

Nazwa zajęć:	Ekologiczne trendy w żywności i żywieniu
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecological trends in food and nutrition
Zajęcia dla dyscypliny:	technologia żywności i żywienia

Semestr:	7	Status zajęć:	fakultatywny	Język wykładowy:	polski
Rok akademicki:		Numer katalogowy:			

Koordynator zajęć:	dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Dominika Średnicka-Tober, prof. SGGW
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
Jednostka zlecająca:	Szkoła Doktorska SGGW
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi zrównoważonych systemów żywnościowych, w tym m.in. zrównoważonej produkcji, przetwórstwa i konsumpcji żywności.
Forma dydaktyczna, liczba godzin:	ćwiczenia, 10 h
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie poruszanych zagadnień i zadań przez prowadzącego (prezentacja), analiza literatury naukowej, dyskusja, warsztaty, praca w grupach.

**Efekty uczenia się**

WIEDZA - doktorant po zrealizowaniu zajęć zna i rozumie:	UMIĘTNOŚCI - doktorant po zrealizowaniu zajęć potrafi:	KOMPETENCJE - doktorant po zrealizowaniu zajęć jest gotowy do:
W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny
Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie		Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym
		Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Opracowanie w formie prezentacji multimedialnej	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacje multimedialne zachowane w formie elektronicznej	
Elementy i wagi oceny końcowej:	Opracowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej – 100 %	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna	
Limit osób w grupie:	16	

**Literatura podstawowa i literatura uzupełniająca**

Obowiązkowa:	<ol style="list-style-type: none"> <li>UN Sustainable Development Goals: <a href="https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/">https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/</a>.</li> <li>Environmental impact of dietary change: a systematic review (2015): Hallström E., Carlsson-Kanyama A., Börjesson P., Journal of Cleaner Production 2015, 91: 1- 11.</li> <li>Food wedges: framing the global food demand and supply towards 2050 (2014): Keating, B. A., Herrero, M., Carberry, P.S., Gardner, J. &amp; Cole, M. B., Glob. Food Sec. 3, 125–132.</li> <li>Healthy and Sustainable Food Systems (2019): Taylor &amp; Francis Inc.</li> <li>Summary Report of the EAT-Lancet Commission Healthy Diets from Sustainable Food Systems, Willett W. et al. (2019): <a href="https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf">https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf</a>.</li> <li>The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review (2016): Aleksandrowicz L., Green R., Joy E.J.M., Smith P., Haines A., PLOS ONE, 11(11).</li> </ol>
Dodatkowa:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Insects as Sustainable Food Ingredients (2016): Aaron T. Dossey, Juan A. Morales-Ramos, M. Guadalupe Rojas, Elsevier Books.</li> <li>Sustainable consumption: How does social media affect food choices? (2020): Simeonea M, Scarpato D. Journal of Cleaner Production, Volume 277, 124036.</li> <li>Sustainable Food and Agriculture (2018): An Integrated Approach, Edited by Clayton Campanhola and Shivaji Pandey, San Diego, United States.</li> <li>Sustainable processing of food waste for production of bio-based products for circular bioeconomy (2021): Sharma P., Vivek K.G., Sirohi R., Varjani S., Hyon Kim S., Wong W.C. Bioresource Technology, 124684.</li> <li>Sustainability Challenges in the Agrofood Sector (2017): Editor Rajeev Bhat, Wiley Blackwell.</li> </ol>
Uwagi:	

Szacunkowa liczba godzin pracy doktoranta niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się:	70
--	----

**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom kwalifikacji 8):**

Symbol efektu:	Efekty uczenia się:	8 poziom PRK
SD1_KW01	W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	P8S_WG
SD1_KW02	Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie	P8S_WG
SD1_KU05	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	P8S_UW
SD1_KK01	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny	P8S_KK

SD1_KK03	Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym	P8S_KK
SD1_KK08	Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej	P8S_KR