



Examples of implementation of EPOS approaches

in the teaching programmes of participating universities: Warsaw University of Life Sciences

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie; Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji - Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	<b>Rozwiązywanie problemów w łańcuchu produkcji żywności ekologicznej</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Problem solving projects in organic food production chain				
Kierunek studiów:	<b>Żywność Człowieka i Ocena Żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>do wyboru</b>	b) <b>stopień I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Proponowana współpraca studentów z przedsiębiorcami, zapewniająca studentom zdobycie praktycznego doświadczenia, ma na celu zwiększenie jakości edukacji, dostosowanie jej do warunków i potrzeb rynku pracy i, w perspektywie, zwiększenie zatrudnienia absolwentów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 0; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Praca grupowa; Spotkania wirtualne i rzeczywiste; Dyskusja z przedsiębiorcami; Wywiady z przedsiębiorcami i ekspertami; Studiowanie literatury; Kreatywne rozwiązywanie problemów; Pisanie raportów; Prezentacje grupowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Realizacja przedmiotu obejmuje następujące etapy: (1) wybór przedsiębiorstw do współpracy – osoba realizująca przedmiot powinna wykorzystać istniejące kontakty lub poszukać nowych partnerów; (2) identyfikacja problemu/wyzwania; (3) tworzenie grup studenckich (po 3 studentów w grupie); (4) przydzielenie każdej grupie zadania; (5) studenci, pod opieką merytoryczną współpracując z przedsiębiorcami, w celu zaoferowania rozwiązań dla zidentyfikowanych problemów; (6) przygotowanie raportów pisemnych i prezentacji multimedialnych; (7) zaliczenie końcowe (prezentacja ustna, ocena pisemnych raportów); (8) ocena kursu przez uczestników (ankieta).				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza dotycząca rolnictwa ekologicznego i sektora żywności ekologicznej.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności ekologicznej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących metod produkcji, przetwórstwa i obrotu żywności ekologicznej oraz praktycznego rozwiązywania problemów w tym zakresie poprzez realizację niewielkich projektów	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy dotyczącej żywności ekologicznej, celem poszerzenia kompetencji w zakresie pisania raportów i ustnego prezentowania wyników, a także komunikowania się w grupie/z grupą ekspertów, adaptacji do nowych sytuacji oraz umiejętności analitycznego rozwiązywania problemów			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Raport pisemny i grupowa prezentacja ppt, dotyczące analizowanego przypadku.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemny ocen, które student uzyskał w ramach oceny raportu pisemnego i prezentacji ustnej grupowej, dotyczących analizowanego przypadku wraz z dokumentacją w postaci wydruku raportu pisemnego i prezentacji ppt.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>50% - ocena za raport pisemny, 50% - ocena za prezentację ppt</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna – konsultacje, spotkanie ewaluacyjne; zajęcia terenowe (w przedsiębiorstwie współpracującym w ramach projektu)				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Zasady Rolnictwa Ekologicznego wg IFOAM: <a href="http://www.ifoam.bio/sites/default/files/poa_english_web.pdf">http://www.ifoam.bio/sites/default/files/poa_english_web.pdf</a> . 2. The World of Organic Agriculture (2016). FIBL & IFOAM: <a href="https://shop.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1698-organic-world-2016.pdf">https://shop.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1698-organic-world-2016.pdf</a> . 3. Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91: <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:pl:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:pl:PDF</a> .				
UWAGI					



Examples of implementation of EPOS approaches  
in the teaching programmes of participating universities: Warsaw University of Life Sciences

Duże zainteresowanie udziałem w kursie organizowanym w ramach projektu EPOS wśród studentów oraz bardzo pozytywna ocena kursu przez wszystkich uczestników (studentów, nauczycieli i przedsiębiorców) wskazują, że to innowacyjne narzędzie dydaktyczne powinno być szerzej upowszechniane, wprowadzając praktyczną, nakierowaną na warunki i potrzeby rynku pracy edukację do istniejącej oferty dydaktycznej instytucji szkolnictwa wyższego w Europie.  
Warto zwrócić uwagę, że narzędzie to może być z łatwością dostosowane do wielu innych dziedzin kształcenia, niezwiązanych z (ekologiczną) żywnością i (ekologicznym) rolnictwem.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>95 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>3,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności ekologicznej	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących metod produkcji, przetwórstwa i obrotu żywności ekologicznej oraz praktycznego rozwiązywania problemów w tym zakresie poprzez realizację niewielkich projektów	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy dotyczącej żywności ekologicznej, celem poszerzenia kompetencji w zakresie pisania raportów i ustnego prezentowania wyników, a także komunikowania się w grupie/z grupą ekspertów, adaptacji do nowych sytuacji oraz umiejętności analitycznego rozwiązywania problemów	K_K01



Examples of implementation of EPOS approaches  
in the teaching programmes of participating universities: Warsaw University of Life Sciences

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2017/2108	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Rozwiązywanie problemów w łańcuchu produkcji żywności ekologicznej</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Kierunek studiów	<b>Żywność Człowieka i Ocena Żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	<b>95 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>3,5 ECTS</b>

**Studia stacjonarne**

Całkowity nakład czasu pracy - przyporządkowanie ECTS:

	Wykłady	0h
	Ćwiczenia terenowe	26h
	Udział w konsultacjach	5h
	Obecność na zaliczeniu	4h
	Przygotowanie prezentacji ppt	20h
	Przygotowanie raportu pisemnego	20h
	Krytyczna analiza literatury obowiązkowej i uzupełniającej	20h
	Razem:	<b>95 h</b>
	ECTS	<b>4 ECTS</b>

W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:

	Wykłady	0h
	Ćwiczenia laboratoryjne	0h
	Udział w konsultacjach	5h
	Obecność na zaliczeniu	4h
	Razem:	<b>9 h</b>
	ECTS	<b>0,3 (0,4) ECTS</b>

W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:

	Ćwiczenia terenowe	26h
	Udział w konsultacjach	5h
	Krytyczna analiza literatury obowiązkowej i uzupełniającej	20h
	Przygotowanie prezentacji ppt	20h
	Przygotowanie raportu pisemnego	20h
	Razem:	<b>91 h</b>
	ECTS	<b>3,0 (3,6) ECTS</b>