Nazwa zajęć:	Innowacje w zarządzaniu procesami i środowiskiem w przemyśle spożywczym
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Innovation in process and environment management in the food industry
Zajęcia dla dyscypliny:	Technologia żywności i żywienia

Semestr:	8	**Status zajęć:**	fakultatywny	**Język wykładowy:**	polski
Rok akademicki:		**Numer katalogowy:**			

Koordynator zajęć:	dr hab. Agata Marzec, prof. SGGW	
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Jolanta Kowalska, prof. SGGW; prof. Hanna Kowalska	
Jednostka realizująca:	Katedra Inżynierii i Organizacji Produkcji, Instytut Nauk o Żywności	
Jednostka zlecająca:	Szkoła Doktorska SGGW	
Założenia, cele i opis zajęć:	Systemy zarządzania jakością i środowiskiem w przemyśle spożywczym. Ryzyko i szanse oraz ochrona środowiska przyrodniczego w aspekcie produkcji żywności. Czysta produkcja, technologie środowiskowe. Ekoinnowacje. Magazynowanie i transport żywności oraz eksploatacja urządzeń – zarządzanie i aspekty środowiskowe. Dostęp do informacji o środowisku. Opłaty ekologiczne.	
Forma dydaktyczna, liczba godzin:	ćwiczenia, 10 h	
Metody dydaktyczne:	Dyskusja i prezentacja z zakresu kształtowania oraz zapewnienia jakości żywności i środowiska zgodnie z innowacyjnymi trendami zarządzania w przemyśle spożywczym na podstawie danych literaturowych lub pozyskanych z zakładu spożywczego.	
Efekty uczenia się		
WIEDZA - doktorant po zrealizowaniu zajęć zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI - 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:	Przygotowanie prezentacji i ocena aktywności	
Forma dokumentacji osiąganych efetów uczenia się:	Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na zajęciach	
Elementy i wagi oceny końcowej:	Ocena końcowa: prezentacja – 80%, aktywność na zajęciach – 20%	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala komputerowa i/lub zakład spożywczy	
Limit osób w grupie:	10	
Literatura podstawowa i literatura uzupełniająca		
Uwagi:		

Szacunkowa liczba godzin pracy doktoranta niezbędna dla osiągniecia zakładanych efektów uczenia się:	

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