

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

(forma uproszczona)

1. Zajęcia i ich usytuowanie w harmonogramie realizacji programu

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Inżynieria transportu i logistyki
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom studiów	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	<i>Transport i logistyka produktów żywnościowych</i>
7. Kod zajęć	K 27
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia kierunkowego
9. Status zajęć	obowiązkowy
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	semestr 4
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	4

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Laboratorium L	Projekt P	Konwersatorium K	Praktyka PZ	Inne
15		30				

3. Cele zajęć

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z zakresu metod transportu, planowania i zaopatrywania przedsiębiorstw produkujących żywność we wszystkie niezbędne do produkcji zasoby.
C2	Zdobycie umiejętności w zakresie transportu i magazynowania produktów żywnościowych.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

A. Wiedza z zakresu środków transportu

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do efektów uczenia się określonych dla kierunku

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do efektów uczenia się określonych dla kierunku - identyfikator efektów uczenia się
W_01	Zna zagadnienia z zakresu przechowywania towarów ze szczególnym uwzględnieniem żywności oraz surowców i produktów zwierzęcych, zna zasady konstrukcji i eksploatacji przestrzeni magazynowych i systemów zarządzania magazynami	P6S_WG – K_W16
W_02	Zna zagadnienia z zakresu organizacji produkcji rolniczej oraz pozyskiwania i transportu surowców i produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego, ma wiedzę w zakresie środków transportu bliskiego stosowanych w rolnictwie	P6S_WG – K_W22

U_01	Nabył umiejętności w zakresie doboru środków transportu także transportu ciągłego i organizowania ich pracy odpowiednio do określonych zadań; potrafi organizować produkcję rolniczą oraz pozyskiwanie i transport surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	P6S_UW – K_U26
U_02	Nabył umiejętności w zakresie projektowania magazynów surowców i produktów rolno-spożywczych oraz podstawowych systemów sterowania w magazynach i ruchu drogowym; potrafi dobierać właściwą metodę pakowania do różnych grup produktów oraz umie odczytywać i interpretować znaki na opakowaniach	P6S_UW – K_U27
U_03	Nabył umiejętności w zakresie identyfikowania poszczególnych zanieczyszczeń żywności powstających w trakcie transportu; umie zidentyfikować skutki działania zanieczyszczeń fizycznych na organizm człowieka; posiada zdolność podejmowania odpowiednich działańrozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności, zdrowia zwierząt, stanu środowiska naturalnego	P6S_UW – K_U30
K_01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję towarów i usług wysokiej jakości	P6U_KO – K_K06

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład		
Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Podstawowe pojęcia z zakresu transportu i logistyki w produkcji żywności.	2
W2	Procesy transportowe w produkcji żywności.	2
W3	Procesy logistyczne w przedsiębiorstwie.	2
W4	Logistyka procesów produkcji, przechowywanie żywności.	2
W5	Surowce do produkcji żywności i ich główne składniki odżywcze.	2
W6	Dodatki funkcjonalne do żywności.	1
W7	Główne zadania przemysłu spożywczego oraz kontrolę procesu produkcyjnego i jakość żywności.	1
W8	Środki transportowe używane w produkcji żywności.	1
W9	Unormowania prawne w kontekście transportu i logistyki żywności.	2
Razem		15
Laboratorium		
L1	Analiza procesów transportowych w produkcji żywności.	6
L2	Analiza surowców do produkcji żywności.	6
L3	Dobór środków transportu w transporcie i logistyce żywności.	6
L4	Transport stałych, ciekłych i płynnych produktów żywnościowych.	6
L5	Zapotrzebowanie transportowe w przemyśle spożywczym.	6
Razem		30

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów

Symbol efektu	Forma weryfikacji
---------------	-------------------

uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01		X					
W_02		X					
U_01						X	
U_02						X	
U_03						X	
K_01							X

8. Obciążenie pracą studenta

	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	<i>Udział w wykładach</i>	15	
	<i>Udział w ćwiczeniach</i>		
	<i>Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach</i>	30	
	<i>Udział w praktyce zawodowej</i>		
	<i>Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie</i>	5	
	<i>Udział w konsultacjach</i>	5	
	Suma godzin, w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	55	
	<i>Samodzielne przygotowanie do zajęć innych niż kształtujące umiejętności praktyczne</i>	10	
	<i>Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne</i>	20	
	<i>Przygotowanie do konsultacji</i>	5	
	<i>Przygotowanie do egzaminu i kolokwium</i>	10	
	Suma godzin pracy własnej studenta	45	
	Summaryczne obciążenie studenta	100	
	<i>Liczba punktów ECTS za zajęcia</i>	4	
	<i>Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne</i>	50	
	<i>Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne</i>	2	
	<i>Liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość</i>		
	<i>Liczba punktów ECTS przypisana do zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość</i>		