

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Aktualne problemy w żywieniu człowieka			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Current problems in human nutrition				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Małgorzata Drywień				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Żywienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	Semestr 7/8	Jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy z zakresu współczesnych problemów żywieniowych istotnych dla działalności gastronomicznej				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Personalizacja żywienia z elementami nutrigenomiki. Wpływ żywienia na funkcje poznawcze. Żywność jako źródło substancji bioaktywnych (występowanie, właściwości, wpływ a zdrowie). Etniczne uwarunkowania żywienia (genetyczne uwarunkowania wykorzystania składników odżywczych, potrzeby żywieniowe ludzi różnych ras). Bioterroryzm żywnościowy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym aktualnych problemów w żywieniu człowieka 02_W – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym aktualnych problemów w żywieniu człowieka, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_W – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu aktualnych problemów w żywieniu człowieka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U – egzamin 05_U – ocena aktywności i zaangażowania studenta podczas dyskusji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w trakcie zajęć oraz praca egzaminacyjna				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Grajek W. (red.) (2007): Przeciwnutleniające w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT. Warszawa. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Hamułka J., Wawrzyniak A. (2004): Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartość w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Kanarek R.B., Lieberman H.R. (2011): Diet brain behavior: Practical implications. CRC Press Taylor & Francis Group. New York. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu zalecane przez prowadzących. 				
UWAGI:					

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	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym aktualnych problemów w żywieniu człowieka	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym aktualnych problemów w żywieniu człowieka, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu aktualnych problemów w żywieniu człowieka	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Determinanty jakości żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality determinants				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot pogłębia wiedzę z zakresu higieny produkcji żywności. Dostarcza wiedzy dotyczącej nowoczesnych metod i systemów zapewnienia higieny w zakładach produkcji żywności. Kształtuje umiejętności z zakresu posługiwania się nowoczesnymi technikami i urządzeniami stosowanymi do kontroli higieny produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Nowoczesne systemy zapewnienia higieny w zakładach żywnościowych. Założenia i zastosowanie mikrobiologii prognostycznej w higienie żywności. Zasady modelowania mikrobiologicznego. Wykorzystanie sieci neuronowych w prognozowaniu mikrobiologicznym. Możliwości zastosowania modeli prognostycznych. Nowoczesne metody identyfikacji mikroorganizmów w żywności. Nowoczesne metody oznaczania liczby mikroorganizmów w żywności. Nowe zagrożenia bakteryjne w żywności. Nowe zagrożenia wirusowe w żywności. Nowe zagrożenia pasożytnicze w żywności. Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności. Szkodniki w żywności. Zagrożenia chemiczne związane z nowymi metodami higienizacyjnymi. Wykorzystanie nowoczesnych technik w projektowaniu technologiczno-higienicznym zakładów żywienia zbiorowego. Nowoczesne urządzenia do mycia i prac porządkowych w zakładach żywnościowych.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności, tradycyjnych metod diagnostycznych oraz prognozowania mikrobiologicznego				
Efekty kształcenia:	01_W - posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości 03_U - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U; 03_K - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 01_W - egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prezentacji dotyczącej zadanego tematu, treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prezentacja dotycząca zadanego tematu (40%), zaliczenie (60%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (red), (2007): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa. Libudziś Z. (red), (2008): Mikrobiologia techniczna, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Salyers A., Whitt D. (2003): Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	KP_K01

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ekonomia menedżerska			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Managerial economics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waclaw Laskowski				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie uogólnień, prawideł czy zasad odnoszących się do wszelkiego świadomego i celowego działania, podnoszących jego sprawność, czyli czyniącym go lepszym, ekonomiczniejszym, racjonalniejszym, a docelowo najlepszym czyli optymalnym. Część pierwsza w realizacji przedmiotu obejmuje poznanie podstawowych pojęć i zagadnień należących do prakseologii i naukowej organizacji pracy, zaś część druga to praktyczna analiza działań i towarzyszących im decyzji mająca wskazać możliwości poprawy sprawności działania. Dodatkowym celem jest poznanie ekonomii behawioralnej i jej znaczenia w objaśnieniu wyborów konsumenckich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16 (2 h – wykłady tradycyjne, 14 -e-learning)				
Metody dydaktyczne:	wykład, studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Prakseologia jako metoda ekonomii. Zarządzanie i kierowanie jako podejmowanie decyzji menedżerskich. Naukowa organizacja pracy jako szczególne ujęcie prakseologii. Sens racjonalizacji działań człowieka. Racjonalność a optymalność. Przydatność podstawowych pojęć prakseologii w ekonomii menedżerskiej. Uwarunkowania działań ludzkich z punktu widzenia ich racjonalizacji zorientowanej na optymalizację. Skuteczność i sprawność jako podstawowe charakterystyki każdego działania; ekonomiczność jako cecha sprawności. Reguły o tym jak dobrze działać, czyli nakazy, zakazy, przestrogi i dyrektywy wzmagające sprawność albo chroniące przed niesprawnością. Prawidła Kartezjusza. Zasady zorientowane na organizowanie pracy w przedsiębiorstwie: Taylora, le Chateliera, Fayola, Adamieckiego i inne. Dylematy sprawnego działania. Analiza uwarunkowań decyzji w działaniu zbiorowym i indywidualnym. Metody optymalizacji. Zastosowanie metody Simpleks jako przykład podejścia optymalizacyjnego w warunkach przedsiębiorstwa jak i w zakresie realizacji potrzeb żywnościowych. Ekonomia menedżerska jako narzędzie zarządzania kryteriami decyzji.</p> <p>Cwiczenia:</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania oraz technologii informacyjnych				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym ekonomii menadżerskiej	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ekonomii menadżerskiej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie”		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - quiz e-learningowy, obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią) 02_U, 03_K - zadanie praktyczne obejmujące znalezienie rozwiązania optymalnego z użyciem metody Simplex 02_U, 03_K - esej w formule Forum o wybranym Nobliście z zakresu Ekonomii lub uznanym twórcy interesującej koncepcji rozwoju, koncepcji zarządzania 02_U - esej w formule Warsztaty, nt.: Dylematy menedżerskie a postulaty społeczne i środowiskowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda ze składowych ma taką samą wagę, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1 (tj. obecności). Każda z czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jagielski P., Przysławski J., Bolesławska I., Laskowski W., Schlegel-Zawadzka M. (2011). Optymalne racje żywnościowe II - eksperymentalna aplikacja IZABELLA. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2011, R. 38, nr 4, s. 231-244
2. Laskowski W. (2007). Optymalne racje żywnościowe. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2007, R. 34, nr 1/2, s. 209-217
3. Png I., Lehman D. (2013). Ekonomia menedżerska. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.
4. Samuelson W. F., Marks S. G. (2009). Ekonomia menedżerska. PWE, Warszawa.

Oraz zasoby www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl

UWAGI

Wykłady tradycyjne (2 godziny) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto skrócone wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, oraz sygnałne omówienie dodatku arkusza kalkulacyjnego Solver (zawierającego zaimplementowaną metode Simplex)

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym ekonomii menadżerskiej	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym ekonomii menadżerskiej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz świadomość znaczenia idei „uczenia się przez całe życie”	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Marketing żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food marketing				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Maria Jeznach				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu marketingu. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, Praca samodzielna studenta: zadania problemowe dotyczące wybranych problemów				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Artykuły żywnościowe jako produkt marketingowy. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Klasyfikacja produktów. Wprowadzenie nowego produktu na rynek. Segmentacja konsumentów na rynku żywności i usług. Kryteria segmentacji. Kompozycja marketingowa (produkt, cena, dystrybucja, promocja, personel) produktów żywnościowych i usług gastronomicznych. Marki i znaki firmowe producentów żywności. Rola i funkcje opakowania w decyzjach nabywczych. Rola i znaczenie ceny w decyzjach nabywczych dotyczących żywności. Specyfika dystrybucji produktów żywnościowych i usług, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Promocja jako element marketingu – mix. Reklama społeczna żywności i żywienia. Reklama produktów żywnościowych i jej rola w decyzjach nabywczych. Degustacje. Sprzedaż osobista w gastronomii. Organizacja i zarządzanie sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym marketingu żywności	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym z marketingu żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu marketingu żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - kolokwium na zajęciach 02_U, 03_K - praca własna studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu oraz ocenione prace studentów archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 50% Ocena pracy samodzielnej studenta – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa. 3. Górńska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. 4. Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa. 5. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. 6. Górńska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. 7. Kall J. (1998): Reklama. PWE, Warszawa. 8. Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań. 				
UWAGI					

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:	55 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym marketingu żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym z marketingu żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu marketingu żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska; dr inż. Ewa Fürstenberg, dr inż. Michał Oczkowski				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16H;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki. Prezentacje studentów z wybranych tematów dotyczących uzależnień				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwzakaźnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Zaburzenia odporności. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Klasyfikacja pasożytów i mechanizmy obrony immunologicznej organizmu żywiciela. Choroby pasożytnicze jelit. Choroby pasożytnicze wątroby. Choroby pasożytnicze skóry i płynów ciała. Alternatywne metody leczenia z użyciem pasożytów. Najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstasy, halucynogeny, narkotyki nowej generacji) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Skutki zdrowotne e-papierosów. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy (FAS). Rodzaje stresu i ich wpływ na organizm człowieka. Rytmu biologiczne w aspekcie homeostazy organizmu.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien orientować się w budowie i funkcjonowaniu narządów i układów narządów funkcjonujących w organizmie ludzkim, ze szczególnym uwzględnieniem układu odpornościowego i przewodu pokarmowego, a także podstawowych wiadomości z zakresu mikrobiologii				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa T. (2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbiński M., Lasek W., Stokłosa T.(red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia.(tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa. Kulik T.B., Pacian A. (2014): Zdrowie publiczne, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				

5. Uszyński M. (2009): Stres i antystres – patomechanizm i skutki zdrowotne, Wyd. MedPharm Polska, Wrocław.
 6. Woronowicz B.T. (2009): Uzależnienia. Geneza, terapia, powrót do zdrowia, Wyd. Edukacyjne PARPAMEDIA, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

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 pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	KP_W02
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Polityka żywienia ludności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food and Nutrition Policy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Halicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu problematyki produkcji i użytkowania żywności w skali świata jako podstawy do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i kreowania polityki żywienia oraz kształtowanie umiejętności analizy i oceny głównych wyzwań dla polityki żywienia w XXI wieku z uwzględnieniem programów realizowanych w wybranych krajach.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady konwersatoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje i zakres przedmiotu. Tendencje i perspektywy demograficzne w skali świata i regionów. Determinanty konsumpcji. Światowa produkcja żywności oraz jej użytkowanie. Żywnościowe aspekty podaży żywności. Bezpieczeństwo żywnościowe oraz działania na rzecz poprawy żywienia ludności. Łańcuch odpowiedzialności w zakresie bezpieczeństwa żywności. Instrumenty realizacji polityki żywienia – doświadczenia krajów europejskich i USA. Niedożywienie wśród niskich ekonomicznie grup ludności. Działalność organizacji pozarządowych i sfery biznesu w obszarze polityki żywienia. Wyzwania dla polityki żywienia ludności. Konsumpcja zrównoważona.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym polityki żywienia ludności	02_U – potrafi w praktyce zastosować wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym polityki żywienia ludności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki żywienia ludności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne w formie pytań problemowych i testowych 02_U, 03_K - praca pisemna przygotowana w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań zaliczeniowych z oceną. Praca pisemna studenta (forma elektroniczna lub wydruk)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne –70%, praca własna studenta 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa wyposażona w sprzęt audiowizualny				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa. Sachs J. (2006): Koniec z nędzą. Zadanie dla naszego pokolenia. PWN, Warszawa. Rejman K. (2010): Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa Bieżące publikacje (raporty) FAO dostępne na stronie internetowej FAO. Bieżące/adekwatne publikacje (raporty) WHO dostępne na stronie internetowej WHO. 				
UWAGI					

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym polityki żywienia ludności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym polityki żywienia ludności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki żywienia ludności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Prawo gospodarcze			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Economic law				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waclaw Laskowski, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z wybranymi, podstawowymi i fundamentalnymi uregulowaniami prawnymi oraz zaprezentowanie praktyk wyznaczających zdolność współistnienia osoby w społeczeństwie i zdolność jej do skutecznego, przedsiębiorczego, kreatywnego działania wykorzystującego wiedzę z zakresu studiowanego kierunku.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia związane z działalnością gospodarczą, indywidualna a zespołowa działalność gospodarcza. Kodeks spółek handlowych. Powinności Państwa wobec gospodarki, wobec przedsiębiorcy. Zakładanie indywidualnej oraz zespołowej działalności gospodarczej - aspekty praktyczno-prawne. Współpraca gospodarcza na gruncie prawa. Prawo rejestrowe. Zezwolenia i koncesje. Działalność gospodarcza a ustawy szczególne. Działalność gospodarcza w poszczególnych sektorach. Partnerstwo publiczno-prawne. Prawo zamówień publicznych. Kontrola działalności gospodarczej. Prawo podatkowe; różnica między CIT a PIT. Aspekty prawne zarządzania majątkiem przedsiębiorcy. Podstawy prawa upadłościowego i naprawczego. Specyfika postępowania sądowego w sprawach gospodarczych. Wybrane przykłady z orzecznictwa. Wolne zawody w działalności gospodarczej (syndyk, rzeczoznawcy majątkowi). Prawno - ekonomiczne aspekty wyceny przedsiębiorstw.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość prawa				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym prawa gospodarczego	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym prawa gospodarczego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu prawa gospodarczego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - quiz e-learningowy, obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią) 01_W, 02_U - zadanie praktyczne – symulacja procedury zakładania ind. dział. gospodarczej - wypełnienie i wysłanie kompletu formularzy, opracowanie przykładowej umowy 02_U, 03_K - aranżacja postępowania sądowego z rolami obsadzonymi przez studentów (działanie w grupie) albo sprawozdanie z wizyty w sądzie na przykładowej rozprawie albo opracowanie pisma procesowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Każda ze składowych ma taką samą wagę, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1 (tj. obecności).</p> <p>Każda z czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.</p>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dzienniki Ustaw z wybranym prawem gospodarczym 2. Horosz P. (2007). Prawne podstawy przedsiębiorczości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 3. Kosikowski C., 2010: Publiczne prawo gospodarcze Polski i Unii Europejskiej. Wyd. Prawnicze LexisNexis. Warszawa 				

4. Mućko P. (2011). Jak założyć i prowadzić własną firmę. CeDeWu, Warszawa

UWAGI

Wykłady tradycyjne (10 godzin) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, przedstawienie podstawowych pojęć z zakresu prawa, omówienie jak działa sąd i jakie są jego kompetencje w sprawach gospodarczych.

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym prawa gospodarczego	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym prawa gospodarczego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu prawa gospodarczego	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Przechowalnictwo żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food storage				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Andrzej Janicki				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Andrzej Janicki				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o zmianach przechowalniczych żywności nieutralnej i utwalonej różnymi metodami oraz jej bezpieczeństwie zdrowotnym w procesach przechowalniczych z uwzględnieniem roli opakowań; wiedzy o procedurze doboru opakowania do produktu żywnościowego uwzględniającej jego trwałość i jakość w łańcuchu żywnościowym. Kształtowanie umiejętności z zakresu projektowania i oceny poprawności informacji z uwzględnieniem prawa żywnościowego. Kształtowanie umiejętności charakteryzowania potencjalnych zmian przechowalniczych żywności nieutralnej i utwalonej różnymi metodami oraz ich wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne z uwzględnieniem roli opakowań.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Prezentacja z użyciem nowoczesnych audiowizualnych. Krytyczna ocena opakowania i etykiety wybranego produktu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady Wymagania prawa żywnościowego dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Charakterystyka metod i technologii pakowania żywności oraz technik formowania opakowań z uwzględnieniem opakowań z atmosferą ochronną i próżniowych, opakowań do odżywek, potraw, opakowań gastronomicznych. Charakterystyka procedury doboru materiału opakowaniowego i opakowania do produktu żywnościowego; deklaracje żywieniowe i zdrowotne na opakowaniach. Zmiany przechowalnicze żywności nieprzetworzonej (owoce, warzywa, mięso świeże, jaja, ryby), minimalnie przetworzonej i utwalonej różnymi metodami (suszenie, pasteryzacja, sterylizacja, mrożenie, liofilizacja, metody osmoaktywne, fermentacja). Utlenianie tłuszczów, witamin, składników biologicznie aktywnych, brązowienie nieenzymatyczne i enzymatyczne. Interakcje składników żywności w czasie przechowywania w tym produktów utleniania tłuszczów z białkami. Wpływ temperatury zwłaszcza produktów chłodzonych i mrożonych, wilgotności względnej powietrza, tlenu, aktywności wodnej, mikroflory resztkowej na zmiany przechowalnicze. Analiza utraty jakości produktu żywnościowego w łańcuchu żywnościowym. Charakterystyka metod badania trwałości przechowalniczej żywności i procedury ustalania okresu przydatności do spożycia. Charakterystyka zafałszowań żywności w powiązaniu z jej pakowaniem i zmianami przechowalniczymi.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności i metodach jej utwalania; mikroorganizmach występujących w żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym przechowalnictwa żywności		02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym przechowalnictwa żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - opracowanie indywidualne o charakterze dokumentacji rozwiązania problemu przez: - sporządzenie analizy poprawności znakowania wybranego produktu żywnościowego dostępnego na rynku z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego i zasad deklaracji żywieniowych i zdrowotnych; - sporządzenie opisu głównych zmian przechowalniczych charakterystycznych dla wybranego produktu warunkujących trwałość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Indywidualne opracowanie pisemne: analiza poprawności znakowania, oznakowania i oznaczania wybranego produktu żywnościowego dostępnego na rynku z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego oraz lista głównych zmian przechowalniczych produktu z uzasadnieniem zmian wartości odżywczej, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opracowanie indywidualne – 100%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; pomieszczenie służbowe – ocena opracowania
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czerniawski B., Michniewicz J. (red.), (1998): Opakowania żywności., Agro Food Technology, Czeladź. 2. Janicki A., Ćwiek-Ludwicka K., (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. [w:] Świdorski F. (red.). Opakowania do żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.s.123-143. 3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M., (2003): Współczesne opakowania. Wyd. Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologii Żywności, Kraków. 4. Steele R. , (2004): Understanding and measuring the shelf-life of food. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, New York. 5. Rozporządzenie Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. D. U. UE L 338 z 13.11.2004. 	
UWAGI	

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym przechowalnictwa żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym przechowalnictwa żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności	KP_K01

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Style życia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Life style				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, studium przypadku, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć socjologicznych i psychologicznych oraz zjawisk i procesów społecznych				
Efekty kształcenia:	01_W - posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym stylów życia	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym stylów życia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu stylów życia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K - praca pisemna przygotowana w zespole w ramach pracy własnej studentów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student otrzymał w trakcie zaliczenia. Prace z egzaminu pisemnego oraz prace pisemne.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny - 50%. Praca pisemna - 50%.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czapiński J., Panek T. (red.) (2007): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa. 2. Rosner A. (red.) (2012): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa. 3. Ruszkowski P. (2012): Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa. 4. Bombol M., Dąbrowska A. (2005): Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa. 5. Bourdieu P. (2006): Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa. 6. Znaniecki F. (2001): Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa. 				
UWAGI					

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym stylów życia	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym stylów życia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu stylów życia	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Suplementy diety			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary Supplements				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Anna Piotrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa oraz Zakładu Podstaw Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa, Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa; Katedra Żywności Człowieka, Zakład Podstaw Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka, składu różnych form suplementów diety, będących źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji, głównie pochodzenia roślinnego. Omówienie korzyści i zagrożeń związanych ze stosowaniem suplementów diety. Poznanie zasad prawidłowego znakowania suplementów diety. Różnicowanie suplementów diety i preparatów leczniczych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykład - prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje suplementów i suplementacji diety. Ustawodawstwo UE i Polski dotyczące wprowadzania do obrotu oraz zasad znakowania suplementów. Biodostępność witamin i składników mineralnych z suplementów diety. Metodyka zbierania informacji o stosowaniu suplementów diety. Suplementy witaminowo-mineralne w prewencji chorób układu krążenia, chorób nowotworowych; wyniki badań epidemiologicznych. Kontrowersje związane z suplementami witaminowo/mineralnymi oraz ich stosowaniem, w tym ryzyko przedawkowania suplementów witaminowo/mineralnych. Suplementy diety a preparaty lecznicze. Formy suplementów diety i ich charakterystyka. Charakterystyka wybranych składników suplementów diety, innych niż witaminy i składniki mineralne, głównie pochodzenia roślinnego. Korzyści i zagrożenia związane z ich stosowaniem. Suplementy diety stosowane w różnych stanach fizjologicznych.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat znaczenia odpowiedniego żywienia zarówno dla prawidłowego funkcjonowania organizmu pod względem sprawności fizycznej i intelektualnej, jak również i w aspekcie zagrożeń stanu zdrowia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym suplementów diety	02_U – potrafi w praktyce zastosować wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym suplementów diety, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu suplementów diety			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin w formie pisemnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna (wykładowa)				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Brzozowska A., Olędzka R. (2009): Suplementacja diety jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN. Waszkiewicz-Robak B. (2009): Suplement diety - środek spożywczy czy alternatywa produktu leczniczego? Agro Przemysł Jarosz M. (2008): Suplementy diety a zdrowie: porady lekarzy i dietetyków. Wyd. Lekarskie PZWL Mason P. (2007): Dietary Supplements. Pharmaceutical Press Pietruszka B (2009): Problematyka uzupełniania diety witaminami i składnikami mineralnymi. [w:] M. Jeznach (red.) Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SGGW Obowiązujące akty prawne z zakresu suplementów diety 				
UWAGI					

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym suplementów diety	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym suplementów diety, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu suplementów diety	KP_K01

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Systemy jakości w produkcji żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality systems in food production				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zbudowanie bazy wiedzy z opracowywania i działania systemów jakości produkcji żywności. Wypracowanie kompetencji opracowywania wytycznych i zasad systemów jakości produkcji żywności w aspekcie certyfikacji (PN-EN 45011:2000) systemu opartego o wymagania PCA (DAC 19), jednostki certyfikującej i standardów systemu. Celem przedmiotu jest przedstawienie polskich i europejskich systemów jakości żywności oraz wskazanie benefitów w całym łańcuchu dostaw z tytułu produkcji żywności w systemach jakości.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16 h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład; prezentacja z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Omówienie wytycznych systemów KE UE produkcji jakości żywności. Wskazanie zasad charakteryzujących notyfikowane systemu UE. Charakterystyka etapów budowy systemów jakości produkcji żywności. Omówienie wybranych polskich i europejskich systemów notyfikujących. Wartość dodana wynikająca z produkcji żywności w oparciu o certyfikowane metody systemów jakości produkcji żywności. Funkcje gwarancyjne systemów jakości produkcji żywności, w tym znaczenie odtworzenia źródła pochodzenia żywności „traceability”. Wytyczne systemów w odniesieniu do produktów, przetworów i konsumentów oraz służb nadzoru nad jakością żywności Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, jakości żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym systemów jakości w produkcji żywności	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym systemów jakości w produkcji żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu systemów jakości w produkcji żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - egzamin pisemny z wykładów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wierzbicka A., Wierzbicki J., Paździor A., Gill S. 2009. System QMP dla mięsa wieprzowego. Standardy Systemu. Wyd. PZPBM, Warszawa 2. Wierzbicka A., Sochaczewski W. (2007). System gwarantowanego pochodzenia surowców rolnych i certyfikacji jakości żywności. Zarządzanie Jakością Żywności. Wyd. ARR Warszawa. 3. Świderski F. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa. 				
UWAGI					

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS
--	---------------

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym systemów jakości w produkcji żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym systemów jakości w produkcji żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu systemów jakości w produkcji żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo nowej żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Novel foods				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Monika Hoffmann, dr inż. Katarzyna Świąder, dr inż. Kinga Boruszewska, dr inż. Andrzej Janicki, prof. dr hab. Wiesław Przybylski				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa, Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	dostarczenie wiedzy na temat grup żywności klasyfikowanej jako „nowa żywność”, w tym jako: „nowe produkty”, „nowe składniki żywności” i „żywność transgeniczna – GMO”, dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu zasad wprowadzania do żywności „nowych składników”, zapoznanie z regulacjami prawnymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych, jako „nowa żywność”. Charakterystyka wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych dopuszczonych do stosowania jako „nowe składniki żywności”. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Charakterystyka dietetyczna wybranych nowych składników i nowych źródeł żywności.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza nt. składników żywności, metod jej utrwalania i technologii przetwarzania żywności, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego				
Efekty kształcenia:	01_W– posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – test końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu w formie testu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Alan McHughen (2004): Żywność modyfikowana genetycznie. WNT Warszawa. Klimiuk E., Łebkowska M. (2003): Biotechnologia w ochronie środowiska. WN PWN, Warszawa. Węglański P. (red.) (2001): Genetyka molekularna. PWN, Warszawa. Bednarski W., Reps A. (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. 2, WNT. Aktualnie obowiązujące przepisy prawne. Opinie i informacje Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food_en 				
UWAGI					

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:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Urządzenia w przemyśle spożywczym	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food processing equipment		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Magdalena Zalewska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o budowie i zasadach działania urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach przemysłu spożywczego. Dostarczenie wiedzy o najnowocześniejszych rozwiązaniach maszyn i linii produkcyjnych wykorzystywanych do produkcji żywności. Zapoznanie studentów z urządzeniami wykorzystywanymi na każdym etapie procesu produkcyjnego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;		
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z zakładów przemysłu spożywczego, dyskusja, konsultacje.		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka branż przemysłu spożywczego. Wybrane maszyny i linie występujące w przemyśle mięsny (linie ubojowe i rozbiorowe, chłodzenie, obróbka cieplna – komory wędzarnicze), zbożowo-młynarskim (młyny, kaszarnie, płatkarnie), piekarsko-cukierniczym, owocowo – warzywnym (maszyny do obróbki wstępnej – czyszczenie, mycie, odszypułkowanie, prasy do tłoczenia, depektynizacja, stacje ultra filtracyjne, stacje wyparne i pozyskiwania aromatu), mleczarskim, napojów mlecznych, napojów bezalkoholowych, cukrowniczym (linie technologiczne dla cukrowni), rybnym, olejarskim (tłocznie oleju, ekstraktory), piwowarskim, spirytusowym (kolumny destylacyjne i rektyfikacyjne), winiarskim, koncentratów spożywczych. Charakterystyka urządzeń występujących na wszystkich etapach produkcji żywności, od pozyskania surowca, poprzez półprodukty, aż do otrzymania gotowego produktu.</p> <p>Cwiczenia: -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W - posiada wiedzę na temat urządzeń w przemyśle spożywczym dostosowaną do studiowanego kierunku gastronomia i hotelarstwo	02_U - potrafi dobrać odpowiednie urządzenia do procesu produkcji danego produktu żywnościowego 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - zaliczenie pisemne		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gruda Z., Postolski J. (1999): Zamrażanie żywności, Wyd. WNT, Warszawa. Lewicki P.P. (2003): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa. Knyszewski J. (2003): Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego, Wyd. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk. Olszewski A., (2002): Technologia przetwórstwa mięsa, Wyd. WNT, Warszawa. Jurczak M. E. (1999): Mleko: produkcja, badanie, przerób, Wyd. SGGW, Warszawa. Popko H., Popko R. (1997): Maszyny przemysłu spożywczego: przemysł mleczarski, Wyd. Uczelniane Politechniki Lubelskiej, Lublin. Diakun J., Radomski G. (2003): Urządzenia przemysłu spożywczego, Wyd. Uczelniane Politechniki Koszalińskiej, Koszalin. 		
UWAGI			

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym urządzeń w przemyśle spożywczym	KP_W01
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym urządzeń w przemyśle spożywczym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U05
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie w sektorze żywnościowym			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food sector management				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warszewicz				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu współczesnych koncepcji zarządzania, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki funkcjonowania przedsiębiorstw w sektorze żywnościowym i dotyczącej potrzeby budowania przewagi konkurencyjnej w zglobalizowanej gospodarce.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady interaktywne i problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zarządzanie i jego koncepcje. Interesariusze przedsiębiorstw sektora żywnościowego. Innowacyjność w budowaniu przewagi konkurencyjnej. Nowe trendy w zarządzaniu kapitałem ludzkim z uwzględnieniem firm wielonarodowych. Metoda refleksji strategicznej. Nowe koncepcje w zarządzaniu. Zarządzanie w interesie klienta. Zarządzanie wartością klienta. Zarządzanie firmą na rynku doznań. Przedsiębiorstwo zrównoważone. Globalizacja procesów gospodarowania i zarządzania.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość zagadnień związanych z organizacją, zarządzaniem i sektorem żywnościowym				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu nowych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin			03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w sektorze żywnościowym
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne 02_U, 03_K – przygotowanie analizy studium przypadku wybranego obszaru funkcjonowania przedsiębiorstwa na podstawie analizy literatury branżowej.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruk analizy studium przypadku, ocenione testy zaliczeniowe oraz protokół z ocenami końcowymi.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena analizy studium przypadku - 20% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych - 80%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa Penc J. (2005): Sztuka skutecznego zarządzania, kierowania firmą z myślą o jutrze i procesach integracji z Unią Europejską. Oficyna Ekonomiczna, Kraków Martyniak L. (2002): Nowe metody i koncepcje zarządzania. Wyd. AE, Kraków Kowrygo B. (red) (2008): Challenges and perspectives for European food market. WUJLS Press, Warszawa Kowrygo B., Górską-Warszewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa Business Harvard Review Polska (miesięcznik) 				
UWAGI:					

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:	55 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu nowych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w sektorze żywnościowym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie marką na rynku żywnościowym			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Brand Management on food market				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem w warunkach systemu rynkowego z uwzględnieniem takich obszarów jak: planowanie i wprowadzanie nowych marek na rynek, wycena marek, wykorzystanie narzędzi marketingowych do zwiększenia efektywności finansowania nowej marki, kształtowanie elementów tworzących tożsamość marki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Marka – znaczenie, funkcje, rodzaje, identyfikatory. Marka jako składnik zasobów niematerialnych przedsiębiorstwa. Architektura marek. Kapitał marek. Konsumentki kapitał marek. Strategie przedsiębiorstw wobec marek. Rozwój marek. Zarządzanie marką - definicje, znaczenie, etapy. Strategie rozszerzania i ekspansji marek. Licencjonowanie marek. Lojalność wobec marek, metody ewaluacji skuteczności procesu branding. Marki w aspekcie procesów zarządzania przedsiębiorstwem. Strategie zarządzania markami. Marka a potrzeby konsumentów na rynku. Strategie jakościowo-cenowe a zarządzanie przedsiębiorstwem. Aspekty finansowe zarządzania marką w przedsiębiorstwie. Metody wyceny marek w przedsiębiorstwie. Nowoczesne metody i sposoby kreowania marek. Tożsamość i wizerunek marek. Czynniki marketingowe kształtujące rozwój marek na rynku. Marki przedsiębiorstw produkcyjnych, handlowych i usługowych. Marki korporacji transnarodowych.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień dotyczących marketingu i zarządzania				
Efekty kształcenia:	01_W - posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania marką na rynku żywnościowym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - zaliczenie pisemne treści wykładowych 02_U, 03_K – wykonanie projektu na zadany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe, projekt				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektu 40% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Górską-Warsewicz H. (2012): Konsumentki kapitał marek produktowych na potrzeby zarządzania przedsiębiorstwem (na przykładzie sektora mleczarskiego), Wyd. Naukowe Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa. Górską-Warsewicz H. (2011): Kształtowanie architektury marek przedsiębiorstw sektora żywnościowego, Wyd. Difin, Warszawa. Górską-Warsewicz H., Pałaszewska-Reindl T. (2002): Marka na rynku produktów żywnościowych. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. Kall J. (2001), Silna marka. Istota i kierowanie. PWE, Warszawa Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności, Wolters Kluwer, Warszawa. Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie zintegrowaną komunikacją rynkową przedsiębiorstw: organizacja, strategie, uwarunkowania, Wyd. SGGW, Warszawa. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką. Wyd. SGGW, Warszawa. Kall J., Sojkin B., (2008): Zarządzanie produktem, Teoria, praktyka, perspektywy, Wyd. AE Poznań, Poznań. Świątkowska M., Berger S. (2001): Reklama żywności jako narzędzie kształtowania postaw konsumentów i rynku produktów spożywczych. Wyd. SGGW, Warszawa 				

UWAGI

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokończania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania marką na rynku żywnościowym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiot:	Żywność probiotyczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Probiotic in food				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot dostarcza wiedzy na temat jednego z rodzajów żywności funkcjonalnej, mianowicie żywności probiotycznej, czyli takiej, która zawiera prozdrowotne szczepy, głównie bakterii kwasu mlekowego. Przedmiot rozszerza wiedzę dotyczącą bakterii kwasu mlekowego; ich morfologii, fizjologii oraz różnych substancji antybakteryjnych (w tym bakteriocyn) wytwarzanych przez te bakterie, w tym szczepy probiotyczne. Przedmiot dostarcza wiedzy na temat roli mikroflory jelitowej w funkcjonowaniu organizmu człowieka.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, folie, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: „Novel food”, czyli „nowa żywność”: pojęcia, definicje, zagrożenia. Co to jest żywność probiotyczna – definicje, problemy bezpieczeństwa, aspekty prawne. Inne rodzaje żywności funkcjonalnej. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych. Morfologia i fizjologia bakterii fermentacji mlekowej, w tym szczepów probiotycznych. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną ze szczególnym uwzględnieniem bakteriocyn. Znaczenie substancji chemicznych wytwarzanych przez mikroflorę probiotyczną w produkcji żywności i organizmie człowieka. Mikroflora przewodu pokarmowego i jej rola regulacyjna. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat mikroorganizmów wykorzystywanych w biotechnologii żywności oraz różnych rodzajów żywności funkcjonalnej				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym żywności probiotycznej	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących probiotyków i żywności probiotycznej 03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu probiotyków i żywności probiotycznej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U; 03_K - ocena wystąpień i prezentacji 01_W - zaliczenie				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prezentacji dotyczącej zadanego tematu, treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prezentacja dotycząca zadanego tematu (40%), zaliczenie (60%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Libudzisz Z (red.) (1998): Bakterie fermentacji mlekowej, Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź. 2. Probiotyki. Warsztaty zorganizowane w ramach projektu Accompanying Measure do projektu Flair-Flow Europe IV, Kraków, 2002. Pediaatria współczesna, 2002, numer 1, tom 4. 3. Materiały naukowe sympozjum, 2003, Bakterie fermentacji mlekowej. Metabolizm, genetyka, wykorzystanie, Spała. 4. Gawęcki J. i Libudzisz Z. (red) (2006): Mikroorganizmy w żywności i żywieniu, Wyd. Akademia Rolnicza, Poznań. 				
UWAGI:					

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	53 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym żywności probiotycznej	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym żywności probiotycznej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywności probiotycznej	KP_K01