

KARTA PRZEDMIOTU rok akademicki 2021/2022								
Kod przedmiotu		ZIPPI_502						
Nazwa przedmiotu		TOWAROZNASTWO I GOSPODARKA MAGAZYNOWA						
USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW								
Kierunek studiów		Zarządzanie i inżynieria produkcji						
Forma studiów		niestacjonarne						
Poziom studiów		pierwszego stopnia/inżynierskie						
Profil studiów		praktyczny						
dziedzina nauki/ dyscyplina naukowa		dziedzina nauk inżynieryjno - technicznych / dyscyplina naukowa: inżynieria mechaniczna oraz dziedzina nauk społecznych/ dyscyplina naukowa: ekonomia i finanse, nauki o zarządzaniu i jakości						
Jednostka prowadząca przedmiot		Bydgoska Szkoła Wyższa						
Osoby prowadzące przedmiot		dr Iwona Sobczak						
OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU								
Status przedmiotu		obowiązkowy						
Przynależność do modułu		moduł przedmiotów do wyboru						
Język wykładowy		polski						
Semestry, na których realizowany jest przedmiot		szósty						
Wymagania wstępne		Wykład i ćwiczenia- wiedza ogólna z zakresu zarządzania i inżynierii produkcji						
Przedmioty powiązane		-						
FORMY, SPOSOBY I METODY PROWADZENIA ZAJĘĆ								
Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	seminarium	laboratorium	projekt/prezentacja	praktyka	samokształcenie	ECTS
Liczba godzin	10	20	-	-	-	-	70	4
Sposób realizacji zajęć		wykład/ ćwiczenia						
Sposób zaliczenia zajęć		wykład: egzamin pisemny ćwiczenia: zaliczenie pisemne						
Metody dydaktyczne		wykład – wykład informacyjny/ wykład problemowy/ wykład konwersatoryjny ćwiczenia – ćwiczeniowa oparta na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy						
Wykaz literatury								
podstawowa		1. Grudowski P. i in., <i>Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności. Systemy, metody, narzędzia</i> , 2016. 2. Pacholek B., <i>Towaroznawstwo żywności</i> , Akademia Ekonomiczna w Poznaniu, Poznań 2009. 3. Korzeniowski A., <i>Towaroznawstwo artykułów przemysłowych. Badanie jakości wyrobów</i> , Akademia Ekonomiczna w Poznaniu, Poznań 2006.						
uzupełniająca		1. Praca zbiorowa pod red. Piotra Przybyłowskiego, <i>Towaroznawstwo artykułów spożywczych</i> cz1, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia 2008. 2. Praca zbiorowa pod red. Haliny Kolendy, <i>Towaroznawstwo artykułów spożywczych</i> cz 2, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia 2005. 3. Lisińska – Kuśnierz M., Cholewa A., <i>Przechowywanie i transport towarów. Wybrane zagadnienia</i> , Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków, 2006.						

	4. Cichoń Z., <i>Towaroznawstwo żywności. Podstawowe metody analityczne</i> , Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków, 2001. 5. Lisińska-Kuśnierz M., <i>Towaroznawcze aspekty ochrony jakości wyrobów w systemach logistycznych</i> , Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków, 1999. 6. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M., <i>Znakowanie i kodowanie towarów</i> , Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków, 2005. 7. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., <i>Towaroznawstwo żywności</i> , WSiP 2004. 8. Miller P., Rawdanowicz H., <i>Towaroznawstwo wyrobów nieżywnościowych</i> , WSiP 2005.
--	--

CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SĘ	
Cele przedmiotu	
Cel 1	Celem wykładów, ćwiczeń i projektu jest zapoznanie studentów z istotą i specyfiką właściwości towarów spożywczych i przemysłowych.
Cel 2	Celem zajęć jest, by absolwent, Bydgoskiej Szkoły Wyższej, znał metody zapewnienia jakości w procesach logistycznych realizowanych z zarządzaniu produkcją.
Cel 3	Celem zajęć jest nauczenie studenta posługiwania się narzędziami klasyfikacji towarów.

Treści programowe		
	Liczba godzin	Treści programowe
FORMA WYKŁADOWA		
Wykład	10	<p>1. Wiadomości wstępne.</p> <ul style="list-style-type: none"> Towaroznawstwo – pojęcie, zadania, powiązania z innymi dziedzinami Klasyfikacja towarów Normalizacja i normy System klasyfikacyjny PKWiU Właściwości towarów i czynniki wpływające na jakość towaru (właściwości fizyczne, właściwości chemiczne) <p>2. Zasady badania i odbioru jakościowego towarów</p> <ul style="list-style-type: none"> Kontrola jakości, Badanie jakości towarów – metody, Partia towaru i jej ocena, Próbka towaru, Obiór jakościowy <p>3. Przechowywanie i magazynowanie towarów.</p> <ul style="list-style-type: none"> Podatność magazynowo – transportowa dóbr materialnych (charakterystyka typowych narażeń oddziałujących na dobra materialne podczas procesu magazynowo –transportowego) Magazyny przeznaczenie i podział Wypożyczenie magazynów Klimatologia magazynowania i transportu (mikroklimatyczne warunki przechowywania i transportu wyrobów, aparatura do kontroli i regulacji warunków klimatycznych w budowlach magazynowych i środkach transportu) Zasady przechowywania towarów Czynniki wpływające na przechowywanie towarów Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach Szkodniki magazynowe Ubytki towarowe Transport towarów, ochrona towarów w transporcie <p>4. System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> Dobra Praktyka Produkcyjna GMP, Dobra Praktyka Higieniczna GHP, Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny HACCP)
FORMA ĆWICZENIOWA		
Ćwiczenia	20	<p>Towaroznawstwo artykułów spożywczych:</p> <ul style="list-style-type: none"> Składniki odżywcze i wartość kaloryczna. Produkty zbożowe. Mleko i jego przetwory. Mięso i produkty mięsne. Drób i przetwory drobiowe. Ryby, przetwory rybne i owoce morza. Tłuszcze roślinne. Jaja. Warzywa i owoce, przetwory z warzyw i owoców.

		<ul style="list-style-type: none"> Grzyby i przetwory z grzybów. Cukier, wyroby cukiernicze. Miód – charakterystyka. Koncentraty spożywcze. Żywność wygodna i żywność specjalnego przeznaczenia. Napoje bezalkoholowe i wody mineralne - charakterystyka towaroznawcza. Napoje alkoholowe – charakterystyka. Przyprawy i używki. <p>Towaroznawstwo artykułów przemysłowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> Surowce i wyroby włókiennicze. Skóra i wyroby skórzan. Artykuły chemii gospodarczej. Wyroby kosmetyczno –perfumeryjne Tworzywa sztuczne. Papier i wyroby papiernicze. Szkło i wyroby ze szkła. Wyroby ceramiczne. Wyroby elektrotechniczne. Zmechanizowany sprzęt gospodarstwa domowego. Sprzęt elektroniczny. Zabawki.
--	--	---

Efekty uczenia się				
	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do efektów uczenia się		
	w zakresie WIEDZY	dla kierunku	UCh I st. PRK poziom 6	Ch II st. PRK poziom 6
EU1	Charakteryzuje podstawową strukturę łańcuchów logistycznych, w tym strukturę przepływu towarowego, osób oraz magazynowania i transportu.	K_W02	P6U_W	P6S_WG
EU2	Objaśnia i interpretuje problematykę związaną z systemami zarządzania jakością, genezą normalizacji, istotą koncepcji TQM w aspekcie wymagań logistyki oraz polską nagrodą jakości jako narzędziem samooceny i doskonalenia firm produkcyjnych w aspekcie logistyki.	K_W09	P6U_W	P6S_WG
EU3	Znajduje podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością i bezpieczeństwem oraz zarządzania publicznego.	K_W02	P6U_W	P6S_WG
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI				
EU4	Wykorzystuje zdobytą wiedzę do rozstrzygania dylematów pojawiających się w pracy zawodowej inżyniera logistyka poprzez umiejętne zarządzanie łańcuchem dostaw i zamówieniami oraz obsługą zleceń, gospodarką magazynową i zapasami oraz transportem.	K_U24	P6U_U	P6S_UW
EU5	Korzysta z wiedzy w zakresie podstaw logistyki w pracy zawodowej inżyniera logistyka, wprowadzając do realizacji zasady normalizacji i zarządzania jakością wpływające na zwiększenie efektywności działań logistycznych.	K_U24	P6U_U	P6S_UW
EU6	Ocenia wpływ własności i właściwości towarów na realizację procesów związanych z gospodarką magazynową.	K_U24	P6U_U	P6S_UW
w zakresie KOMPETENCJI				
EU7	Jest chętny do kierowania małymi zespołami projektowymi i ludzkimi w obszarze logistyki, ze szczególnym uwzględnieniem procesów zaopatrzenia, magazynowania, transportu i zarządzania zapasami i innymi.	K_K06	P6U_K	P6S_KR
EU8	Student rozumie potrzebę dokształcania się, ma świadomość wagi rozwiązywanych problemów i odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania.	K_K01	P6U_K	P6S_KK

Kryteria oceny osiągniętych efektów	
na ocenę 2	Opanowanie wiedzy na poziomie poniżej zadowalającego (poniżej 51%), brak podstawowej wiedzy w zakresie realizowanej tematyki.
na ocenę 3	Opanowanie na poziomie zadowalającym podstawowych kwestii wynikających z treści programowych (51-60%).
na ocenę 3,5	Przyswojenie na średnim poziomie problematyki towaroznawstwa i gospodarki magazynowej (61-70%).
na ocenę 4	Uzyskanie wiedzy co do czynników kształtujących podstawowe zjawiska z zakresu towaroznawstwa i gospodarki magazynowej (71-80%).
na ocenę 4,5	Kompleksowe opanowanie treści programowych umożliwiające identyfikację zasad teoretycznych i praktycznych aspektów towaroznawstwa i gospodarki magazynowej (81-90%).
na ocenę 5	Doskonale opanowanie materii programowej w tym części dotyczącej rozwiązywania problemów związanych z zastosowaniem towaroznawstwa i gospodarki magazynowej w pracy inżyniera. (91-100%).

Metody oceny	
Ocena formułująca F	
F1. Wypowiedzi studenta świadczące o zrozumieniu lub brakach w zrozumieniu treści omawianych	
F2. Pytania zadawane przez studenta świadczące o poziomie wiedzy i zainteresowania problematyką (wykład)	
F3. Aktywność poznawcza studenta - znajomość literatury przedmiotu, samodzielne wyciąganie wniosków (wykład)	
F4. Przygotowanie wcześniejsze materiału i zaprezentowanie go przez studenta na zajęciach	
F5. Bieżąca ocena postępów uczenia się – sprawdziany wiedzy, kolokwia (ćwiczenia)	
Ocena podsumowująca P	
P1. Ocena z kolokwium zaliczającego ćwiczenia (ćwiczenia)	
P2. Ocena z kolokwium kończącego semina	
P3. Ocena z przygotowanych prezentacji (ćwiczenia)	
P4. Ocena z egzaminu końcowego (wykład)	

zaliczenie pisemne	100 % - zaliczenie pisemne
zaliczenie pisemne	100 % - zaliczenie pisemne

Obciążenie pracą studenta - bilans punktów ECTS			
Forma aktywności		Obciążenie studenta	
		Godziny	ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:			
Godziny wynikające z planu studiów	wykłady	10	0,4
	ćwiczenia	20	0,8
	ćwiczenia projektowe	-	-
	laboratorium	-	-
	inne	-	-
Razem		30	1,2
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym			
przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia końcowego/zdanie egzaminu/zaliczenia końcowego		20	0,8
przygotowanie do kolokwium/ odpowiedzi ustnej		15	0,6
przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury		15	0,6
przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji		20	0,8
Razem		70	2,8
Razem PRZEDMIOT		100	4

Bilans punktów ECTS					
ECTS/ WYKŁAD	ECTS/ ĆWICZENIA	ECTS/ LABORATORIUM	ECTS/ PRACOWNIA/ PROJEKT	ECTS/ SEMINARIUM	ECTS/ SUMA
2	2	-	-	-	4

Kontakt do wykładowcy: iwona.sobczak@bsw.bydgoszcz.pl