

PROGRAM XI Międzynarodowej Konferencji Naukowej
Rola towaroznawstwa w zarządzaniu jakością w warunkach gospodarki opartej na wiedzy
Uniwersytet Morski w Gdyni, 7-9 września 2022 r.

ŚRODA 7 WRZEŚNIA

08:00		REJESTRACJA - Recepcja w holu Budyńku Głównego Uniwersytetu Morskiego w Gdyni
9:00		Powitanie Gości: Dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG, Dziekan Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości UMG
		Uroczyste otwarcie konferencji: Prof. dr hab. inż. Adam Weintrit, kpt. ż.w., Rektor Uniwersytetu Morskiego w Gdyni
SESJA PLENARNA Prowadzący: prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski, dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG		
9:20	10:00	Prof. dr hab. Zenon Foltynowicz, Jugaad innovation - nowy wymiar innowacyjności
10:00	10:40	Prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska, Kultura sprawiedliwego traktowania (just culture) i raportowanie zdarzeń niebezpiecznych dla konsumenta
10:40	11:20	Prof. dr hab. inż. Tomasz Wasilewski, Triki stosowane w projektowaniu i wytwarzaniu kosmetyków - aspekty naukowe
11:20	11:40	PRZERWA KAWOWA
11:40	12:20	Prof. dr hab. Maria Śmiechowska, Terminologia - rola i znaczenie w naukach o jakości i towaroznawstwie
12:20	13:00	Prof. dr hab. Stanisław Popek, Kwantyfikacja jakości rynkowych produktów żywnościowych
13:00	14:00	OBIAD
SESJA REFERATOWA Prowadzący: Dr hab. Marzenna Popek, prof. UMG, Dr hab. inż. Renata Salerno – Kochan, prof. UEK		
14:00	14:20	Prof. dr hab. Ewa Sikorska, Jakość w erze przemysłu 4.0
14:20	14:40	Prof. UEK, dr hab. inż. Andrzej Chochół, Bezpieczeństwo wyrobów medycznych klasy I w świetle dyrektywy MDR
14:40	15:00	Prof. dr hab. Mirosław Chaberek, Relewancje logistyki z zarządzaniem jakością
15:00	15:20	Dr hab. Małgorzata Lotko, prof. UTH, Czynniki kształtujące satysfakcję z warunków pracy. Wyniki badania empirycznego
15:20	15:40	Dr hab. Katarzyna Pawlak-Lemańska, Narzędzia automatycznej analizy składu żywności wspomagające konsumenta
15:40	16:00	Dr inż. Marcin Piękowski, Zgłoszenia organizacji w Systemie Informacji o Organizacjach Notyfikowanych i Wyznaczonych w ramach Nowego Podejścia
17:00	18:30	CENTRUM FILMOWE GDYNIA
19:00	21:00	Kolacja DAR MŁODZIEŻY

CZWARTEK 8 WRZEŚNIA

08:30	08:40	Powitanie, sprawy organizacyjne (informacja: wyjazd do Gdańska oraz powrót)
SESJA REFERATOWA Prowadząca: Prof. dr hab. Maria Śmiechowska		
08:40	09:00	Janusz Olejnik, Aktualny przegląd zafałszowań żywności
09:00	09:20	Arkadiusz Bartczak, Zafałszowania masła
09:20	09:40	Marcin Grzelka Labindex
SESJA REFERATOWA Prowadzący: Dr hab. inż. Przemysław Dmowski, prof. UMG, Dr hab. inż. Krzysztof Melski, prof. UEP		
09:40	10:00	Dr Magdalena Niewczas-Dobrowolska, Wpływ pandemii COVID-19 na zachowania konsumentów podczas zakupu żywności
10:00	10:20	Dr hab. Joanna Dziadkowiec, prof. UEK, Wpływ pandemii na rozwój rynku gastronomicznego – w opinii właścicieli i menadżerów restauracji
10:20	10:40	Dr inż. Tomasz Puksza, Związki bioaktywne i zdolność antyoksydacyjna owoców egzotycznych
10:40	11:00	Mgr Aleksandra Celejewska, Wpływ substytucji tłuszczu mlekowego olejem palmowym na właściwości fizykochemiczne oraz jakość sensoryczną serów typu holenderskiego
11:00	11:15	PRZERWA KAWOWA
11:15	12:45	DEBATA „Przyszłość towaroznawców w Naukach o Zarządzaniu i Jakości”, Moderator: Prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski
		Paneliści: dr hab. inż. Renata Salerno Kochan, prof. UEK, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie prof. dr hab. Ewa Sikorska, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu prof. dr hab. inż. Tomasz Wasilewski, Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny w Radomiu prof. dr hab. Małgorzata Wiśniewska, Uniwersytet Gdański prof. dr hab. inż. Ryszard Żywica, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
12:45	13:45	OBIAD
13:45	14:45	PRZEJAZD DO GDAŃSKA 2 autokary, 3 grupy
14:50	19:00	GDAŃSK – zwiedzanie w 3 grupach, pokaz szlifowania bursztynu, Dwór Artusa, czas wolny
19:00	22:00	KOLACJA GDAŃSK restauracja Filharmonia (wejście od strony nabrzeża Motławy)

PIĄTEK 9 WRZEŚNIA

SESJA MŁODYCH NAUKOWCÓW Prowadzący: Dr hab. inż. Magdalena Skotnicka, Dr hab. inż. Agnieszka Rybowska, prof. UMG		
09:00	09:20	Mgr inż. Natalia Kłopotek, Przegląd zarządzania jakością metoda oceny skuteczności SZJ na przykładzie uczelni
09:20	09:40	Mgr Katarzyna Piotrowska, Nowoczesne narzędzia antropometryczne wykorzystywane w ocenie jakości dopasowania obuwia do stopy
09:40	10:00	Mgr inż. Maciej Świtalski, Jakość ekstraktów kukurydzianych z dodatkiem młodego jęczmienia
10:00	10:20	Mgr Aleksandra Mazurek, Wpływ dodatku owadów jadalnych na akceptację kotletów z mięsa wieprzowego
10:20	10:40	Mgr inż. Dominika Mesinger, Zachowania żywieniowe respondentów wobec dziczyzny
10:40	11:00	Mgr inż. Michał Świtalski, Zainteresowanie młodych dorosłych piwem izotonicznym. Badanie wśród studentów trójmiejskich uczelni.
11:00	11:20	Inż. Mateusz Zawadzki, Znajomość produktów i dań kuchni tureckiej wśród respondentów
11:20	11:30	Dr inż. Agnieszka Palka, Kilka słów o lodach – zaproszenie na degustację lodów mlecznych i sorbetów
11:30	12:00	PRZERWA KAWOWA, LODY
SESJA POSTEROWA Prowadzący: dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM, Dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG		
12:00	13:00	Program sesji posterowej zostanie udostępniony 7 września w recepcji konferencji
13:00	13:15	Ogłoszenie wyników konkursów na najlepsze referaty Młodych Naukowców
		Ogłoszenie wyników konkursów na najlepsze postery
		Zakończenie konferencji - Dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG, Dziekan Wydziału Zarządzania i Nauk o Jakości UMG
13:15	14:15	OBIAD

Uwagi organizatorów:

Wszystkie obrady będą odbywały się na Auli UMG (budynek główny, ul Morska 81-87)

Przerwy kawowe będą się odbywały na 1 piętrze w budynku głównym UMG

Obiady będą serwowane na stołówce UMG

Szatnia znajduje się na poziomie -1 w budynku głównym

Na wycieczkę do Gdańska sugerujemy wygodne obuwie

Kolacja na Darze Młodzieży będzie miała formę bankietu na stojąco

Konferencja jest dofinansowana ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach projektu pt. Doskonała Nauka