Analiza przypadku, Dyskusja, Praca w grupach, Prezentacja, Wykład audytoryjny.				

Nakład pracy studenta (liczba godzin kontaktowych, pracy on-line i pracy samodzielnej) UWAGA: Dokładne rozpisanie pracy własnej studenta znajduje się na końcu karty	Rodzaj aktywności				Liczba godzin	
					stacjonarne	niestacjonarne
	Udział w zajęciach dydaktycznych				15	9
	Udział w konsultacjach				0	0
	Udział w kolokwiah/egzaminie				0	0
	Praca własna studenta				35	41
	E-learning				0	0
	Inne (kontaktowe)				0	0
	Inne (bezkontaktowe)				0	0
	Suma godzin				50	50
Liczba punktów ECTS				2	2	
Macierz realizacji przedmiotu	Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
	E1	ZJ-ST2-IJ-W06-24/25L	C1	W1 W2	N1 N3 N4	F8 F9
		ZJ-ST2-IJ-W07-24/25L		W3 W5	N5 N7	
	E2	ZJ-ST2-IJ-U03-24/25L	C3	W2 W3	N1 N3 N4	F5 F8
		ZJ-ST2-IJ-U05-24/25L		W4	N5 N7	F9
	E3	ZJ-ST2-IJ-K04-24/25L	C2	W4 W5	N1 N3 N4	F5 F8
ZJ-ST2-IJ-K06-24/25L						
Literatura podstawowa	Lp.	Opis pozycji				
	1	Osterwalder A., Pigneur Y., Tworzenie modeli businessowych. Podręcznik wizjonera. Onepress, 2012.				
	2	Pichere P., Koncepcja strategii błękitnego oceanu. Osiągnij sukces dzięki innowacjom i spraw, by konkurencja stała się nieistotna, 50.Minutes.com(PL), 2023.				

Literatura uzupełniająca	Lp.	Opis pozycji
	1	Blokdyk G., New Product And Process Development A Complete Guide - 2020 Edition, Emereo Pty Limited, 2020.
	2	Łuczak J, Bińczak O., Miśniakiewicz M., Zarządzanie projektem w procesie wdrożenia innowacji produktowej w przedsiębiorstwie branży olejarskiej, W: Jakość wobec wymagań współczesnego rynku (Quality as Regards the Requirements of the Contemporary Market, red. nauk. Marcin GĘBAROWSKI, Marek JABŁOŃSKI, Radom: Instytut Technologii Eksploatacji - Państwowy Instytut Badawczy, 2019, s. 105-114.
	3	Top Marketing Research Articles Related to Product Development Research, https://www.quirks.com/articles/specialties/new-product-research .
Forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Sposób obliczania średniej z ocen bieżących (zgodnie z §28 pkt. 4 Regulaminu studiów)	
	nie określono	
	Sposób obliczania oceny końcowej (zgodnie z §28 pkt. 5 Regulaminu studiów)	
	Ocena końcowa wystawiana jest na podstawie punktów za zadania i aktywności realizowane w trakcie wykładu.	
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie	
	Szczegółowy wykaz zadań do zrealizowania w ramach przedmiotu podawany jest na pierwszym wykładzie.	
Osoby prowadzące przedmiot	Lp.	Nauczyciel
	1	Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)
Informacje dodatkowe		

Status karty: **ZAAKCEPTOWANY** przez: Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż.

	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Nakład pracy studenta	Zajęcia z planu studiów	15	9
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	20	26
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	2	2
	Przeprowadzenie badań (literaturowych, empirycznych)	2	2
	Przygotowanie do zajęć (w tym z wykorzystaniem platformy Moodle)	4	4
	Poznanie terminologii obcojęzycznej	1	1
	Przygotowanie do egzaminu / zaliczenia	6	6
	Suma godzin	50	50
	Liczba punktów ECTS	2	2