

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Innowacje w gospodarce żywnościowej PiBŻ C19
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Innovations in the food economy
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	-
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Małgorzata Górka

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia podstawowego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III, 5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	stacjonarne - wykład 10 h, ćwiczenia praktyczne 15 h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	64% ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych 36% ECTS - obszar nauk społecznych
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Ekonomia, Przedsiębiorczość w gospodarce żywnościowej

3. Bilans punktów ECTS

		Stacjonarne	Niestacjonarne
Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	2		
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	wykład ćwiczenia praktyczne konsultacje w sumie: ECTS	10 15 7 32 1,1	
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego przygotowanie pracy zaliczeniowej w sumie: ECTS	20 8 28 0,9	
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	ćwiczenia praktyczne przygotowanie pracy zaliczeniowej w sumie: ECTS	15 8 23 0,8	
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	64% ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych 36% ECTS - obszar nauk społecznych w sumie ECTS	1,3 0,7 2,0	

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z innowacjami produktowymi oraz nowoczesnymi technologiami wykorzystanymi przy wdrażaniu nowych produktów czy dopuszczaniu do obrotu nowych produktów. Przekazanie wiedzy dotyczącej współczesnych kierunków rozwoju gospodarki żywnościowej świata, UE oraz Polski.
Metody dydaktyczne:	wykład multimedialny, ćwiczenia praktyczne, dyskusja;
Treści kształcenia:	Wykłady: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pojęcie i istota innowacji, rodzaje innowacji, procesy innowacyjne, innowacje a innowacyjność, kreowanie innowacji, znaczenie innowacyjności w gospodarce opartej na wiedzy. 2. Podstawy teoretyczne innowacji i innowacyjności. 3. Strategie innowacji. 4. Modele innowacji. 5. Bariery wdrażania innowacji <ol style="list-style-type: none"> 1. Finansowanie innowacji. 2. Trendy innowacyjne w produkcji żywności. Wpływ nowych

technologii przetwarzania i utrwalania żywności na innowacyjność produktów spożywczych. Innowacje technologiczne a bezpieczeństwo żywności.

Ćwiczenia praktyczne

Polskie innowacje w sektorze rolno-spożywczym (gospodarcze żywnościowej);

Ocena potencjału innowacyjnego podmiotów gospodarczych w sektorze gospodarki żywnościowej;

Innowacje na rynku żywnościowym.

Innowacje w przemyśle mięsny.

Innowacje w branży mleczarskiej

Innowacje na rynku słodczy (w branży cukierniczej)

Innowacje w branży gastronomicznej

Innowacyjne produkty żywnościowe (żywność ekologiczna, żywność wygodna, żywność regionalna, żywność etniczna, żywność minimalnie przetworzona, żywność prozdrowotna, żywność funkcjonalna,

Innowacyjne rozwiązania w sektorze przetwórstwa żywności - Nowe techniki utrwalania i przetwarzania żywności

Innowacje w opakowania i napojów (innowacyjne opakowania żywności)

Innowacje w opakowania napojów (innowacyjne opakowania napojów)

Innowacje i udoskonalenia produkcji zdrowej żywności (klaster dolina ekologicznej żywności - wnosi - Ekobazary)

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PIBŻ.B4_W01 PIBŻ.B4_W02 PIBŻ.B4_W03	w zakresie wiedzy: 1.Zna potrzebę nowoczesnego rozwoju gospodarki żywnościowej. Charakteryzuje podstawowe pojęcia i terminy związane z innowacyjnością produktów i procesów technologicznych produktów żywnościowych. 2.Charakteryzuje aktualny rynek żywności, podyktowany wymaganiami konsumentów. Wskazuje na celowość innowacji w zakresie gospodarki żywnościowej. 3. Wymienia bariery , modele i strategie innowacyjności przedsiębiorstw.	K_W02 K_W07 K_W09	W, ćw. P	Kolokwium pisemne
PIBŻ.B4_U01 PIBŻ.B4_U02 PIBŻ.B4_U03	w zakresie umiejętności: 1. Ocenia potencjał innowacyjny podmiotów gospodarczych w sektorze gospodarki żywnościowej;	K_U01 K_U14 K_U20	ćw. P	Prezentacja, dyskusja, praca pisemna

	<p>2. Wyjaśnia na czym polega rozwój gospodarki żywnościowej opartej na wiedzy. Rozumie jaką funkcję pełnią centra innowacyjności w transferze wiedzy. Nabywa umiejętności korzystania z materiałów dotyczących trendów i innowacyjności w zakresie gospodarki żywnościowej.</p> <p>3. Dokonuje analizy wybranego rynku i produktu spożywczego i modyfikuje go pod kątem nowych wymagań i potrzeb konsumentów z uwzględnieniem innowacyjnych rozwiązań.</p>			
<p>PIBŻ.B4_K01 PIBŻ.B4_K02</p>	<p>w zakresie kompetencji społecznych:</p> <p>1. Potrafi pracować w grupie. 2. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.</p>	<p>K_K01 K_K06</p>	<p>Ćw. P</p>	<p>obserwacja , zaangażowa nia w pracę grupy</p>

6. Sposób obliczania oceny końcowej

Średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych pozytywnych ocen; ocena z kolokwium – 40%, ocena z prezentacji - 30%, ocena pracy pisemnej - 30%.

7. Zalecana literatura

Literatura podstawowa:

1. Innowacyjność przemysłu spożywczego w Polsce – ujęcie regionalne . Grzybowska B., wyd. UWM. Olsztyn 2012.
2. Innowacyjność przemysłu spożywczego w Polsce – ocena. Uwarunkowania. Grzelak M (red.), wyd. Uniwersytetu Łódzkiego. Łódź, 2011.
3. Innowacje w procesie rozwoju gospodarczego. Podręcznik akademicki. (Prystrom J. Wyd. Difin, Warszawa 2012.

Literatura uzupełniająca:

1. Jeżewska-Zychowicz M., Babicz-Zielińska E., Laskowski W. Konsument na rynku nowej żywności wybrane uwarunkowania spożycia. Wyd. SGGW Warszawa, 2009.
2. Innowacje w rozwoju przedsiębiorczości w procesie transformacji. Red. Janasz W. Wyd. Difin, Warszawa, 2012.

8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)

Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem	32 h
Samokształcenie	28 h
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	60 h
Punkty ECTS za modul/przedmiot	2

9. Uwagi

--

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**