



## Sylabus przedmiotu - część A Logistyka w łańcuchu żywnościowym

93S10-LLZ  
ECTS: 2.00  
CYKL: 2024Z

### TREŚCI MERYTORYCZNE

#### WYKŁAD

Logistyka - istota i podstawowe założenia koncepcji logistycznych. Systemy logistyczne, strategie logistyczne. Kierunki i koncepcje doskonalenia zarządzania łańcuchem dostaw. Tendencje rozwojowe żywnościowych łańcuchów dostaw.

#### ĆWICZENIA

Logistyka zaopatrzenia. Logistyka produkcji. Logistyka dystrybucji. Opakowania w systemach logistycznych. Zarządzanie łańcuchem dostaw. Transport i magazynowanie w logistyce.

#### CEL KSZTAŁCENIA

Dostarczenie teoretycznych i praktycznych wiadomości z zakresu planowania i kontrolowania procesów logistycznych w żywnościowych łańcuchach dostaw. Nabycie umiejętności podejmowania decyzji dotyczących procesów logistycznych.

#### OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

#### Symbole efektów dyscyplinowych:

InzA\_P6S\_WK+, R/TZA\_P6S\_WG+++, R/TZA\_P6S\_KK++, InzA\_P6S\_UW++

#### Symbole efektów kierunkowych:

KA6\_UW8++, KA6\_WG3+, KA6\_KK1+, KA6\_WK7+, KA6\_WG11++, KA6\_KK2+

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ:

##### Wiedza:

W1 - Student zna podstawowe problemy współczesnej logistyki (logistics) i posiada wiedzę o żywnościowych łańcuchach dostaw (food supply chains)

W2 - Student ma wiedzę o funkcjonalnym i procesowym ujęciu logistyki; logistyka zaopatrzenia produkcji, dystrybucji, odpadów,

##### Umiejętności:

U1 - Student potrafi ocenić efektywność systemu logistycznego w przedsiębiorstwie i korzystać z zasad organizacji procesów logistycznych.

U2 - Student umie formułować modele różnych procesów logistycznych (prognozowanie, optymalizacja zadań transportowych, zapasy).

##### Kompetencje społeczne:

K1 - Student jest otwarty na nową wiedzę, podejmuje wyzwania i rozwiązuje problemy logistyczne,

K2 - Student ma świadomość odpowiedzialności za pracę własną oraz

#### Akty prawne określające efekty uczenia się:

636/2020

**Dyscypliny:** technologia żywności i żywienia

**Status przedmiotu:**

Obligatoryjny

**Grupa przedmiotów:** B - przedmioty kierunkowe

**Kod:** ISCED

**Kierunek studiów:**

Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

**Zakres kształcenia:**

**Profil kształcenia:**

Ogólnoakademicki

**Forma studiów:** Stacjonarne

**Poziom studiów:** Pierwszego stopnia

**Rok/semestr:** 4/7

**Rodzaj zajęć:** Wykład,

Ćwiczenia

**Liczba godzin w**

**semestrze:** Wykład: 15.00,

Ćwiczenia: 15.00

**Język wykładowy:** polski

**Przedmioty**

**wprowadzające:**

Zarządzanie, mikroekonomia

**Wymagania**

**wstępne:** Podstawowa wiedza

z zakresu ekonomii i

zarządzania

**Nazwa jednostki org.**

**realizującej przedmiot:**

Instytut Ekonomii i Finansów

**Osoba odpowiedzialna za**

**realizację**

**przedmiotu:** dr Grzegorz

Szczubełek

**e-mail:**

grzegorz.szczubelek@uwm.ed

u.pl

**Uwagi dodatkowe:**

gotowość podporządkowania się zasadom pracy w zespole i ponoszenia odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania. Jest profesjonalny, kreatywny i rzetelny

### **FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:**

Wykład(W1;W2;):Wykład audytoryjny.

Ćwiczenia(U1;U2;K1;K2):Ćwiczenia audytoryjne - analiza zagadnień, przypadków, rozwiązywanie zadań.

### **FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:**

Wykład (Test kompetencyjny) - Test jednokrotnego wyboru, obejmujący 25 pytań. Obowiązująca skala ocen z egzaminu: (0-49%) - 2,0; (50-59%) - 3,0; (60-69%) - 3,5; (70- 79%) - 4,0; (80-89%) - 4,5; (90-100%) - 5,0. - W1, W2

Ćwiczenia (Kolokwium pisemne) - Dwa kolokwia - pytania testowe zamknięte, rozwiązywanie zadań. - W1, U1, U2, K1, K2

Ćwiczenia (Ocena pracy i współpracy w grupie) - Rozwiązywanie zestawu zadań w grupach dwu osobowych. Uzyskane oceny stanowią 50% oceny końcowej z ćwiczeń - U1, U2, K1, K2

### **LITERATURA PODSTAWOWA:**

### **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

# Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

**93S10-LLZ**

**ECTS: 2.00**

**CYKL: 2024Z**

## Logistyka w łańcuchu żywnościowym

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	15.0 h
- udział w: Ćwiczenia	15.0 h
- konsultacje	2.0 h
	<b>OGÓŁEM: 32.0 h</b>

2. Samodzielna praca studenta:

przygotowanie do praktycznej realizacji ćwiczeń	8.00 h
przygotowanie do sprawdzianu pisemnego	5.00 h
przygotowanie do testu materiałów wykładowych	5.00 h

**OGÓŁEM: 18.0 h**

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 50.0 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,  
liczba punktów ECTS= 50.0 h : 25.0 h/ECTS = 2.00 ECTS

Średnio: **2.0 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	1.28 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	0.72 punktów ECTS