



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	TOWAROZNAWSTWO
			w jęz. angielskim	COMMODITY SCIENCES

Kierunek	Innowacyjna Gospodarka
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
I	3					18			
Razem w czasie studiów						18			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z podstawową wiedzą w zakresie kształtowania, oceny i ochrony jakości towarów w całym cyklu ich życia (w fazie projektowania, produkcji, transportu, przechowywania, sprzedaży).

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	zna podstawowe pojęcia z zakresu nauk ekonomicznych (towaroznawstwa i ładunkoznawstwa).	K_W01, K_U01
EKP_02	potrafi zidentyfikować i opisać zjawiska zachodzące w produktach w trakcie transportu, potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	K_U01, K_K07
EKP_03	prawidłowo posługuje się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regulacjami, potrafi uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności.	K_W03, K_U05, K_K06
EKP_04	wykorzystuje zdobytą wiedzę do rozstrzygania dylematów pojawiających się w pracy zawodowej w zakresie oceny jakości produktów, wykazuje umiejętność poprawnego wnioskowania na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_W06, K_U02
EKP_05	potrafi – zgodnie z zadaną specyfikacją – zaprojektować oraz zrealizować wyrób, system lub proces, używając właściwych metod, technik i narzędzi niezbędnych do ich realizacji, analizuje proponowane rozwiązania i proponuje w tym zakresie odpowiednie rozstrzygnięcia.	K_W12, K_U03, K_U08, K_U09, K_K01

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Wprowadzenie do Towaroznawstwa. Podstawowe pojęcia. Znaczenie współczesnego Towaroznawstwa w ekonomii.	2				EKP_01
Towaroznawstwo jako nauka o jakości. Definicje jakości towarów. Rola i znaczenie organizacji ISO, PKN. Definicje Polskich Norm (PN) w towaroznawstwie.	1				EKP_01; EKP_03
Klasyfikacja towarów według PKWiU. Znaczenie klasyfikacji dla celów fiskalnych. Struktura PKWiU. Zasady budowy schematu klasyfikacji. Zasady klasyfikacji (grupowania) poszczególnych towarów.	1				EKP_03
Podstawowe zjawiska i procesy zachodzące w towarach w trakcie transportu i przechowywania. Określenie wybranych parametrów (temperatury, wilgotności względnej powietrza, cyrkulacji powietrza) na kształtowanie jakości towarów w transporcie, Istota i znaczenie łańcucha chłodniczego w procesach logistycznych.	3				EKP_01; EKP_02; EKP_04
Towary niebezpieczne w transporcie. Konwencje, kodeksy i przepisy dotyczące transportu morskiego i lądowego różnych ładunków. Ładunki niebezpieczne w opakowaniach w ujęciu przepisów dotyczących transportu lądowego (ADR i RID) i morskiego (Kodeks IMDG). Klasyfikacja ładunków niebezpiecznych.	3				EKP_01; EKP_02, EKP_03
Opakowania aktywne i inteligentne w obrocie towarowym. Definicja opakowań. Rola i znaczenie opakowań w transporcie.	2				EKP_02; EKP_04
Innowacyjne technologie znakowania i identyfikacji towarów (technologie RFID, pick by voice, itp.). Zasady i wymagania prawne dotyczące oznakowania opakowań jednostkowych i zbiorczych. Budowa i znaczenie kodów kreskowych, kodów typu DataMatrix.	1				EKP_03
Towaroznawcza charakterystyka wybranych produktów importowanych do Polski (np. przyprawy, kawa, herbata, kakao).	2				EKP_01; EKP_03
Autentyczność i identyfikowalność towarów. Definicje zafałszowań. Systemy i metody identyfikowania produktów.	1				EKP_01; EKP_02
Wybrane elementy opracowania i wdrażania na rynek innowacyjnego produktu. Etapy opracowania innowacji produktowych na przykładzie wybranego produktu.	2				EKP_04; EKP_05
Łącznie godzin	30				

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01				X					
EKP_02				X					
EKP_03				X					
EKP_04				X		X			
EKP_05				X		X			

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Kolokwium pisemne (70%); uzyskanie oceny pozytywnej z projektu.
Ocena końcowa: średnia ważona 70% z oceny z kolokwium, 30% z projektu.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	18			
Czytanie literatury	15			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	15			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	10			

Łącznie godzin	75	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	75	
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3	
	Liczba godzin	ECTS
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi		
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	30	1

Literatura podstawowa
<p>P. Przybyłowski (red.), <i>Towaroznawstwo artykułów spożywczych</i>, Wyd. AMG, Gdynia 2009</p> <p>Szymanowski W., <i>Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian</i>, Wyd. Difin, Warszawa 2008</p> <p>Świdorski F., <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej</i>, Wyd. SGGW, Warszawa 2004</p> <p>Ładunki okrętowe - poradnik encyklopedyczny (1994), Polskie Towarzystwo Towaroznawcze - Oddział Morski, Sopot, Pierchalski T., Wizmur J., <i>Ładunkoznawstwo okrętowe</i>, Wydawnictwo Uczelniane Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk 1982</p> <p>Scharnow R., <i>Ładunkoznawstwo okrętowe</i>, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Morskiej w Gdyni, Gdynia 1996</p> <p>Krasowska K., Popek M., <i>Ładunkoznawstwo</i>, Wydawnictwo Uczelniane AM Gdynia, Gdynia 2006</p> <p>Popek M., <i>Towary niebezpieczne w transporcie morskim</i>, Wydawnictwo AM w Gdyni, Gdynia 2010</p>
Literatura uzupełniająca
<p>Mokrzyszczak H., <i>Ładunkoznawstwo</i>, Wydawnictwo Komunikacji i Łączności, Warszawa 1985</p> <p>Puchalski J., <i>Drewno, celuloza, papier w transporcie morskim</i>, Wydawnictwo Tredmar, Gdynia 1998</p> <p>Jackiewicz B., <i>Dokumentacja sanitarna w transporcie środków spożywczych</i>, Wyd. ODDK, Gdańsk 2007</p> <p>IMO: International Maritime Dangerous Goods Code, London, 2009</p> <p>IMO: Kodeks BC, edycja 2005, Londyn</p> <p>Jackiewicz B., <i>Dokumentacja sanitarna w transporcie środków spożywczych</i>, Wyd. ODDK, Gdańsk 2007</p> <p>Dzwolak W., <i>Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia</i>, Biuro Doradcze Long, Olsztyn 2008</p> <p>Horubała A., <i>Podstawy przechowalnictwa żywności</i>, Wyd. PWE, Warszawa 1975</p> <p>Czasopisma branżowe (np. Przemysł Spożywczy)</p>

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Przemysław Dmowski	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr hab. Marzenna Popek, prof. nadzw. AMG	KTPiCH
dr inż. Aleksandra Heimowska	KTPiCH