

Nazwa zajęć:	„Myślenie projektowe” w technologii żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Design thinking in food technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-02Z-12-05

Koordynator zajęć:	Dr hab. Małgorzata Nowacka		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Małgorzata Nowacka i/lub pracownicy Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o metodzie myślenia projektowego opartej na modelu Design Thinking, obejmującego etapy projektowania: empatia, projektowanie, tworzenie pomysłów, prototypowanie, tworzenie zespołu i testowanie oraz wykorzystanie tej metody w praktyce do zaprojektowania określonego produktu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W - wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, seminarium		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna i rozumie metody i techniki projektowania produktów stosowane przy przetwarzaniu, przechowywaniu i badaniu żywności uwzględniając aspekty społeczne, ekologiczne i inne uwarunkowania w przedsiębiorstwie	Umiejętności: U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne w produkcji żywności oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	Kompetencje: -
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1 – raport Efekt U1 – prezentacja		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacja w formie pliku, raport		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Prezentacja projektu - 50% 2. Raport - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Game storming. A Playbook for Innovators, Rulebreakers, and Changemakers. Dave Gray, Sunni Brown, James Macanuffo, 2010.</li> <li>2. Leaders make the future. Bob Johansen, 2012.</li> <li>3. Make space. Scott Doorley and Scott Witthoft, 2012.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 15		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna i rozumie metody i techniki projektowania produktów stosowane przy przetwarzaniu, przechowywaniu i badaniu żywności uwzględniając aspekty społeczne, ekologiczne i inne uwarunkowania w przedsiębiorstwie	TZ2_KW03, TZ2_KW05	3
Umiejętności – U1	U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne w produkcji żywności oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	TZ2_KU02, TZ2_KU06	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	„Myślenie projektowe” w technologii żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Design thinking in food technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-Z-02L-12-3

Koordinator zajęć:	Dr hab. Małgorzata Nowacka		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Małgorzata Nowacka i/lub pracownicy Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o metodzie myślenia projektowego opartej na modelu Design Thinking, obejmującego etapy projektowania: empatia, projektowanie, tworzenie pomysłów, prototypowanie, tworzenie zespołu i testowanie oraz wykorzystanie tej metody w praktyce do zaprojektowania określonego produktu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W - wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład, seminarium		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna i rozumie metody i techniki projektowania produktów stosowane przy przetwarzaniu, przechowywaniu i badaniu żywności uwzględniając aspekty społeczne, ekologiczne i inne uwarunkowania w przedsiębiorstwie	Umiejętności: U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne w produkcji żywności oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1 – raport Efekt U1 – prezentacja Raport i prezentacja zaliczane na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacja w formie pliku, raport		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Prezentacja projektu - 50% 2. Raport - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Game storming. A Playbook for Innovators, Rulebreakers, and Changemakers. Dave Gray, Sunni Brown, James Macanuffo, 2010. 2. Leaders make the future. Bob Johansen, 2012. 3. Make space. Scott Doorley and Scott Witthoft, 2012.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 10			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna i rozumie metody i techniki projektowania produktów stosowane przy przetwarzaniu, przechowywaniu i badaniu żywności uwzględniając aspekty społeczne, ekologiczne i inne uwarunkowania w przedsiębiorstwie	TZ2_KW03, TZ2_KW05	3
Umiejętności – U1	U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne w produkcji żywności oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	TZ2_KU02, TZ2_KU06	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,