**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Doradztwo w obszarach wiejskich |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Krótkie łańcuchy dostaw  Short supply chains |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3(1,68/1,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Wioletta Wróblewska |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Zarządzania i Marketingu |
| Cel modułu | Dostarczenie teoretycznej i praktycznej wiedzy dotyczącej krótkich łańcuchów dostaw żywności w aspekcie osiąganych korzyści gospodarczych, środowiskowych i społecznych. Ponadto celem modułu jest zwrócenie uwagi na strategiczne znaczenie promowania krótkich łańcuchów dostaw i lokalnej żywności na poziomie unijnym, krajowym i regionalnym, |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. Student definiuje i identyfikuje krótkie łańcuchy dostaw żywności oraz zna korzyści i wyzwania dotyczące obrotu żywnością w ramach krótkich łańcuchów dostaw. |
| 2. Student zna najważniejsze trendy konsumpcji żywności, służące podejmowaniu właściwych działań marketingowych i produkcyjnych w aspekcie stosowania i promowania krótkich łańcuchów dostaw. |
| Umiejętności: |
| 1. Student identyfikuje dalsze i bliższe otoczenie podmiotów, zna metody i narzędzia wykorzystywane w działalności marketingowej wpływającej na konkurencyjność jednostek wykorzystujących krótkie łańcuchy dostaw.. |
| 2. Student potrafi identyfikować strategiczne problemy przedsiębiorstw, które wpływają na przewagę konkurencyjną podmiotów gospodarczych wykorzystujących krótkie łańcuchy dostaw w sferze żywności. |
| 3.Student potrafi wykonać analizy marketingowe oraz planować i projektować działania w zakresie polityki produktu, ceny i promocji produktów żywnościowych dystrybuowanych w ramach krótkich łańcuchów dostaw. |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. Student potrafi współpracując w grupie planować i podejmować działania, ze świadomością ich wagi i konsekwencji dla przedsiębiorstwa, produkującego/dystrybuującego produkty żywnościowe, ale także społeczeństwa i środowiska, w ramach krótkich łańcuchów dostaw. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DOW2 \_W03, DOW2 \_W04, DOW2 \_W06, DOW2 \_W08  W2 - DOW2 \_W04, DOW2 \_W05, DOW2 \_W07, DOW2 \_W08  U1 – DOW2 \_U01, DOW2 \_U05  U2 – DOW2 \_U01, DOW2 \_U05  U3 - DOW2 \_U04, DOW2 \_U08  K1 - DOW2\_K2, DOW2\_K3 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | - |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Podstawowa znajomość życia gospodarczego w Polsce |
| Treści programowe modułu | Treści modułu obejmują m.in. charakterystykę rynku produktów żywnościowych w Polsce, w aspekcie obrotu w ramach krótkich łańcuchów dostaw, m.in.  Rolnicza sprzedaż bezpośrednia, handel detaliczny – wymagania, oznakowanie miejsca sprzedaży żywności, korzyści ze sprzedaży bezpośredniej, lokalne rynki i alternatywne kanały sprzedaży, kooperatywy spożywcze (przykłady), Rolnictwo Wspierane przez Społeczność, lokalne targi i bazary, sprzedaż w gospodarstwie i przydrożne stoiska, cyfrowy system rolny, systemy paczkowe, szkoły, przedszkola i instytucje publiczne, współpraca z restauracjami, promocja, komunikacja, media społecznościowe. Ponadto treści modułu uwzględniają nowe trendy w konsumpcji żywności w Polsce i na świcie. W treściach uwzględniono także, m.in. rolę konsumenta w rozwoju rynków żywności lokalnej, markę lokalną i regionalną, sytuację rynku żywności lokalnej Polsce i w UE. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura wymagana:   1. Od pola do stołu : krótkie łańcuchy dostaw żywności/opracowanie: Anna Tobiasz; Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach. 2. Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji / praca zbiorowa pod red. Marii Jeznach; SGGW w Warszawie. 3. Trendy konsumpcyjne na rynku żywności – wybrane zagadnienia. [AUT.] Eugenia Czernyszewicz, Agnieszka Komor, Sebastian Białoskurski, Wioletta Wróblewska, Joanna Pawlak, Anna Goliszek. Radom 2022, Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium,   Literatura zalecaną:   1. Przemiany w konsumpcji żywności w Polsce w świetle uwarunkowań społeczno-ekonomicznych. [AUT.] Agnieszka Komor, Eugenia Czernyszewicz, Sebastian Białoskurski, Anna Goliszek, Wioletta Wróblewska, JOANNA PAWLAK. Radom 2020, Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 160 s, il., bibliogr, 978-83-66550-24-7. 2. Dane internetowe pochodzące z różnych opracowań, raportów |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Metody asymilacji – wykład problemowy i konwersatoryjny z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, pogadanka, dyskusja, praca z danymi wtórnymi – książka, raporty i inne.  Metody problemowe – metoda przypadków – case study, metoda generowania pomysłów – „burza mózgów”, wykonanie projektu lub innych zadań. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – zaliczenie pisemne składające się z pytań otwartych, zamkniętych, testowych jednokrotnego i wielokrotnego wyboru oraz zadań problemowych (formularz egzaminu i dziennik prowadzącego w formie papierowej)  W2 - zaliczenie pisemne składające się z pytań otwartych, zamkniętych, testowych jednokrotnego i wielokrotnego wyboru oraz zadania problemowego (formularz egzaminu i dziennik prowadzącego w formie papierowej)  U1 – opracowanie projektu - w grupie (projekt w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego w formie papierowej)  U2 – opracowanie projektu - w grupie (projekt w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego w formie papierowej)  K1 – aktywność, dyskusja, praca na zajęciach ćwiczeniowych oraz ocena z projektu (projekt w formie elektronicznej, dziennik prowadzącego w formie papierowej)  Szczegółowe kryteria zaliczenia pisemnego:  1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),  2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),  5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części) |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – 100% ocena z zadania projektowego, która dopuszcza także do egzaminu pisemnego;  Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 100%;  Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie. |
| Bilans punktów ECTS | Kontaktowe:  Wykład 15 godz./ 0,6 ECTS  Ćwiczenia aud. 10 godz./ 0,4 ECTS  Ćwiczenia lab. 5 godz./ 0,2 ECTS  Konsultacje 10 godz./ 0,4 ECTS  Egzamin pisemny 2 godz./ 0,08 ECTS  Razem kontaktowe 42 godz./ 1,68 ECTS  Niekontaktowe:  Przygotowanie do zaliczenia 12 godz./0,48 ECTS  Przygotowanie do zajęć 5 godz./ 0,2 ECTS  Przygotowanie projektu 11 godz./ 0,44 ECTS  Studiowanie literatury 5 godz./ 0,2 ECTS  Razem niekontaktowe 33 godz./ 1,4 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach 15 godz.  Udział w ćwiczeniach 15 godz.  Udział w konsultacjach 10 godz.  Zaliczenie pisemne 2 godz. |