

Nazwa zajęć:	Żywnienie w wieku rozwojowym	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition in developmental age		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-01_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Jadwiga Hamułka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy z zakresu żywienia w okresie wzrostu i rozwoju (ciąża, laktacja, dzieci, młodzież) z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia i stanu odżywienia w kontekście ich wpływu na zdrowie.</p> <p>Wykłady: Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących – podstawy teoretyczne, zalecenia żywieniowe; wpływ żywienia na przebieg ciąży oraz wzrost i rozwój płodu, zdrowie dziecka; stan odżywienia kobiety (niedowaga, otyłość) przed zajściem w ciążę i w czasie jej trwania a ryzyko powikłań rozwojowych płodu i zaburzeń zdrowotnych u dziecka; błędy żywieniowe i sposoby im zapobiegania. Programowanie żywieniowe, metaboliczne, mikrobiotyczne oraz ich konsekwencje zdrowotne. Żywnienie dzieci z niską masą urodzeniową. Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt. Żywnienie dzieci i młodzieży - prawidłowe żywienie jako warunek optymalnego wykorzystania genetycznie zdeterminowanych możliwości rozwoju fizycznego, emocjonalnego i społecznego. Wpływ wybranych składników żywności (składników odżywczych, substancji bioaktywnych, używek) na zdolności poznawcze/intelektualne. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu tętniczym, cukrzycy oraz otyłości u dzieci i młodzieży. Niepożądane reakcje pokarmowe. Specyfika żywienia niemowląt i dzieci z alergią i nietolerancją pokarmową. Modyfikacje sposobu żywienia u dzieci z celiakią. Specyfika wybranych schorzeń charakterystycznych dla wieku rozwojowego (m.in. niedokrwistość, krzywica, osteopenia, osteoporoza, fenylketonuria). Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży oraz kobiet w ciąży i laktacji.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty bilansowania diety dla kobiet w ciąży, laktacji (planowanie żywienia, analiza case-study). Krytyczna analiza i praktyczne zastosowanie różnych metod oceny stanu odżywienia i rozwoju dzieci. Praktyczne aspekty bilansowania dziennej racji pokarmowej dla niemowląt, małych dzieci (1-3 lat) oraz dzieci przedszkolnych i szkolnych. Ustalanie i praktyczna realizacja modyfikacji sposobu żywienia u dzieci i młodzieży oraz kobiet w ciąży i laktacji z niedokrwistością. Praktyczne aspekty wprowadzania i kontroli modyfikacji sposobu żywienia u niemowląt, dzieci i młodzieży z cukrzycą. Ustalanie i praktyczna realizacja modyfikacji sposobu żywienia u dzieci i młodzieży z zespołem metabolicznym. Modyfikacja diety u dzieci i młodzieży oraz kobiet w ciąży i laktacji w aspekcie występowania krzywicy i osteoporozy. Planowania dziennej racji pokarmowej dla dzieci i młodzieży z alergią i nietolerancją pokarmową. Praktyczne aspekty ustalania i kontroli modyfikacji sposobu żywienia u dzieci z celiakią. Modyfikacje żywieniowe stosowane u dzieci, młodzieży i kobiet w ciąży z fenylketonurią jako przykładu genetycznie uwarunkowanego, zależnego od żywienia, zaburzenia przemiany aminokwasów. Ustalanie i praktyczna realizacja modyfikacji sposobu żywienia u dzieci i młodzieży oraz kobiet w ciąży w zaparciach i zespole jelita drażliwego. Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży oraz kobiet w ciąży i laktacji.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów Ćwiczenia: projekty badawcze, opracowanie określonego zadania problemowego, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat fizjologii i żywienia człowieka, podstaw dietetyki i oceny żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie potrzeby żywieniowe oraz determinanty sposobu żywienia i stanu odżywienia w okresie wzrostu i rozwoju w kontekście ich wpływu na rozwój, funkcjonowanie organizmu i zdrowie</p> <p>W2 – zna i rozumie konsekwencje zdrowotne wczesnego programowania metabolicznego/żywieniowego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ustalić i kontrolować postępowanie żywieniowe/ dietetyczne specyficzne dla wieku rozwojowego oraz chorób z nim związanych</p> <p>U2 – potrafi wykonać materiały informacyjne (żywieniowe, dietetyczne) przystosowane do wieku, stanów fizjologicznych oraz schorzeń z nimi związanych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji oraz stałego doskonalenia umiejętności z zakresu żywienia w wieku rozwojowym</p> <p>K2 – jest gotów do rozwiązywania problemów zawodowych indywidualnie lub w zespole z udziałem ekspertów z innych dziedzin z poszanowaniem etyki i etosu zawodowego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych, Przygotowanie sprawozdań oraz projektów dotyczących żywienia oraz modyfikacji dietetycznych w wieku rozwojowym i schorzeniach z nim związanych.		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: projekty (sprawozdania), kolokwium
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 60% Ocena z ćwiczeń – 40% (30% - ocena z projektów dotyczących żywienia oraz modyfikacji dietetycznych w wieku rozwojowym i schorzeniach z nim związanych; 10% - ocena z kolokwium pisemnego)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala seminaryjna / laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dobrzańska A., Socha P., Obrzycki Ł.: Suplementacja diety. Wytyczne postępowania u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących piersią. Wyd. Medi Press, Warszawa 2015. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2013. 4. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010. 5. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017. 6. Krawczyński M. (red.): Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help-Med, Kraków 2015. 7. Kułaga Z. i wsp.: Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce – wyniki badania OLAF. Standardy Medyczne. Pediatria, 2010, 7, 690-700. 8. Małecka-Tendera E., Socha P.: Otyłość u dzieci i młodzieży. Wyd. PZWL, Warszawa 2011. 9. Langley-Evans S. (red.): Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa 2014. 10. Rózdżyńska-Świątkowska A. i wsp.: Wartości referencyjne wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dla oceny wzrastania i stanu odżywienia dzieci i młodzieży w wieku 3-18 lat. Standardy Medyczne. Pediatria, 2013, 1, 11-21. 11. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ, Kraków 2001. 12. Szajewska H., Horvath A. (red.): Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 13. Szostak-Węgierek D., Cichocka A. (red.): Żywnienie kobiet w ciąży. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 14. Weker H. (red.): Poradnik żywienia dziecka w wieku od 1. do 3. roku życia. Wyd. IMiD, Warszawa 2012. 15. Weker H., Barańska M. (red.): Żywnienie niemowląt i małych dzieci. Zasady postępowania w żywieniu zbiorowym. Wyd. IMiD, Warszawa 2014. 16. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6.	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie potrzeby żywieniowe oraz determinanty sposobu żywienia i stanu odżywienia w okresie wzrostu i rozwoju w kontekście ich wpływu na rozwój, funkcjonowanie organizmu i zdrowie	K_W01, K_W04	2, 2
Wiedza – W2	Zna i rozumie konsekwencje zdrowotne wczesnego programowania metabolicznego/żywieniowego	K_W01	2
Umiejętności – U1	Potrafi ustalić i kontrolować postępowanie żywieniowe/dietetyczne specyficzne dla wieku rozwojowego oraz chorób z nim związanych	K_U02	3
Umiejętności – U2	Potrafi wykonać materiały informacyjne (żywieniowe, dietetyczne) przystosowane do wieku, stanów fizjologicznych oraz schorzeń z nimi związanych	K_U01, K_U08	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji oraz stałego doskonalenia umiejętności z zakresu żywienia w wieku rozwojowym	K_K01	2
Kompetencje – K2	Jest gotów do rozwiązywania problemów zawodowych indywidualnie lub w zespole z udziałem ekspertów z innych dziedzin z poszanowaniem etyki i etosu zawodowego	K_K02, K_K04	2, 2

*) 3 – znaczący i szczegółowy, 2 – częściowy, 1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Żywnienie osób starszych	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition in older age		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-02_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy w zakresie żywienia osób starszych.</p> <p>Wykłady: Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa. Proces starzenia się: teorie, cechy, przebieg ze szczególnym uwzględnieniem zmian w układzie pokarmowym i ich wpływu na sposób żywienia i na biodostępność składników odżywczych w starszym wieku. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywnością. Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Zalecenia dla osób starszych w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. Żywność dla osób starszych. Żywnienie osób starszych w ramach nieformalnych i formalnych systemów opieki. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych. Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. Żywnienie wśród czynników wpływających na jakość życia.</p> <p>Ćwiczenia: Przeprowadzenie badania: „Sposób żywienia i wybrane zachowania żywieniowe w powiązaniu z jakością życia i innymi wybranymi czynnikami u osób starszych”. Opracowanie założeń, narzędzi badawczych (kwestionariusze), rekrutacja respondentów, wywiady z osobami starszymi, utworzenie komputerowej bazy danych, ocena żywienia, analizy statystyczne danych, prezentacja multimedialna uzyskanych wyników, dyskusja dotycząca przebiegu i wniosków z badania. Samoocena predyspozycji do pracy badawczej z udziałem osób starszych. Praca indywidualna i w zespole.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 20 b) ćwiczenia; liczba godzin 20		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacje multimedialne Ćwiczenia w grupach 4-6 osobowych, realizowane jako projekt badawczy (rozwiązywanie zadań problemowych, dyskusje, prezentacje multimedialne studentów), z elementami e-learningu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość zasad racjonalnego żywienia, norm i zaleceń żywieniowych, znajomość roli, funkcji, konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie, wiedza o wartości odżywczej produktów spożywczych, sposobach oceny żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie zagadnienia funkcjonowania organizmu i potrzeb żywieniowych osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach W2 – zna specyficzne metody stosowane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzory żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi, stosując metody adekwatne do wieku starszego, ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze U2 – potrafi efektywnie komunikować się z osobami starszymi oraz zanalizować i zaprezentować efekty badania dotyczącego sposobu żywienia osób starszych</p>	<p>Kompetencje: K1 – ma świadomość społecznego znaczenia potrzeby działań w celu poprawienia stanu zdrowia osób starszych przez racjonalizację żywienia K2 – jest gotów pracować indywidualnie i w zespole K3 – jest gotów aktualizować swoją wiedzę i krytycznie odnosić się do źródeł informacji</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego (egzamin) Obserwacja studenta w trakcie zajęć; ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć, ocena wykonania zadania na ćwiczeniach, ankieta wypełniana przez studenta		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, raportu z badania, prezentacji		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z pisemnego kolokwium wykładowego – 60%, Ocena za przygotowanie i przeprowadzenie badania terenowego - 20%, Ocena za opracowanie komputerowej bazy danych, raportu i prezentacji - 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie u progu i schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań 2013. Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J.A. (red.): Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013. Wądołowska L.: Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn 2010. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009. 		

6. Menebrocker C., Smoliner C.: Żywnie w opiece nad osobami w starszym wieku. Edra Urban & Prater, Wrocław 2018.
7. Cybulski M., Krajewska-Kułak E.: Opieka nad osobami starszymi. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
8. Zych A.A.: Leksykon gerontologii. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków 2017.
9. Wawrzyniak J.K.: Starość człowieka - szanse i zagrożenia. Implikacje pedagogiczne. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2017.
10. Fabiś A., Wawrzyniak J.K., Chabior A.: Ludzka starość, Wybrane zagadnienia gerontologii społecznej. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków 2017.
11. Jarosz M. (red.): Żywnie i styl życia osób w starszym wieku. Wyd. Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa 2018.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 7.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,9 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie zagadnienia funkcjonowania organizmu i potrzeb żywieniowych osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach	K_W01	3
Wiedza – W2	Zna specyficzne metody stosowane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzory żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia	K_W01, K_W04	3, 3
Umiejętności – U1	Potrafi, stosując metody adekwatne do wieku starszego, ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze	K_U01, K_U03	3, 3
Umiejętności – U2	Potrafi efektywnie komunikować się z osobami starszymi oraz zanalizować i zaprezentować efekty badania dotyczącego sposobu żywienia osób starszych	K_U04	3
Kompetencje – K1	Ma świadomość społecznego znaczenia potrzeby działań dla poprawienia stanu zdrowia osób starszych przez racjonalizację żywienia	K_K01, K_K04	3, 3
Kompetencje – K2	Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole	K_K02	3
Kompetencje – K3	Jest gotów aktualizować swoją wiedzę i krytycznie odnosić się do źródeł informacji	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Polityka żywienia ludności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food and nutrition policy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-03_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy dotyczącej zagadnień globalnej produkcji i użytkowania żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego świata, strategii i działań podejmowanych na szczeblach światowym, regionalnych i lokalnych w celu poprawy żywienia oraz wyzwań, jakim sprostać powinna polityka żywienia w XXI w., a także kształtowanie postawy odpowiedzialności za wyżywienie świata i szeroko rozumiane zdrowie publiczne.</p> <p>Wykłady: Ewolucja, cele i modele polityki żywienia ludności. Zagadnienia demografii świata i regionów w aspekcie kształtowania produkcji rolniczej i żywienia. Żywnościowe aspekty podaży żywności. Bezpieczeństwo żywnościowe świata i działania na rzecz ograniczania głodu i niedożywienia. Rozmiary i skutki marnotrawstwa żywności. Imperatyw zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności. Problem żywienia ludności o niskim statusie ekonomicznym w Polsce. Sfera ubóstwa w Unii Europejskiej i polityka dla ludności o niskim statusie ekonomicznym. Instrumenty realizacji polityki żywienia. Programy żywienia i racjonalizacji spożycia żywności – doświadczenia wybranych krajów. Strategie na rzecz poprawy żywienia i zdrowia lokalnej ludności. Zaangażowanie organizacji międzynarodowych, pozarządowych i sfery biznesowej w obszarze polityki żywienia. Wyzwania dla polityki żywienia ludności.</p> <p>Ćwiczenia: Światowa produkcja i wykorzystanie podstawowych surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego. Uwarunkowania konsumpcji w kontekście transformacji żywnościowej. Przyczyny marnotrawstwa żywności i możliwości zapobiegania. Zasady i model zrównoważonej konsumpcji żywności. Działania na rzecz poprawy żywienia ludności o niskim statusie ekonomicznym. Instrumenty realizacji polityki żywienia – doświadczenia Stanów Zjednoczonych. Prezentacja projektów zespołowych przedstawiających autorski program wdrażania jednego z zaleceń zrównoważonej konsumpcji żywności w wybranej grupie ludności w celu poprawy żywienia i zdrowia.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów i elementami dyskusji. Ćwiczenia: prezentacje multimedialne, krytyczna analiza danych i tekstów źródłowych, dyskusja, prezentacja i omówienie projektów zespołowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu gospodarki żywnościowej, zdrowia publicznego i społecznych problemów rozwoju świata		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie cele i modele polityki żywienia ludności w aspekcie zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego i zdrowia w skali świata i regionów W2 – zna i rozumie główne problemy społeczno-cywilizacyjne współczesnego świata determinujące możliwości żywienia i zdrowie publiczne, w tym w aspekcie zrównoważonego rozwoju W3 – zna programy i narzędzia polityki żywienia w skali globalnej, regionalnej i lokalnej oraz działania podejmowane przez różne grupy interesariuszy</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi w praktyce zastosować zdobytą wiedzę do formułowania i rozwiązywania problemów z obszaru polityki żywienia ludności U2 – potrafi współdziałać w zespole, w tym także podejmować rolę lidera U3 – potrafi samodzielnie wyszukiwać i krytycznie analizować opracowania służące pogłębieniu i aktualizowaniu wiedzy z obszaru polityki żywienia</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do identyfikacji i krytycznej analizy problemów polityki żywienia ludności indywidualnie lub w zespole K2 – jest gotów do podejmowania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania inicjatyw służących poprawie żywienia i zdrowia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z tematyki wykładów i ćwiczeń Przygotowanie i prezentacja projektu zespołowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocenione arkusze egzaminacyjne (przykładowe) i protokół egzaminacyjny; projekty zapisane na nośniku elektronicznym		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu 60%, ocena projektu zespołowego 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna/aula ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Halicka E., Kowrygo B.: Polityka żywienia ludności – cele i instrumenty wdrażania. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009, s. 243-253.		

2. Rudy M.: Polityka żywienia ludności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2016.
3. Rejman K.: Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2010, rozdz. 2.2. i 2.3. s. 28-57 oraz 4.2. i 5. s. 153-178.
4. Czasopisma o tematyce z zakresu przedmiotu, np. Food Policy, Zeszyty Naukowe SGGW Problemy Rolnictwa Światowego.
5. Flagowe bieżące publikacje FAO dostępne na stronie internetowej FAO, np.:
 - Seria SOFI: The State of Food Security and Nutrition in the World;
 - Seria SOFA: The State of Food and Agriculture;
 - Seria SOFIA: The State of World Fisheries and Aquaculture.
6. Bieżące publikacje WHO dostępne na stronie internetowej WHO, np.:
 - WHO: World Health Report 2013: Research for Universal Health Coverage. WHO, Geneva 2013.
 - Seria: World Health Statistics, np. World Health Statistics 2018. Monitoring Health for the SDGs.
 - WHO: Ten Years in Public Health, 2007–2017: Report by Dr Margaret Chan, Director-General, World Health Organization. WHO, Geneva 2017.
 - Donaldson L, Rutter P.: Healthier, Fairer, Safer: The Global Health Journey, 2007-2017. WHO, Geneva 2017.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum: konsultacje, egzamin – liczba godzin 5.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie cele i modele polityki żywienia ludności w aspekcie zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego i zdrowia w skali świata i regionów	K_W06, K_W07	2, 2
Wiedza – W2	Zna i rozumie główne problemy społeczno-cywilizacyjne współczesnego świata determinujące możliwości żywienia i zdrowie publiczne, w tym w aspekcie zrównoważonego rozwoju	K_W06	2
Wiedza – W3	Zna programy i narzędzia polityki żywienia w skali globalnej, regionalnej i lokalnej oraz działania podejmowane przez różne grupy interesariuszy	K_W06	2
Umiejętności – U1	Potrafi w praktyce zastosować zdobytą wiedzę do formułowania i rozwiązywania problemów z obszaru polityki żywienia ludności	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi współdziałać w zespole, w tym także podejmować rolę lidera	K_U07	2
Umiejętności – U3	Potrafi samodzielnie wyszukiwać i krytycznie analizować opracowania służące pogłębianiu i aktualizowaniu wiedzy z obszaru polityki żywienia	K_U08	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do identyfikacji i krytycznej analizy problemów polityki żywienia ludności indywidualnie lub w zespole	K_K01, K_K02	2, 2
Kompetencje – K2	Jest gotów do podejmowania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania inicjatyw służących poprawie żywienia i zdrowia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka	K_K03	2

*)3 – znaczący i szczegółowy, 2 – częściowy, 1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Nowoczesne metody analizy żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Novel methods of food analysis		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-04_19

Koordinator zajęć:	Prof. dr hab. Jarosława Rutkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zastosowaniu nowoczesnych metod instrumentalnych: spektrofotometrii, chromatografii gazowej, cieczonej i gazowej ze spektrometrią mas (GC/MS) do kontroli jakości i badania składu surowców i produktów żywnościowych oraz kształtowanie umiejętności w tym zakresie.</p> <p>Ćwiczenia: Chromatograficzna analiza lipidów żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego: przygotowanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych (FAME), analiza chromatograficzna FAME metodą chromatografii gazowej. Rozdział triacylogliceroli metodą chromatografii gazowej analiza jakościowa i ilościowa. Zastosowanie spektrofotometrii UV-Vis do analizy produktów utlenienia lipidów (sprężone dieny i trieny) oraz badania właściwości przeciwutleniających żywności. Wprowadzenie do techniki GC/MS: jonizacja, detektor masowy, analiza ilościowa z wykorzystaniem biblioteki widm. Ekstrakcja związków lotnych z wybranych produktów metodą SPME oraz analiza profilu związków lotnych z wykorzystaniem techniki GC/MS. Interpretacja danych w oparciu o bazy danych widm masowych, potwierdzenie związków metoda liniowych indeksów retencji. Wykorzystanie chromatografii gazowej oraz spektrofotometrii UV-Vis do badania stopnia przebiegu Reakcji Maillarda.</p> <p>Wykorzystanie wysokosprawnej chromatografii cieczonej (HPLC) z detekcją DAD-UV-Vis do analizy związków bioaktywnych w żywności. Ekstrakcja, oznaczenie jakościowe (identyfikacja) oraz ilościowe barwników karotenoidowych w wybranych warzywach i owocach z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Oznaczenie jakościowe oraz ilościowe barwników antocyjanowych w wybranych owocach z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 40		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy i oddziaływań cząsteczek, polarności związków, przemian fazowych, reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości rozpuszczalników i ich nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie wykorzystanie technik chromatograficznych i spektrofotometrycznych w badaniach składu, właściwości jakości żywności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi przygotować przykładowe próby żywnościowe (owoce, oleje, tłuszcze zwierzęce, napary herbat) do analiz spektrofotometrycznych i chromatograficznych,</p> <p>U2 – potrafi przeprowadzić analizy chromatograficzne wybranych prób żywności i interpretować wyniki</p> <p>U3 – potrafi przeprowadzić pomiary spektrofotometryczne próby i interpretować wyniki</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do pracy zespołowej w laboratoriach zajmujących się badaniami jakości żywności, bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy teoretycznej oraz sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne kolokwia i sprawozdania studentów. Zbiorne protokoły wyników które student uzyskał w ramach kolokwiów i sprawozdań z ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwia z wiedzy teoretycznej (60%) oraz sprawozdania (40%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale laboratoryjne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Witkiewicz Z.: Podstawy chromatografii. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005. Szczepaniak W.: Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wyd. PWN, Warszawa 1997. Rutkowska J., Tambor K., Sadowska A.: Chromatografia gazowa – podstawy teoretyczne. [w:] Michalik J. (red.): Analiza instrumentalna w badaniach przeszczepów tkankowych sterylizowanych radiacyjnie. Wyd. IChTJ, Warszawa 2009, 7-23. Rutkowska J., Sinkiewicz I., Sadowska A.: Zastosowanie techniki chromatografii cieczonej w układzie faz odwróconych do analizy związków biologicznych. [w:] Michalik J. (red.): Analiza instrumentalna w badaniach przeszczepów tkankowych sterylizowanych radiacyjnie. Wyd. IChTJ, Warszawa 2009, 52-59. Tambor K., Rutkowska J., Sadowska A.: Chromatograf gazowy z detektorem mas – podstawy teoretyczne. [w:] Michalik J. (red.): Analiza instrumentalna w badaniach przeszczepów tkankowych sterylizowanych radiacyjnie. Wyd. IChTJ, Warszawa 2009, 24-35. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 6.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,9 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie wykorzystanie technik chromatograficznych i spektrofotometrycznych w badaniach składu, właściwości jakości żywności	K_W05	2
Umiejętności – U1	Potrafi przygotować przykładowe próby żywnościowe (owoce, oleje, tłuszcze zwierzęce, napary herbat) do analiz spektrofotometrycznych i chromatograficznych,	K_U03	2
Umiejętności – U2	Potrafi przeprowadzić analizy chromatograficzne wybranych prób żywności i interpretować wyniki	K_U03, K_U04	2, 2
Umiejętności – U3	Potrafi przeprowadzić pomiary spektrofotometryczne próby i interpretować wyniki	K_U03, K_U04	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do pracy zespołowej w laboratoriach zajmujących się badaniami jakości żywności, bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka	K_K02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Trendy w technologii żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Trends in food technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-05_19

Koordinator zajęć:	Dr inż. Elżbieta Górską-Horczyzak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Cel i zadania przedmiotu to dostarczenie wiedzy z zakresu nowoczesnych technologii stosowanych w projektowaniu i produkcji żywności oraz wpływu procesu technologicznego na jakość i wartość produktów spożywczych oraz termin przydatności do spożycia.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie i zaprezentowanie zaawansowanych technik analitycznych stosowanych w technologii żywności – techniki chromatograficzne (obliczanie IR dla związków o określonym czasie retencji oraz walidacja metod analitycznych w praktyce). Analiza benchmarkingowa potencjału produkcyjnego, produktowego i opakowaniowego wybranych technologii. Zastosowanie elektronicznego nosa w weryfikacji jakości żywności, powtarzalności składu i warunków technologicznych oraz detekcji zmian jakościowych i zafałszowań. Najnowsze trendy w wybranych gałęziach przemysłu spożywczego - projektowanie pieczywa o wysokiej zawartości białka i obniżonym indeksie glikemicznym. Projektowanie i produkcja funkcjonalnych wyrobów mlecznych. Wykorzystanie bioaktywnych związków i surowców do projektowania wyrobów owocowych i warzywnych. Chiller Assessment oraz MSA Grading jako nowoczesne standardy oceny jakości żywności. Projektowanie nowych produktów mięsnych (produkty o określonych cechach jakościowych i prozdrowotnych, produkty o kontrolowanej poziomie alergenicności). Projekt własny studentów na podstawie wiedzy zdobytej w ramach przedmiotu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Opracowanie projektu produktu, dyskusje, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza i umiejętności z zakresu ogólnej technologii żywności, podstawowego składu produktów spożywczych oraz możliwości modyfikacji ich składu.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie pojęcie i metody określania benchmarkingu i potencjału innowacyjnego technologii, produktów i opakowań oraz zasady oceny i wdrażania nowoczesnych standardów oceny jakości żywności W2 – zna na poziomie rozszerzonym i rozumie zagadnienia z zakresu projektowania żywności oraz nowoczesnych metod przetwórczych</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń projektu nowego produktu U2 – potrafi sformułować założenia do tworzenia nowych produktów, zgodnych ze współczesnymi trendami w technologii żywności U3 – potrafi stosować metody identyfikacji i wykrywania składów żywności niezgodnych z deklaracją producenta zawartą w specyfikacji produktu</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów, mając pogłębioną świadomość konieczności, do stałego, samodzielnego uaktualniania wiedzy i umiejętności dotyczących nowych trendów w technologii żywności K2 – jest gotów do podejmowania obowiązków związanych z badaniami i analizą nowoczesnych trendów w technologii żywności, doceniając znaczenie poznawania współczesnych trendów w technologii żywności dla indywidualnego konsumenta i społeczeństwa K3 – jest gotów do pracy w zespołach projektowych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z prac własnych na ćwiczeniach projektowych oraz wykonanie i zaprezentowanie projektu innowacyjnego produktu opracowanego zgodnie z aktualnymi trendami poznanyymi na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z ćwiczeń oraz opis (pisemny) zaprojektowanego produktu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z prac własnych na ćwiczeniach (sprawozdania 60%), ocena z prezentacji projektu innowacyjnego produktu (40%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala laboratoryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Choiński W., Blicharski T. Hammermeister A.: System PQS. Polskie Mięso/ POLSUS, Warszawa 2009. Wierzbicki J., Wierzbicka A., Paździor A., Gill S.: System QMP. PZPBM, Warszawa 2008. Integrowana Produkcja. MRiRW, Warszawa 2006. Wybrane publikacje (z 5 ostatnich lat) z czasopism naukowych i branżowych: Food Engineering, Food Technology, Food Ingredients, Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przegląd Piekarski i Cukierniczy itp. Wierzbicka A., Biller E., Plewicki T.: Wybrane aspekty inżynierii żywności w tworzeniu produktów spożywczych. Wyd. SGGW, Warszawa 2003. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 10.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Zna i rozumie pojęcie i metody określania benchmarkingu i potencjału innowacyjnego technologii, produktów i opakowań oraz zasady oceny i wdrażania nowoczesnych standardów oceny jakości żywności	K_W04	2
Wiedza – W2	Zna na poziomie rozszerzonym i rozumie zagadnienia z zakresu projektowania żywności oraz nowoczesnych metod przetwórczych	K_W05	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania założeń projektu nowego produktu	K_U01	3
Umiejętności – U2	Potrafi sformułować założenia do tworzenia nowych produktów, zgodnych ze współczesnymi trendami w technologii żywności	K_U05	3
Umiejętności – U3	Potrafi stosować metody identyfikacji i wykrywania składów żywności niezgodnych z deklaracją producenta zawartą w specyfikacji produktu	K_U03	2
Kompetencje – K1	Jest gotów, mając pogłębioną świadomość konieczności, do stałego, samodzielnego uaktualniania wiedzy i umiejętności dotyczących nowych trendów w technologii żywności	K_K01	2
Kompetencje – K2	Jest gotów do podejmowania obowiązków związanych z badaniami i analizą nowoczesnych trendów w technologii żywności, doceniając znaczenie poznawania współczesnych trendów w technologii żywności dla indywidualnego konsumenta i społeczeństwa	K_K02	2
Kompetencje – K3	Jest gotów do pracy w zespołach projektowych	K_K04	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Żywność wygodna	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Convenience food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-06_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Świąder		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu nowych technologii stosowanych w produkcji żywności wygodnej i ich wpływu na wartość odżywczą gotowych wyrobów, pogłębienie wiedzy z zakresu właściwości funkcjonalnych różnych dodatków do żywności; dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu znajomości zasad doboru składników (surowców, półproduktów, dodatków technologicznych) i kształtowania wartości odżywczej żywności, dostarczenie podstawowej wiedzy o projektowaniu produktów żywnościowych.</p> <p>Wykłady: Podział i charakterystyka różnych dodatków do żywności. Charakterystyka właściwości i możliwości stosowania w produkcji żywności wybranych grup substancji dodatkowych. Nowe technologie w przemysłowej produkcji żywności, w tym wygodnej i żywności minimalnie przetworzonej (sous vide, cook chill i inne). Przemysłowa produkcja potraw apertyzowanych i mrożonych oraz przy zastosowaniu chemicznych środków konserwujących. Technologia produkcji koncentratów spożywczych obiadowych, zbożowych, ciast i deserów. Charakterystyka i wykorzystanie preparatów białkowych w produkcji żywności. Technologia syropów cukrowych, w tym skrobiowych. Technologia wyrobów cukierniczych.</p> <p>Ćwiczenia: Właściwości zagęszczające i żelujące hydrokoloidów, właściwości emulgujące i pianotwórcze hydrokoloidów i emulgatorów; wykorzystanie substancji smakowo-zapachowych, syropów cukrowych, substancji słodzących; preparatów białkowych jako składników żywności, wykorzystanie suszów owocowych, warzywnych i ziemniaczanych w technologii koncentratów zbożowych, obiadowych, deserów i ciast. Podstawy projektowania produktów żywnościowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza i umiejętności z zakresu ogólnej technologii żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady stosowania dodatków do żywności oraz metody wytwarzania i sposoby utrwalania żywności w tym wygodnej otrzymywanej przemysłowo	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących produkcji i przetwórstwa żywności wygodnej oraz edukacji żywieniowej	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy związanej z produkcją i przetwórstwem żywności wygodnej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych), przygotowanie projektu koncentratu produktu spożywczego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Oceny z prac pisemnych – 40%, ocena z egzaminu - 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świderski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa, 2003. 2. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Zna i rozumie zasady stosowania dodatków do żywności oraz metody wytwarzania i sposoby utrwalania żywności w tym wygodnej otrzymywanej przemysłowo	K_W03	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących produkcji i przetwórstwa żywności wygodnej oraz edukacji żywieniowej	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy związanej z produkcją i przetwórstwem żywności wygodnej	K_K01	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Certyfikacja bezpieczeństwa żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food safety certification		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-07_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Elżbieta Rosiak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy związanej z pojęciem jakości, akredytacji, certyfikacji, z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, systemem traceability, metodami i narzędziami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Nabycie umiejętności pracy z normami. Zdobycie umiejętności opracowania dokumentacji według standardu PN EN ISO 22 000 w zakresie zarządzania oraz realizacji wyrobu bezpiecznego.</p> <p>Wykłady: Szczegółowe omówienie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w łańcuchu żywnościowym wg standardu PN EN ISO 22000. Prawne regulacje dotyczące systemu identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Omówienie narzędzi oraz dokumentów wykorzystywanych do przepływu informacji niezbędnych do funkcjonowania systemu traceability w łańcuchu żywnościowym. Omówienie metod walidacji, weryfikacji i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.</p> <p>Ćwiczenia: opracowanie projektu praktycznej dokumentacji zarządzania bezpieczeństwem żywności – studium przypadku. Elementy systemu zarządzania: odpowiedzialność kierownictwa, zarządzanie zasobami. Charakterystyka programów wstępnych (PRP) w ISO 22000 – opracowanie dokumentacji. Charakterystyka etapów wstępnych umożliwiających analizę zagrożeń – opracowanie dokumentacji. Przygotowanie analizy zagrożeń wg PN EN ISO 22000 – ocena zagrożeń, wybór i kategoryzacja środków nadzoru, ustanowienie o-PRP, planu HACCP. Nadzór nad stwierdzonymi niezgodnościami. Opracowanie sposobu identyfikowalności na wybranym przykładzie łańcucha żywnościowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów Ćwiczenia audytoryjne: projekt dokumentacji ISO 22 000, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza dotycząca systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz zagrożeń w żywności		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie systemy zapewniania i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi wyszukiwać wiedzę z różnych źródeł w celu opracowania zakładowej dokumentacji zgodnej z ISO 22000 w zakresie realizacji wyrobu bezpiecznego U2 – potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności w opracowaniu złożonej dokumentacji zarządzania bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do pracy w grupie K2 – jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych, kolokwia, przygotowanie sprawozdań oraz projektów Księgi ISO 22000		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, projekt dokumentacji ISO 22 000		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> PN-EN ISO 22 000:2006, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcuch żywnościowego. PN-EN ISO 22005:2007 - Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu. PKN-ISO/TS 22003:2007 - System zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kaczmarek T. T.: Ryzyko i zarządzanie ryzykiem. Ujęcie dyscyplinarne. Difin, Warszawa 2005. Kołożyn-Krajewska D.(red): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007. Luning P. A., Marcelis W. J., Jongen W. M. F.: Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno - menadżerskie. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005. Hamrol A., Mantura W.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa 2004. Myszewski J. M.: Po prostu jakość. Podręcznik zarządzania jakością. Wyd. Akademickie i Profesjonalne Sp. z o. o., Warszawa 2009. 		

UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 7.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Zna i rozumie systemy zapewniania i zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W02	2
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać wiedzę z różnych źródeł w celu opracowania zakładowej dokumentacji zgodnej z ISO 22000 w zakresie realizacji wyrobu bezpiecznego	K_U05	1
Umiejętności – U2	Potrafi wykorzystać wiedzę dotyczącą podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności w opracowaniu złożonej dokumentacji zarządzania bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do pracy w grupie	K_K01, K_K02	1, 1
Kompetencje – K2	Jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Statystyka i informatyka stosowana	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Applied statistics and informatics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-01L-08_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest doskonalenie umiejętności posługiwania się komputerem, obejmujące zaawansowane funkcje pakietów biurowych oraz programy specjalistyczne do gromadzenia i analizy danych. W szczególności zakłada się nabycie lub rozwinięcie umiejętności posługiwania się właściwymi ze względu na kierunek kształcenia metodami raportowania danych oraz analiz statystycznych, a także przygotowanie do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie obsługi informatycznej firmy oraz do samodzielnego podejmowania wyzwań stawianych badaniami naukowym.</p> <p>Zakłada się znaczące rozszerzenie kompetencji studentów w postaci zdolności funkcjonowania w społeczeństwie w sposób rozważny, sprawny oraz przy wykorzystaniu informacji, dociekaniu i szanowaniu prawdy.</p> <p>Wykłady: Urządzenia komputerowe – budowa, podział, przeznaczenie. Systemy operacyjne indywidualne i sieciowe. Sieci komputerowe. Organizacja baz danych. Eksploracja baz danych – pozyskiwanie, analiza, raportowanie. Archiwizacja i bezpieczeństwo danych. Wspomaganie decyzji - system ekspercki. Zastosowanie technik komputerowych do monitorowania i sterowania procesami technologicznymi. Pojęcia i terminy statystyki zaawansowanej. Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Regresja prosta a wieloraka. Jednoczynnikowa a wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza procesu, karty kontrolne. Szeregi czasowe, prognozowanie. Techniki zgłębiania danych (data mining). Eksploracja danych. Metaanalizy. Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Wsparcie probabilistyczne w uogólnianiu wyników próby na populację.</p> <p>Ćwiczenia: Automatyzacja procesów biurowych z wykorzystaniem pakietów biurowych. Pozyskiwanie i formatowanie danych zewnętrznych. Agregacja danych. Makropolecenia i zastosowanie programowania VBA for Application w procesach analizy danych i raportowania. Organizacja zakupów i sprzedaży, środków trwałych (zakup i amortyzacja). Zestawienia finansowe przedsiębiorstwa. Obsługa kadr. Pozyskiwanie potrzebnych informacji dostępnych w Internecie. Statystyczne metody opracowywania wyników badań z wykorzystaniem Arkusza Excel oraz wybranych programów specjalistycznych. Rozpoznawanie konstrukcji tych programów, zasady obsługi, menu, zapisywanie i import danych, tabele licznosci, tabele wielokrotnych odpowiedzi, opis statystyczny, grupowanie danych, analiza wariancji, regresji, korelacji, analizy wielowymiarowe, prognozowanie, testy statystyczne i analiza mocy testu. Graficzna prezentacja danych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 15; całość z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p> <p>Kurs na http://e.sggw.pl w kategorii wydziałowej, podkategoria: Wacław Laskowski, nazwa: Statystyka i informatyka stosowana (wsparcie i osiągnięcie wybranych efektów)</p>		
Metody dydaktyczne:	<p>Przedstawienie wybranych zagadnień, dyskusowanie ich, przykładowe analizy, praca z komputerowymi programami: do obsługi działalności gospodarczej i do analiz statystycznych, samodzielna praca z prezentacjami, lekcjami i innymi materiałami utworzonymi i dostępnymi w Kursie przedmiotu na e.sggw.pl, korzystanie w stopniu niezbędnym do realizacji efektów przedmiotu z forum, czatu, testów, warsztatów, zadań, treści w formie pdf, książek cyfrowych itp., konsultacji. Studiowanie literatury.</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Podstawowa wiedza z zakresu informatyki, statystyki i rachunkowości: podstawowe pojęcia, założenia teorii, natura zmienności. Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa. Umiejętność posługiwania się komputerem w zakresie podstawowych zastosowań praktycznych. Zdolność wykonania i zinterpretowania prostego opisu statystycznego.</p>		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zagadnienia z zakresu budowy i funkcjonowania systemu informatycznego, w tym dotyczące tworzenia i eksploracji baz danych</p> <p>W2 – zna i rozumie metodę Six Sigma jako rodzaj statystycznej analizy na rzecz jakości</p> <p>W3 – zna na poziomie podstawowym i rozumie program finansowo-księgowy</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi stworzyć zaawansowane dokumenty z wykorzystaniem pól do automatyzacji procesów biurowych</p> <p>U2 – potrafi dobrać narzędzia i sposoby analizy statystycznej właściwe do charakteru danych i postulatów badawczych oraz potrafi interpretować rezultaty analizy</p> <p>U3 – potrafi estymować i wnioskować na podstawie analizy danych reprezentatywnych</p> <p>U4 – potrafi wykorzystywać oprogramowanie oparte o zaawansowane bazy danych oraz ma umiejętność zaawansowanego i konwersacyjnego posługiwania się programem statystycznym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem sformułowanej wiedzy o populacji na podstawie badań reprezentatywnych, jest świadom wpływu na obserwowany efekt niezliczonej liczby czynników wobec czego ma gotowość ciągłej weryfikacji, uzupełniania i konfrontacji zdobytej wiedzy</p>

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seria testów e-learningowych z jedną oceną końcową 2. Warsztaty tematyczno-zadaniowe wzajemnie recenzowane 3. Stworzenie dokumentu elektronicznego dokumentującego wykorzystanie zaawansowanych funkcji MS Office 4. Stworzenie dokumentu – raportu zawierającego odpowiednio zestawione dane gospodarcze (użycie programu Fakt lub innego menedżerskiego) 5. Wykonanie przy użyciu programu statystycznego zaawansowanego opisu statystycznego i analizy zależności 6. Esej z mini-badania własnego („rozprawa” z wybraną kwestią badawczą) 7. Sprawozdanie formalne z wykonania prac instalacyjnych programu statystycznego lub wykorzystania webcastowego zasobu dydaktycznego zgromadzonego w e-learningowym kursie przedmiotu 8. Egzamin podsumowująco-utrwalająco-weryfikujący w formie odrębnego testu zdalnego
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zrealizowane indywidualne testy (quizy), zadanie w arkuszu, eseje i recenzje archiwizowane w formie elektronicznej na e.sggw.pl.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Dla poszczególnych sposobów weryfikacji efektów uczenia się: 1/10%; 2/5%; 3/20%; 4/20%; 5/10%; 6/10%; 7/5%; 8/20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa komputerowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni (w pracowni samodzielnej pracy) Kurs na http://e.sggw.pl , nazwa jak nazwa przedmiotu
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aczel A.: Statystyka w zarządzaniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2000. 2. Chodakowska-Gyurics A., Zajbt T., Janowska K.: Microsoft Office 2007 krok po kroku. Wyd. RM, Warszawa 2007. 3. Laskowski W., Górski-Warzewicz H.: Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wyd. Laskowski, Warszawa 2014. 4. Laskowski W.: Studium realizacji potrzeb żywnościowych ludności Polski na tle wielowymiarowych klasyfikacji i analiz gospodarstw domowych. Wyd. SGGW, Warszawa 2005. 5. Majewski J.: Informatyka dla logistyki. Instytut Logistyki i Magazynowania, Poznań 2006. 6. Majewski J.: Informatyka w magazynie: rozwiązania, standardy, unifikacja procesów magazynowych. Instytut Logistyki i Magazynowania, Poznań 2006. 7. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W.: Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wyd. Laskowski, Warszawa 2014. 8. Stanisz A.: Przystępny kurs statystyki – z wykorzystaniem programu STATISTICA, na przykładach z medycyny. Tom I, II i III. Wyd. StatSoft, 2000 i lata kolejne. 9. Surma J.: Business Intelligence: systemy wspomagania decyzji biznesowych. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2011. 10. Świderek W.: Podstawy relacyjnych baz danych. Wyd. SGGW, Warszawa 2006. 11. Zieliński W.: Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Wybrane testy statystyczne. Wyd. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa 1999. <p>Oraz materiały zgromadzone na stronie autorskiej Kursu na http://e.sggw.pl, na www.trofologia.pl, na www.statsoft.pl, na www.spss.pl</p>	
<p>UWAGI</p> <p>Wsparcie e-learningowe polega na systematycznym i obowiązkowym korzystaniu przez Studentów z zasobów Kursu na e.sggw.pl.</p> <p>Efekty W1 i W2 osiągnięte są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.</p> <p>Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5.</p>	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu budowy i funkcjonowania systemu informatycznego, w tym dotyczące tworzenia i eksploracji baz danych	K_W07	2
Wiedza –W2	Zna i rozumie metodę Six Sigma jako rodzaj statystycznej analizy na rzecz jakości	K_W02	3
Wiedza –W3	Zna na poziomie podstawowym i rozumie program finansowo-księgowy	K_W07	2
Umiejętności –U1	Potrafi tworzyć zaawansowane dokumenty z wykorzystaniem pól do automatyzacji procesów biurowych	K_U04	2
Umiejętności –U2	Potrafi dobrać narzędzia i sposoby analizy statystycznej właściwe do charakteru danych i postulatów badawczych oraz potrafi interpretować rezultaty analizy	K_U04	2
Umiejętności –U3	Potrafi estymować i wnioskować na podstawie analizy danych reprezentatywnych	K_U02	3
Umiejętności –U4	Potrafi wykorzystywać oprogramowanie oparte o zaawansowane bazy danych oraz ma umiejętność zaawansowanego i konwersacyjnego posługiwania się programem statystycznym	K_U03	2
Kompetencje – K1	Zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem formułowanej wiedzy o populacji na podstawie badań reprezentatywnych, jest świadom wpływu na obserwowany efekt niezliczonej liczby czynników wobec czego ma gotowość ciągłej weryfikacji, uzupełniania i konfrontacji zdobytej wiedzy	K_K01	3

*) 3 – znaczący i szczegółowy, 2 – częściowy, 1 – podstawowy