

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

|                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu                                      | <b>LOGISTYKA W PRODUKCJI ROŚLINNEJ</b>  |
| Kod przedmiotu*                                       |                                         |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek                  | Kolegium Nauk Przyrodniczych            |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot                | Kolegium Nauk Przyrodniczych            |
| Kierunek studiów                                      | LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO - SPOŻYWCZYM |
| Poziom studiów                                        | studia drugiego stopnia                 |
| Profil                                                | ogólnoakademicki                        |
| Forma studiów                                         | stacjonarne                             |
| Rok i semestr/y studiów                               | rok I, semestr 1                        |
| Rodzaj przedmiotu                                     | kierunkowy                              |
| Język wykładowy                                       | język polski                            |
| Koordinator                                           | dr inż. Dagmara Migut                   |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr inż. Dagmara Migut                   |

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 1            |       |     |       | 15   |      |    |        |               | 2                |

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej  
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)** (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)  
**ĆWICZENIA LABORATORYJNE: ZALICZENIE Z OCENĄ****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Wiedza w zakresie logistyki

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

|                |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C <sub>1</sub> | Nabycie umiejętności dotyczących produkcji, przechowywania i magazynowania surowców roślinnych (na cele żywieniowe, paszowe i przemysłowe pochodzenia krajowego i zagranicznego) oraz podstawowych środków produkcji wykorzystywanych w produkcji rolniczej |
| C <sub>2</sub> | Zapoznanie ze sposobem obrotu i warunkami transportu towarowych surowców roślinnych pochodzenia krajowego i zagranicznego oraz podstawowych środków produkcji wykorzystywanych w produkcji rolniczej                                                        |

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu<br>Student:                                                                                                          | Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup> |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| EK_01                  | zna towarowe surowce i produkty roślinne pochodzenia krajowego i zagranicznego oraz środki produkcji wykorzystywane w produkcji rolniczej, w tym w zakresie magazynowania   | K_Wo4                                            |
| EK_02                  | zna i rozumie zasady organizacji dostaw surowców i produktów roślinnych oraz tendencje rozwojowe w obrocie surowcami rolnymi na tle dylematów cywilizacji                   | K_Wo6                                            |
| EK_03                  | potrafi dokonać wyboru optymalnych rozwiązań w zakresie produkcji, transportu i przechowywania towarowych surowców roślinnych pochodzenia krajowego i zagranicznego         | K_Uo2<br>K_Uo6                                   |
| EK_04                  | jest gotów do realizacji zobowiązań na rzecz społeczeństwa w realizacji logistyki w sektorze rolno-spożywczym z poszanowaniem środowiska społecznego i interesu publicznego | K_Ko2                                            |

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| Treści merytoryczne                                              |
| Surowce roślinne pochodzenia krajowego                           |
| Surowce roślinne pochodzenia zagranicznego                       |
| Magazynowanie i obrót surowcami roślinnymi pochodzenia krajowego |
| Środki produkcji i ich obrót w pozyskiwaniu surowców roślinnych  |

#### 3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia laboratoryjne: analiza i porównanie surowców, zadania, ćwiczenia, dyskusja

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

#### 4. METODY I KRYTERIA OCENY

##### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny,<br>projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć<br>dydaktycznych<br>(w, ćw, ...) |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| EK_01         | kolokwium                                                                                                                                  | ćw. lab.                                     |
| EK_02         | kolokwium                                                                                                                                  | ćw. lab.                                     |
| EK_03         | kolokwium, sprawozdanie, udział w dyskusji                                                                                                 | ćw. lab.                                     |
| EK_04         | udział w dyskusji                                                                                                                          | ćw. lab.                                     |

##### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia laboratoryjne: zaliczenie z oceną na podstawie oceny z kolokwiów, udziału w dyskusji, sprawozdania i aktywności w trakcie zajęć.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

#### 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

| Forma aktywności                                                                                          | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów                                                      | 15                                                |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)                             | 3                                                 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 32                                                |
| SUMA GODZIN                                                                                               | 50                                                |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>                                                                     | <b>2</b>                                          |

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| wymiar godzinowy                 | - |
| zasady i formy odbywania praktyk | - |

## 7. LITERATURA

|                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Literatura podstawowa:                                                                                                                          |
| Flarczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.). 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.  |
| Jałowiec T. (red.). 2011. Towaroznawstwo dla logistyki: wybrane problemy. Wyd. Difin. Warszawa.                                                 |
| Literatura uzupełniająca:                                                                                                                       |
| Wiśniewska M., Malinowska E. 2011. Zarządzanie jakością żywności: systemy, koncepcje, instrumenty. Wyd. Difin, Warszawa.                        |
| Małecka M. (red.). 2011. Towaroznawstwo w zapewnieniu jakości żywności i bezpieczeństwa konsumenta. Wyd. Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej