

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	LOGISTYKA W PRODUKCJI ROŚLINNEJ
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
Koordynator	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)

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Wiedza ogólna w zakresie logistyki

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE**3.1. Cele przedmiotu**

C1	Nabywanie 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
C2	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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
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	potrafi dokonać wyboru optymalnych rozwiązań w zakresie produkcji, transportu i przechowywania towarowych surowców roślinnych pochodzenia krajowego i zagranicznego	K_Uo2 K_Uo6
EK_03	potrafi zaplanować organizację dostaw surowców i produktów roślinnych	K_Uo5
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

Laboratoria: analiza i porównanie surowców, dyskusja

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w., ćw., ...)
EK_01	kolokwium	lab.
EK_02	kolokwium	lab.

EK_03	kolokwium, sprawozdanie, udział w dyskusji	lab.
EK_04	udział w dyskusji, obserwacja w trakcie zajęć	lab.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratoria: 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 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
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* 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