

Rok akademicki:	Grupa przedmiotów	Numer katalogowy:	LOL205	
Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Towaroznawstwo		ECTS ²⁾	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Product Research			
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Logistyka			
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	dr inż. Marzena Lemanowicz			
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	dr inż. Marzena Lemanowicz, mgr Magdalena Kraszevska			
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Katedra Polityki Europejskiej, Finansów Publicznych i Marketingu			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot	b) stopień	c) rok	d) forma studiów
	PO	1	1	stacjonarne / niestacjonarne
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	a) semestr		b) Jęz. wykładowy ¹¹⁾	
	2		polski	
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	<p>Celem przedmiotu jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przekazanie wiedzy o właściwościach towarów, metodach ich badania i oceny, czynnikach wpływających na jakość - przekazanie wiedzy o grupach towarowych - pochodzenie, nazewnictwo, zarys procesu technologicznego, kształtowanie i ocena jakości (teoria jakości, zapewnienie jakości, zarządzanie jakością) - przekazanie wiedzy z zakresu ochrony jakości towarów - opakowalnictwo, ochrona jakości w transporcie, „magazynowanie - zapoznanie studentów z instytucjami działającymi w zakresie kontroli jakości wyrobów 			
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) forma dydaktyczna		b) liczba godzin (stacjonarne i niestacjonarne)	
	a1) wykład		15	18
	a2) ćwiczenia audytorne		15	9
	a3) ćwiczenia laboratoryjne			
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	dyskusja	T	eksperyment	
	projekt badawczy		studium przypadku	T
	rozwiązywanie problemu		gry symulacyjne	
	analiza i interpretacja tekstów źródłowych		indywidualne projekty studenckie	
	konsultacje	T	zespolowe projekty studenckie	T
	inne...		inne ...	
	inne...		inne ...	
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	A. wykłady			
	<p>Istota i zadania towaroznawstwa. Podział i klasyfikacje artykułów przemysłowych i rolno-spożywczych. Towaroznawstwo produktów spożywczych. Cechy żywności jako towaru. Systemy klasyfikacji towarów. Czynniki kształtujące jakość artykułów żywnościowych. Identyfikacja towarów: opakowalnictwo i znakowanie opakowań. Automatyczna identyfikacja towarów-kody kreskowe. Metody oceny jakości towarów: analiza sensoryczna, metody ocen konsumentskich, metody laboratoryjne. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności (GMP/GHP, ISO 22000, HACCP). Normalizacja, akredytacja, certyfikacja. Magazynowanie towarów.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	B. ćwiczenia			
	<p>Charakterystyka wybranych grup towarowych pochodzenia roślinnego, zwierzęcego i przemysłowego. Organizacja procesu kontroli jakości w przedsiębiorstwie - case study. Analiza działalności instytucji zajmujących się urzędową kontrolą jakości. Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Handlowa, Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumenta.</p>			
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :				

Efekty kształcenia ¹⁸⁾ : (z kolejnymi numerami, 01, 02, 03 itd.)	01 - posiada wiedzę o właściwościach towarów		05 - organizuje pracę (realizacja projektu) i dzieli się obowiązkami, współpracując z innymi studentami w trakcie przygotowania, realizacji oraz prezentacji projektu.	
	02 - potrafi przygotować charakterystykę wybranych grup towarowych		06 - korzysta z wtórnych źródeł informacji zgodnie z zasadami etyki, przestrzegając praw własności intelektualnej	
	03 - potrafi wskazać i analizować funkcjonowanie instytucji zajmujących się kontrolą jakości towarów		07 -	
	04 - rozróżnia systemy zapewnienia jakości towarów		08 -	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat	
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta		ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	01, 02, 05, 06	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	
	egzamin pisemny	01,03,04	test komputerowy	
	egzamin ustny			
	inne...		inne..	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	okresowe prace pisemne		imiennie karty oceny studenta	
	złożone projekty		treść pytań egzaminacyjnych z oceną	T
	inne...		złożone projekty w postaci prezentacji multimedialnych	T
	inne...		inne..	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Element oceny	Waga w %	Element oceny	Waga w %
	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat	
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta		ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	30%	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	
	egzamin pisemny	70%	test	
	egzamin ustny			
	inne...		inne..	
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	sala dydaktyczna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :				
a) podstawowa				
1. T. Jałowicz, 2011, Towaroznawstwo dla logistyki. Wybrane problemy, Wyd. Difin				
2. B. Zembrzuska, 2010, Towaroznawstwo, Wyd. Difin				
b) uzupełniająca				
3. A. Kołakowska, 2007, Prawo żywnościowe. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000, Szczecin				
4. F.Świdorski, 1999, Towaroznawstwo żywności przetworzonej, SGGW				
5. R. Zaleski, 2003, Zarządzanie jakością w produkcji żywności, PWN				
6. P.Miller, H. Rawdanowicz, 2005, Towaroznawstwo wyrobów nieżywnościowych, WSIP				
7.				
8.				
UWAGI ²⁴⁾ :				