

Nazwa kierunku studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Etyka w produkcji żywności Ethics in food production
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Eugenia Czernyszewicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Zarządzania i Marketingu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami etycznymi w prowadzeniu działalności gospodarczej, szczególnie w branży żywnościowej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie społeczne i etyczne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej i dostrzega je w funkcjonowaniu przedsiębiorstw branży żywnościowej
	Umiejętności:
	U1. Interpretuje zjawiska i identyfikuje wybrane czynniki społeczne i etyczne wpływające na produkcję żywności bezpiecznej dla zdrowia konsumenta
	U2. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do podejmowania decyzji związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej i funkcjonowaniem przedsiębiorstwa zgodnie z zasadami etyki.
	Kompetencje społeczne:
K1. Jest gotów do uznania znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – OG_W03 U1 – OG_U03 U2 – OG_U08 K1 – OG_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	W1 - InzOG_W03 U1 - InzOG_U06 U2 - InzOG_U06
Wymagania wstępne i dodatkowe	Przedsiębiorczość, Filozofia
Treści programowe modułu	Treści modułu obejmują podstawową terminologię z zakresu etyki biznesu oraz wybrane zagadnienia etyczne związane z prowadzeniem działalności gospodarczej i funkcjonowaniem przedsiębiorstw z uwzględnieniem specyfiki branży żywnościowej, w tym zakres i przedmiot odpowiedzialności

	przedsiębiorstwa wobec pracowników, konsumenta, społeczeństwa i środowiska oraz etyczne zagadnienia zarządzania przedsiębiorstwem.		
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa: Sinhur S. Etyka biznesu. Zarys wybranych zagadnień. Wyd. SGGW, Warszawa 2006. Luning P., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie WNT, Warszawa 2005. Klimczak B. Etyka gospodarcza. Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław 1999.</p> <p>Literatura uzupełniająca: Publikacje naukowe związane z przedmiotem</p>		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, dyskusja, pogadanka, praca z książką, pisemne zaliczenie, pisemne opracowanie na zadany temat.		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1: ocena pisemnego opracowania, ocena pisemnego zaliczenia, archiwizacja prac, dziennik przedmiotowy U1: ocena pisemnego opracowania, ocena pisemnego zaliczenia, ocena udziału w dyskusji, archiwizacja prac, dziennik przedmiotowy U2: ocena udziału w dyskusji, ocena pisemnego opracowania, ocena pisemnego zaliczenia, archiwizacja prac, dziennik przedmiotowy K1: ocena udziału w dyskusji, ocena pisemnego opracowania, ocena pisemnego zaliczenia, archiwizacja prac, dziennik przedmiotowy</p>		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>W1 – 40% U1 – 30% U2 – 30%</p>		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)		
	Wykłady	18	0,72
	Konsultacje	2	0,08
	Zaliczenie	2	0,08
	Łącznie kontaktowe	22	0,88
	NIEKONTAKTOWE		
	Przygotowanie do zajęć	10	0,40
	Przygotowanie opracowania na temat	3	0,12
	Studiowanie literatury	15	0,60
Łącznie niekontaktowe	28	1,12	
Razem punkty ECTS	50	2,00	
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach – 18 godz. Konsultacje – 2 godz. Zaliczenie – 2 godz.</p>		