

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|---|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Statystyka i informatyka stosowana | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Applied Statistics and Informatics | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | D hab. Waław Laskowski, prof. SGGW | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW, dr Agnieszka Maciąg, dr Jerzy Gębski | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | 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 badaniom naukowym. Zakłada się znaczące rozszerzenie kompetencji studentów w postaci zdolności funkcjonowania w społeczeństwie w sposób rozważny, sprawny oraz przy wykorzystaniu informacji i szanowaniu prawdy. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16, | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Omówienie, przedstawienie wybranych zagadnień, przykładowe analizy, prezentacja programów komputerowych, praca z programami komputerowymi, aktywności i zasoby e-learningowe (prezentacje, lekcje, fora, czaty, quizy, warsztaty, wiki, zadania praktyczne, treści w formie pdf, książek itp), konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <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 i ukrytych w nich prawidłowości.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość wiedzy podstawowej z zakresu Informatyki, Statystyki i Rachunkowości: podstawowe pojęcia, założenia teorii, natura zmienności w otaczającej człowieka rzeczywistości. Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa. Umiejętność posługiwania się komputerem w zakresie podstawowych zastosowań praktycznych. Zdolność wykonania i zinterpretowania prostego opisu statystycznego. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę z zakresu budowy i funkcjonowania systemu informatycznego, w tym dotyczącą tworzenia i eksploracji baz danych, 02_U – posiada umiejętność tworzenia zaawansowanych dokumentów z wykorzystaniem pól do automatyzacji procesów biurowych, 03_U – posiada umiejętność doboru narzędzi i sposobów analizy statystycznych do charakteru danych i postulatów badawczych, interpretuje ich rezultaty, | 04_U – umie formułować hipotezy statystyczne i weryfikuje je właściwymi testami, 05_U – potrafi wykorzystywać oprogramowanie oparte o zaawansowane bazy danych oraz ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się programem statystycznym, 06_K – zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem formułowanej wiedzy o populacji na podstawie badań reprezentatywnych i wyczuwa konieczność ciągłej jej weryfikacji. | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Zadanie 1 – stworzenie dokumentu elektronicznego dokumentującego wykorzystanie zaawansowanych funkcji MS Office (efekty 01_W, 05_U) Zadanie 2 – stworzenie dokumentu – raportu zawierającego odpowiednio zestawione dane gospodarcze (użycie programu Fakt lub innego menedżerskiego) (efekty 01_W, 05_U) Zadanie 3 - wykonanie przy użyciu programu statystycznego opisu statystycznego spełniającego podane założenia (efekty 03_U) | | | | |

| | |
|---|---|
| | Zadanie 4 - esej z minibadania własnego („rozprawa” z wybraną kwestią badawczą) (efekty 03_U, 04_U) Grupa quizów e-learningowych cząstkowych (kontekstowych) do oceny bieżącej aktywności, z jedną oceną końcową z całej grupy (kategorii), przy czym dla zwolenników poznania powiązanego alternatywnie zaliczenie bezpośrednie (ustne) przed prowadzącym zajęcia (efekty 03_U, 04_U) Forum lub warsztaty tematyczno-zadaniowe wzajemnie recenzowane (06_K) Rozmowa konsultacyjno-weryfikacyjna (03_U, 04_U, 06_K) Egzamin podsumowująco-utrwalający w formie odrębnego quizu (01_W, 03_U, 04_U, 06_K) |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Zrealizowane indywidualne zadania, quizy, sprawozdania, eseje i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Zadanie 1 – 20% Zadanie 2 – 20% Zadanie 3 – 10% Zadanie 4 – 10% Grupa quizów albo zaliczenie bezpośrednie – 10% Forum lub warsztaty – 5% Rozmowa konsultacyjno-weryfikacyjna – 5% Egzamin z formie odrębnego quizu – 20 % Każda z powyższych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wymienionych wag. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 - 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego. |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sale wykładowa i ćwiczeniowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni (pracowni samodzielnej pracy) |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Aczel A. (2000). Statystyka w zarządzaniu. Wyd. naukowe PWN, Warszawa 2. Chodakowska-Gyurics A., Zajbt T., Janowska K. (2007). Microsoft Office 2007 krok po kroku. Wyd. RM, Warszawa 3. Laskowski W., Górska-Warsewicz H. (2014). Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wydawnictwo Laskowski 4. Laskowski W. (2005). Studium realizacji potrzeb żywnościowych ludności Polski na tle wielowymiarowych klasyfikacji i analiz gospodarstw domowych. Wyd. SGGW 5. Majewski J. (2006). Informatyka dla logistyki. Instytut Logistyki i Magazynowania, Poznań 6. Majewski J. (2006): Informatyka w magazynie : rozwiązania, standardy, unifikacja procesów magazynowych. Instytut Logistyki i Magazynowania, Poznań 7. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski 8. Stanisław A. (2000) i lata kolejne. Przystępny kurs statystyki – z wykorzystaniem programu STATISTICA PL, na przykładach z medycyny. Tom I, II i III. Wyd. StatSoft Polska, Kraków 9. Surma J. (2011). Business Intelligence :systemy wspomaganie decyzji biznesowych. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 10. Świderek W. (2006). Podstawy relacyjnych baz danych. Wyd. SGGW, Warszawa 11. Zieliński W. (1999). Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Wybrane testy statystyczne. Wyd. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa Oraz materiały zgromadzone na stronie www.e-trofologia.sggw.pl oraz na stronie www.statsoft.pl i www.spss.pl | |
| UWAGI Dla sprostania założeniom wstępnym przewiduje się możliwość skorzystania z prezentacji wyrównujących dostępnych w serwisie www.e-trofologia.sggw.pl | |

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: | 133 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1,5 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 | ma wiedzę z zakresu budowy i funkcjonowania systemu informatycznego, w tym dotyczącą tworzenia i eksploracji baz danych | K_W02, K_W10 |
| 02_U | posiada umiejętność tworzenia zaawansowanych dokumentów z wykorzystaniem pól do automatyzacji procesów biurowych | K_U08, K_U09 |
| 03_U | posiada umiejętność doboru narzędzi i sposobów analizy statystycznych do charakteru danych i postulatów badawczych, interpretuje ich rezultaty | K_U07, |
| 04_U | umie formułować hipotezy statystyczne i weryfikuje je właściwymi testami | K_U01, K_U07 |
| 05_U | potrafi wykorzystywać oprogramowanie oparte o zaawansowane bazy danych oraz ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się programem statystycznym | K_U08, K_U09 |
| 06_K | zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem formułowanej wiedzy o populacji na podstawie badań reprezentatywnych i wyczuwa konieczność ciągłej jej weryfikacji | K_K02, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Projektowanie produktu żywnościowego | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Food Product Development | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Monika Hoffmann | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa oraz Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa 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 obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest dostarczenie teoretycznej i praktycznej wiedzy o marketingowych i technologicznych uwarunkowaniach procesu opracowywania i wprowadzania na rynek żywnościowy nowych produktów spożywczych | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) Wykład, liczba godzin 16; b) ćwiczenia, liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, studium przypadków Ćwiczenia: zadanie projektowe, dyskusja, praca w laboratorium – z wykorzystaniem urządzeń niezbędnych do przetwarzania surowców, pakowania i utrwalania gotowego produktu | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Innowacyjność - istota i cele. Rodzaje innowacji i klasyfikacja innowacji produktowych. Pomiar innowacyjności. Postawy konsumentów wobec nowości rynkowych. Korzyści i ryzyko opracowywania nowych produktów w przedsiębiorstwach. Strategie innowacji przedsiębiorstw. Specyfika procesu opracowywania nowych produktów na rynku żywności. Modele opracowywania i rozwoju innowacji produktowych. Strategie innowacji produktu. Strategie wprowadzania nowych produktów na rynek. Konsument w procesie rozwoju i opracowywania produktu żywnościowego – studium przypadków. Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym produktów żywnościowych. Kształtowanie trwałości produktów spożywczych. Wymagania jakościowe dla różnych grup produktów spożywczych – rodzaje i maksymalne poziomy zanieczyszczeń fizykochemicznych i mikrobiologicznych w żywności. Dokumentacja technologiczna niezbędna do wprowadzenia produktów spożywczych do obrotu handlowego. Opracowywanie specyfikacji jakościowych dla surowców wchodzących w skład produktu. Dobór metod badawczych niezbędnych do określania jakości projektowanego wyrobu spożywczego.</p> <p>Ćwiczenia: Przegląd trendów innowacyjnych i asortymentu w wybranym sektorze. Kreowanie pomysłów na nowy produkt i ich selekcja. Przygotowanie konceptów nowego produktu z uwzględnieniem grupy docelowej, strategii cenowej, opakowania produktu, sposobu dystrybucji i komunikacji. Wybór konceptu o największym potencjale rynkowym. Opracowanie strategii wprowadzenia nowego produktu na rynek. Prezentacja marketingowych konceptów nowych produktów żywnościowych oraz sposobu ich wprowadzenia na rynek. Samodzielne projektowanie składu, wartości odżywczej i jakości sensorycznej wybranego produktu żywnościowego. Wykonanie badań jakości sensorycznej, wyróżników fizykochemicznych zaprojektowanego produktu, ustalenie maksymalnych poziomów zanieczyszczeń. Prezentacja zaprojektowanego i wykonanego samodzielnie produktu spożywczego wraz z opracowaną dokumentacją: - ekonomiczną i technologiczną (elementy dokumentu normalizacyjnego, wyniki badań jakościowych, projekt informacji na etykietę i ew. materiały reklamowe, produkt).</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Ogólna wiedza dotycząca funkcjonowania przedsiębiorstw żywnościowych, projektowania podstawowych elementów marketingu mix oraz zachowań konsumentów na rynku żywności. Wiedza z zakresu składników żywności, metod jej utrwalania i technologii przetwarzania żywności, podstawy projektowania żywności i zasad jej wprowadzania na rynek | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W - ma ogólną wiedzę dotyczącą typów innowacji produktowych i ich roli w unowocześnianiu rynku żywności i pogłębioną wiedzę o procesie marketingowego opracowywania i wprowadzania na rynek żywnościowy nowych produktów spożywczych 02_W - ma pogłębioną wiedzę o metodach i technikach badawczych wykorzystywanych przy opracowywaniu nowych i rozwoju istniejących produktów żywnościowych 03_U - pozyskuje, analizuje i interpretuje informacje z różnych źródeł, potrzebną do oceny szans i możliwości wprowadzenia nowego produktu oraz identyfikacji potrzeb konsumentów na rynku żywności | | 04_U -potrafi zaplanować i praktycznie przeprowadzić proces opracowania produktu żywnościowego, dobrać składniki recepturowe, sposób pakowania i utrwalania produktu spożywczego oraz przygotować informacje niezbędne do umieszczenia na etykiecie jednostkowej 05_U - potrafi zaprezentować rezultaty pracy nad nowym produktem z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz wyciągać z nich wnioski 06_K - rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej | | |

| | |
|--|---|
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W; 02_W – test komputerowy umieszczony na platformie e-learningowej 03_U – pisemne raporty przygotowywane z kolejnych etapów procesu opracowywania produktu 04_U; 05_U; 06_K – ocena wykonania zadania projektowego 04_U – ocena zaprojektowanego prototypu produktu spożywczego wraz z niezbędną dokumentacją technologiczną 04_U - egzamin ustny lub pisemny, test wyboru |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | protokół ocen które student uzyskał w ramach kolokwium, raportów z realizacji kolejnych etapów procesu opracowywania produktu, prezentacji opracowanego projektu oraz egzaminów |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Cz 1. Ocena treści wykładowych na podstawie testu komputerowego:50% Ocena raportów przygotowywanych z kolejnych etapów procesu opracowywania produktu: 25% Ocena projektu końcowego: 25% Cz 2. Ocena procesu przygotowania prototypu produktu – 15% Ocena dokumentacji technologicznej produktu – 30% Ocena z testu wyboru – 55% Ocena końcowa: część 1 – 50%, część 2 – 50% |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa, platforma e-learningowa (blended learning), laboratorium |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Earle M., Earle R., Anderson, A. (2007). Opracowywanie produktów spożywczych – podejście marketingowe. WNT, Warszawa. 2. Rutkowski I. (2007). Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania. PWE, Warszawa. Trott P. (2005). 3. Świdorski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 4. Innovation Management and New Product Development, Ed. 3, Prentice Hall, Edinburgh; 5. Pomykański A.(2001). Zarządzanie innowacjami, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa-Łódź; 6. Fuller G.W. (2004). New Food Product Development: From Concept to Marketplace, Ed. 2, , CRC Press. 7. Boca Raton, Florida; Gorchels L. (2007). Zarządzanie produktem. Od badań i rozwoju do budżetowania reklamy. Wydawnictwo Helion, Gliwice. 8. Trott P., (2005): Innovation Management and New Product Development. Financial Times Prentice Hall, Harlow. | |
| 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: | 142 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 | ma ogólną wiedzę dotyczącą typów innowacji produktowych i ich roli w unowocześnianiu rynku żywności i pogłębioną wiedzę o procesie marketingowego opracowywania i wprowadzania na rynek żywnościowy nowych produktów spożywczych | K_W05, K_W08 |
| 02_W | ma pogłębioną wiedzę o metodach i technikach badawczych wykorzystywanych przy opracowywaniu nowych i rozwoju istniejących produktów żywnościowych | K_W04, K_W05 |
| 03_U | pozyskuje, analizuje i interpretuje informacje z różnych źródeł, potrzebne do oceny szans i możliwości wprowadzenia nowego produktu oraz identyfikacji potrzeb konsumentów na rynku żywności | K_U08, |
| 04_U | potrafi zaplanować i praktycznie przeprowadzić proces opracowania produktu żywnościowego, dobrać składniki recepturowe, sposób pakowania i utrwalania produktu spożywczego oraz przygotować informacje niezbędne do umieszczenia na etykiecie jednostkowej | K_U08, |
| 05_U | potrafi zaprezentować rezultaty pracy nad nowym produktem z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz wyciągać z nich wnioski | K_U08, K_U09, |
| 06_K | rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej | K_K02 |

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|---|--|---|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Poradnictwo żywieniowe | | | ECTS | 5 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Nutrition counseling | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr hab. Anna Kołtajis-Dołowy | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Żywności Człowieka | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywności Człowieka; Zakład Podstaw Żywności | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | Semestr 2 | Jęz. wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji różnych form poradnictwa żywieniowego dla kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, oceny żywienia i edukacji żywieniowej | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) Wykłady; liczba godzin 16 b) Ćwiczenia; liczba godzin 16 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład, ćwiczenia audytorne w 3-4 osobowych zespołach, inscenizacja, dyskusja, ćwiczenia projektowe | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Pojęcie, cele i rola poradnictwa żywieniowego jako szczególnej metody edukacji żywieniowej. Formy poradnictwa żywieniowego (grupowe, indywidualne), zadania, planowanie, organizacja i realizacja poradnictwa z wykorzystaniem narzędzi umożliwiających osiągnięcie wysokiej efektywności poradnictwa w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności i w indywidualnych przypadkach, w tym dzieci i młodzieży, kobiet, w tym ciężarnych, karmiących, w okresie menopauzy, mężczyzn zdrowych i z ryzykiem chorób metabolicznych, osób starszych, osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną itp. Efektywność poradnictwa żywieniowego i jej badanie i ocena.</p> <p>Ćwiczenia: Określenie i sformułowanie w 3-4 osobowych zespołach celów różnych form poradnictwa żywieniowego (grupowego, indywidualnego) dla wybranej, na podstawie wiedzy żywieniowej studentów i danych ze źródeł piśmiennictwa, grupy osób charakteryzujących się określonymi błędnymi poglądami, postawami i zachowaniami żywieniowymi i wynikającymi z nich potrzebami edukacyjnymi. Planowanie i realizacja projektu wybranej formy poradnictwa żywieniowego, w tym opracowanie kwestionariusza wywiadu oraz scenariusza poradnictwa; przeprowadzenie zaprojektowanego poradnictwa żywieniowego przez zespoły studentów metodą inscenizacji. Ocena przez studentów zaprezentowanego poradnictwa przy wykorzystaniu przyjętych kryteriów oceny.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość podstaw żywienia i oceny żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W - ma wiedzę na temat poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych 02_U –umie wykorzystać własną i wyszukaną ze źródeł naukowych wiedzę żywieniową w doborze odpowiednich form i treści poradnictwa żywieniowego 03_U – umie zaplanować, przygotować ustną prezentację i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność | 04_K ma świadomość odpowiedzialności za przekazywane w formie poradnictwa żywieniowego treści i umiejętności 05_K - potrafi współpracować w zespole, przyjmując w nim różne role | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W – zaliczenie pisemne wykładów 02_U, 03_U – 2 prezentacje (1. cel, grupa badana, uzasadnienie potrzeby poradnictwa 2. Plan poradnictwa, kryteria oceny, inscenizacja poradnictwa żywieniowego 04_K, 05_K – obserwacja pracy studenta w czasie zajęć | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia : | Wydruki (xero) prezentacji; zapis treści i planu inscenizacji, oceny z prezentacji oraz z inscenizacji, obserwacji pracy w czasie ćwiczeń, protokołów ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena prezentacji – 20% Ocena inscenizacji – 30% Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny | | | | |

Literatura podstawowa i uzupełniająca:
 Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
 Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa.
 McKenzie H. (red.) (2003): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk.
 Kołajtis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269.
 Peckenpaugh N., J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
 Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014): Dietoterapia. PZWL, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot¹ :

| | |
|---|-----------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 125 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1,0 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 2,0 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 wiedzę na temat poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych | K_W03 |
| 02_U | umie wykorzystać własną i wyszukaną ze źródeł naukowych wiedzę żywieniową w doborze odpowiednich form i treści poradnictwa żywieniowego | K_U01, K_U02, K_U06, K_U10 |
| 03_U | umie zaplanować, przygotować ustną prezentację i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność | K_U09 |
| 04_K | ma świadomość odpowiedzialności za przekazywane w formie poradnictwa żywieniowego treści i umiejętności | K_K03 |
| 05_K | potrafi współpracować w zespole, przyjmując w nim różne role | K_K01, K_K02 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|-------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Polityka Wyżywienia Ludności | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Food and Nutrition Policy | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Ewa Halicka | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Ewa Halicka, dr hab. Krystyna Rejman, Prof. dr hab. Barbara Kowrygo | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji Zakład Wyżywienia Ludności | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | 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: 16; | | | | |
| 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: | Ogólna wiedza pozyskana z różnych mediów nt. żywienia ludności świata | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę dotyczącą założeń, celów i programów polityki żywienia oraz prawidłowości i uwarunkowań konsumpcji żywności | | 03_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę żywienia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_K – ocena z egzaminu pisemnego w formie pytań problemowych i testowych. Praca pisemna z zakresu polityki żywienia ludności. | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Treść pytań egzaminacyjnych z oceną. Praca pisemna studenta (forma elektroniczna lub wydruk) | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin – 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa wyposażona w sprzęt audiowizualny | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <p>1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa.</p> <p>2. Sachs J. (2006): Koniec z nędzą. Zadanie dla naszego pokolenia. PWN, Warszawa.</p> <p>3. Rejman K. (2010): Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa</p> <p>Bieżące publikacje (raporty) FAO dostępne na stronie internetowej FAO.</p> <p>Bieżące/adekwatne publikacje (raporty) WHO dostępne na stronie internetowej WHO.</p> | | | | |
| 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 | ma wiedzę dotyczącą założeń, celów i programów polityki żywienia oraz prawidłowości i uwarunkowań konsumpcji żywności | K_W08 |
| 02_U | potrafi rozpoznawać uwarunkowania konsumpcji żywności oraz zastosować odpowiednie metody i narzędzia polityki żywienia | K_U06 |
| 03_K | potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę żywienia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka | K_K01 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Ekonomika konsumpcji | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Economics of consumption | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW; dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk; dr Joanna Kaczorowska | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | <p>Historia gospodarcza ostatnich lat dostarcza dużo przesłanek wskazujących na to, że dalszy rozwój nie może odbywać się bez coraz lepszej wiedzy o konsumencie, o jego potrzebach, ograniczeniach, kryteriach wyboru, czy nawet o przyjmowanych ideach. Wiedza ta staje się imperatywem w działaniu politycznym, społecznym i gospodarczym. Rozpoznanie konsumpcji staje się też ważne dla dążeń harmonijnego rozwoju cywilizacji w warunkach lokalnej nadprodukcji.</p> <p>W zakresie przedmiotu jest przedstawienie wybranych zagadnień z historii myśli ekonomicznej odwołujących się do gospodarstw domowych, w tym teorii zachowania konsumenta, w celu rozwinięcia kompetencji do oceny aktualnie przebiegających procesów w społeczeństwie, w szczególności procesów związanych z zaspokajaniem potrzeb żywieniowych, a także do realizacji wyzwań cywilizacyjnych odnoszących się do społeczeństwa, które musi dokonywać coraz bardziej radykalnych wyborów, w tym żywieniowych.</p> <p>Konkretnymi zadaniami przedmiotu są rozpoznanie warunków życia Polaków, sposobu żywienia, trendów w zaspokajaniu potrzeb, w szczególności żywnościowych a także poznanie i analiza różnych aspektów ekonomicznych i społeczno-gospodarczych składających się na bezpieczeństwo bytu człowieka i na uwarunkowania jego zdrowia i role systemów zabezpieczenia społecznego.</p> | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | <p>a) wykład; liczba godzin 8; b) ćwiczenia audytorne; liczba godzin 8;</p> | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Omówienie wybranych zagadnień z zakresu ekonomiki konsumpcji; analiza sytuacji demograficznej, ekonomicznej i rozpoznawanie poziomu życia i spożycia żywności, lekcje i prezentacje e-learningowe, konsultacje, zadania praktyczne, dyskusje, studia przypadków | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: Sytuacja demograficzna społeczeństwa polskiego. Kategorie sfery konsumpcji. Klasyfikacje potrzeb, podziały konsumpcji. Funkcje konsumpcji. Teoria motywacji. Sektory instytucji w Państwie i ich role w kształtowaniu konsumpcji i warunków życia ludności. Systemy zabezpieczenia społecznego a bezpieczeństwo żywieniowe. Źródła informacji o konsumpcji, miary konsumpcji i spożycia żywności. Tendencje i prawidłowości rozwoju konsumpcji, w tym spożycia żywności. Prawidłowości w kształtowaniu się dochodów i wydatków gospodarstw domowych. Uwarunkowania i determinanty konsumpcji. Dylematy racjonalności konsumpcji i ich implikacje z sposobem żywienia. Konsumpcja w teorii ekonomii. Rozważania Hodolego o istocie konsumpcji i sprzężeniach zwrotnych między konsumpcją a gospodarką. Ekonomia a cele społeczne i godne społeczeństwo Galbraitha. Ekonomia życia i ekonomiczna teoria zachowań ludzkich Beckera. Imperatyw łączenia realnej gospodarki z ekologią i socjalnymi aspektami bytu. Konsumpcja w epoce postindustrialnej. Polityka żywienia a polityka socjalna państwa, współczesne dewizy bezpieczeństwa socjalnego.</p> <p>Ćwiczenia: Ludność Polski, analiza danych z NSP, analiza danych demograficznych innych państw. Dochody, wydatki i spożycie żywności i jej składników w polskich gospodarstwach domowych - analiza danych z badań gospodarstw domowych, konfrontacja z zaleceniami żywieniowymi, szacowanie skali nieprawidłowości. Analiza ekonomiczno-finansowa gospodarstw domowych, zarządzanie finansami osobistymi, planowanie finansowe a bezpieczeństwo żywnościowe. Analiza zmian cen ze szczególnym uwzględnieniem żywności. Współczesna konsumpcja - nowe zjawiska i tendencje, tendencje spożycia żywności. Badania stanu zdrowia, analiza wybranych wyników. Analiza stopnia realizacji potrzeb, stylu życia i jego związków ze zdrowiem człowieka. Budżet czasu, kategoria „czas wolny”.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość podstaw ekonomii | | | | |
| Efekty kształcenia: | <p>01_W – zna sytuację demograficzną i ekonomiczną społeczeństwa polskiego i jej wpływ na sposób i poziom realizacji potrzeb, 02_W – wykazuje się orientacją w zakresie kształtowania się ilościowych i wartościowych mierników konsumpcji, w tym spożycia żywności i potrzeb żywieniowych, zna tendencje rozwojowe w tym zakresie, 03_W – charakteryzuje potrzeby człowieka, umiejscawia bezpieczeństwo żywieniowe i zdrowotne w strukturze potrzeb i cyklu życia,</p> | | <p>04_U – dostrzega, charakteryzuje i umie rozwiązywać problemy socjalne bytu człowieka korzystając z repertuaru świadczeń z systemów ubezpieczeń społecznych i pomocy społecznej oraz wiedzy o żywieniu, 05_K – potrafi krytycznie, subtelnie i konstruktywnie oceniać relacje pomiędzy kryteriami wyboru konsumenta a postulatami rozwoju społeczeństwa jako całości, 06_K – ma świadomość zagrożenia zdrowia wynikającego z nieodpowiedniego żywienia i jest zdeterminowany podejmować inicjatywy poprawy</p> | | |

| | |
|--|---|
| | w tym zakresie. |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | I. Quiz e-learningowy (01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 06_K) lub zaliczenie bezpośrednio dla zwolenników poznania powiązanego II. Prezentacja ustna o spożyciu żywności lub zagospodarowaniu czasu (wybrany zakres) (02_W, 03_W, 05_K) III. Praca pisemna w formie elektronicznej nt. analizy porównawczej wydatków, rozchodów g. d. lub z zakresu budżetu czasu (02_W, 03_W, 04_U) IV. Esej (w formie Forum lub Warsztatów) przedstawiający charakterystyczny termin lub opracowanie dotyczące szerszego problemu cywilizacyjnego, społeczno-ekonomicznego lub na temat bieżącego ważnego wydarzenia wpływającego na dalszy rozwój sytuacji człowieka, np. Światowego Dnia Żywności (04_U, 05_K, 06_K) |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Zrealizowane indywidualne quizy, eseje, recenzje i prace archiwizowane w formie elektronicznej. Wykonanie prezentacji ustnej dokumentowane jest tradycyjnie przez prowadzącego ćwiczenia. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | 1. quiz e-learningowy - 25% 2. prezentacja ustna - 25% 3. praca pisemna zawierająca analizę porównawczą - 25% 4. esej, recenzje - 25% Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3 i 4 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. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 - 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego. |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bywalec Cz. (2007). Konsumpcja w teorii i praktyce gospodarowania. Wyd. Naukowe PWM, Warszawa 2. Bywalec Cz. (2010). Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wydawnictwo C. H. Beck, Warszawa 3. Bywalec Cz. (2012). Ekonomia i finanse gospodarstw domowych. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4. Laskowski W., Górską-Warsewicz H. (2014). Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wydawnictwo Laskowski 5. Laskowski W., Świstak E. (2014). Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wydawnictwo Laskowski 6. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski 7. Żelazna K., Kowalczyk I., Mikuta B. (2002). Ekonomia Konsumpcji. Wyd. SGGW. Warszawa Oraz zasoby na www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl oraz http://koek.sggw.pl/spozycie.htm | |
| 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: | 56 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 | zna sytuację demograficzną i ekonomiczną społeczeństwa polskiego i jej wpływ na sposób i poziom realizacji potrzeb | K_W02, K_W08 |
| 02_W | wykazuje się orientacją w zakresie kształtowania się ilościowych i wartościowych mierników konsumpcji, w tym spożycia żywności i potrzeb żywieniowych, zna tendencje rozwojowe w tym zakresie | K_W03, K_W08 |
| 03_W | charakteryzuje potrzeby człowieka, umiejscawia bezpieczeństwo żywieniowe i zdrowotne w strukturze potrzeb i cyklu życia | K_W01 |
| 04_U | dostrzega, charakteryzuje i umie rozwiązywać problemy socjalne bytu człowieka korzystając z repertuaru świadczeń z systemów ubezpieczeń społecznych i pomocy społecznej oraz wiedzy o żywieniu | K_U06, K_U09 |
| 05_K | potrafi krytycznie, subtelnie i konstruktywnie oceniać relacje pomiędzy kryteriami wyboru konsumenta a postulatami rozwoju społeczeństwa jako całości | K_K01 |
| 06_K | ma świadomość zagrożenia zdrowia wynikającego z nieodpowiedniego żywienia i jest zdeterminowany podejmować inicjatywy poprawy w tym zakresie | K_K06 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|--|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Seminarium | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Diploma seminar | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Jednostka realizująca: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski | | 04_U – potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych 05_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_U, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala seminaryjna | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | 1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej. | | | | |
| 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.: | 0,5 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 | ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności | K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09 |
| 02_U | posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych | K_U01, K_U02, K_U04, K_U05, K_U06, K_U08 |
| 03_U | potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski | K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07 |
| 04_K | ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia | K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|--|--------------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Wychowanie fizyczne (realizowane w sekcjach sportów zespołowych) | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Physical education | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | mgr Dariusz Rycaj | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu | | | | |
| Jednostka realizująca: | Studium Wychowania Fizycznego i Sportu | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 14; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściśle, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: - Cwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: piłka nożna, siatkówka, koszykówka 02_U – potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty zespołowe (piłka nożna, siatkówka, koszykówka) | 03_K – potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Oceny w dziennikach zajęć | | | | |

| | |
|---|--|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40% |
| Miejsce realizacji zajęć: | Obiekty sportowe SGGW |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych podane przez nauczycieli w programach autorskich. | |
| UWAGI Możliwy jest wybór uczestnictwa w następujących sekcjach: piłka nożna, siatkówka, koszykówka | |

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: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0 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 | ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: <u>piłka nożna, siatkówka, koszykówka</u> | K_W01 |
| 02_U | potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty zespołowe (<u>piłka nożna, siatkówka, koszykówka</u>) | K_U01 |
| 03_K | potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role | K_K02 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|--|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Wychowanie fizyczne (realizowane w sekcjach sportów indywidualnych) | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Physical education | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | mgr Dariusz Rycaj | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu | | | | |
| Jednostka realizująca: | Studium Wychowania Fizycznego i Sportu | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 14; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściśle, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: - Cwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badminton | | 03_K – potrafi pracować indywidualnie określając priorytety treningowe | | |
| | 02_U – potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty indywidualne (aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badminton) | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Oceny w dziennikach zajęć | | | | |

| | |
|--|--|
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40% |
| Miejsce realizacji zajęć: | Obiekty sportowe SGGW |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych podane przez nauczycieli w programach autorskich. | |
| UWAGI Możliwy jest wybór uczestnictwa w następujących sekcjach: aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badmington | |

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: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0 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 | ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badmington | K_W01 |
| 02_U | potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty indywidualne (aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badmington) | K_U01 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie określając priorytety treningowe | K_K02 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|--|--|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Food Chain Development | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Food Chain Development | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Ewa Halicka | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Zespół pracowników Zakładu Wyżywienia Ludności | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Pogłębienie wiedzy na temat kompleksowego systemu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin: 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, praca samodzielna studenta (indywidualna i w zespole) z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Znaczenie informacji na rynku żywności. Tendencje i uwarunkowania popytu na żywność. Innowacyjne segmenty rynku żywności. Rozwój dobrowolnej certyfikacji na rynku żywności. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Zastosowanie modelu SCP (Struktura-Zarządzanie-Efektywność działania) w analizie rynku żywności. Rola instytucji w procesie stabilizacji rynku żywności. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie i rozwój rynku żywnościowego. Społeczna odpowiedzialność firm spożywczych w XXI wieku. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań | 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_K – ocena z pisemnego egzaminu oraz oceny z prac domowych (w formie pisemnej i prezentacji ustnych). | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Treść pytań egzaminacyjnych wraz z liczbą uzyskanych punktów. | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena (liczba punktów) z egzaminu - 50% Ocena (liczba punktów z) aktywności (prac domowych) - 50% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym i komputerami podłączonymi do sieci www. | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <p>1. Eastham J., Sharples L., Ball S. (2001): Food Supply Chain Management, Elsevier, Oxford.</p> <p>2. Kowrygo B. red. (2008): Challenges and perspectives for the European Food Market, WULS Press, Warsaw.</p> <p>3. Publikacje i cykliczne raporty ARiMR, ARR, IERiGŻ, FoodDrink Europe</p> | | | | |
| UWAGI | Nowsza literatura będzie podawana na bieżąco. | | | | |

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: | 100 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 | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego | K_W01-K_W10 |
| 02_U | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_U09, K_U10 |
| 03_K | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Food and nutrition policy | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Food and nutrition policy | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr hab. Krystyna Rejman | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakładu Wyżywienia Ludności | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji ; Zakład Wyżywienia Ludności | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Zapoznanie studentów z instytucjami, tworzeniem i problematyką polityki żywienia ludności z jednoczesnym zdobyciem umiejętności komunikowania się na te tematy w jęz. angielskim. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Analiza i interpretacja materiałów źródłowych, dyskusja, praca samodzielna studenta, praca zespołowa | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: - Ćwiczenia: Course introduction and overview: food and nutrition policy framework, institutions and instruments. Food security; global food production and utilization trends. Food insecurity and food aid – Actions and role of the World Food Programme. Impact of demographic and food production trends on food policy goals. Trends in global food consumption. Food guidelines and nutrition policy programs – case studies (EU countries and others). Assessment of implementation of food and nutrition policy programs in different regions - case studies. Policy approach to vulnerable and low income populations. Food banks movement (plus other NGO) and distribution of food surpluses. Nutrition programs for school and workplaces. Role of food industry in public health nutrition. Food wastage along food supply chain in the context of food security improvement. Sustainable food choices for human and planet health. Students' projects' presentation – innovative promotion of balanced and healthy lifestyles. Summary of classes and course validation.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Ogólna wiedza o zagadnieniach bezpieczeństwa żywnościowego oraz spożyciu żywności i zachowaniach konsumenta | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu polityki żywienia ludności | | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu polityki żywienia ludności, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W – ocena z pisemnego zaliczenia 02_U; 03_K – ocena aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych, ocena zawartości merytorycznej i prezentacji projektu zespołowego wraz z dyskusją grupową | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Ocenione prace zaliczeniowe, wydruki prezentacji projektów zespołowych, protokół aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych oraz finałny protokół. | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena zaliczenia pisemnego 60% Ocena projektu zespołowego: aspekty merytoryczne, sposób prezentacji i dyskusji z grupą 20% Ocena aktywności na ćwiczeniach 20% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna komputerowa z dostępem do sieci wi-fi. | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | | |
| <p>1. Flagowe bieżące publikacje FAO (SOFI, SOFA) dostępne na stronie internetowej, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ FAO (2014): The State of Food Insecurity in the World: Strengthening the enabling environment for food security and nutrition. FAO, Rome. ▪ FAO (2015): The State of Food Insecurity in the World: Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. FAO, Rome. ▪ FAO (2013): The State of Food and Agriculture. Food systems for better nutrition. FAO, Rome. ▪ FAO (2014): The State of Food and Agriculture. Innovations in family farming. FAO, Rome. ▪ FAO (2015): Regional Overview of Food Insecurity Europe and Central Asia. Focus on healthy and balanced nutrition ▪ FAO. Regional Office for Europe and Central Asia ▪ OECD/Food and Agriculture Organization of the United Nations (2015): OECD-FAO Agricultural Outlook 2015. OECD Publishing, Paris. <p>2. Lawrence G., Lyons K., Wallington T. (2010): Food Security, Nutrition and Sustainability. Earthscan, London, UK.</p> <p>3. Macdiarmid J., Kyle J., Horgan G., Loe J., Fyfe C., Johnstone A., McNeill G. (2011): Livewell: a balance of healthy and sustainable food choices. WWF, UK.</p> | | | | | |

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: | 100 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu polityki żywienia ludności | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu polityki żywienia ludności, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Nutrition and health | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Nutrition and health | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywnienia, Zakład Oceny Żywnienia | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 16 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych. Praca samodzielna studenta polegająca na opracowaniu zadania problemowego z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Prozdrowotne właściwości fermentowanych produktów roślinnych. Bioaktywne potrawy. Alkohol a zdrowie. Kwasy tłuszczowe trans w diecie - wpływ na zdrowie konsumentów. Żywnienie a zdrowie kości. Jakość diety a zdrowie. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Foliary - od wyników badań naukowych do praktyki. Depresja a żywienie.. Strategie zapobiegania niedoborom mikrośladków. Wywiad żywieniowy</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | | | | | |
| Założenia wstępne: | Niezbędna wiedza z zakresu żywienia człowieka, sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz konsekwencji zdrowotnych żywienia | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W - ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań | | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W; 02_U - kolokwium zaliczeniowe 02_U ; 03_K- ocena wykonania zadania problemowego | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Formularze kolokwium, zadania problemowego; | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena uzyskana z kolokwium – 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <p>1. Irkin R., Songun G.E. (2012): Application of probiotic bacteria to the vegetable pickle products. Sci. Revs. Chem. Commun., 2(4):562-567.</p> <p>2. Steinkraus K.H. (2002): Fermentations in World Food Processing. Compreh. Rev. Food Sci. Food Safety., 1:23-32.</p> <p>3. Jarosz M., Sekuła W., and Rychlik E. (2013): Trends in Dietary Patterns, Alcohol Intake, Tobacco Smoking, and Colorectal Cancer in Polish Population in 1960–2008. BioMed Res. Intern. Article ID 183204; http://dx.doi.org/10.1155/2013/183204</p> <p>4. Zelnor I., Koren G. (2013): Alcohol consumption among women. J. Popul. Ther. Clin. Pharmacol., 20(2):201-206. http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24002587</p> <p>5. Cashman K.D. (2007): Diet, nutrition and bone health. J.Nutr., 137:2507S-2512S.</p> <p>6. Wirt A, Collins CE. (2009): Diet quality--what is it and does it matter? Public Health Nutr., 12(12):2473-2492.</p> <p>7. Literatura na bieżąco podawana przez prowadzącego</p> | | | | |
| 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: | 100 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Food product development | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Food product development | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr Joanna Kaczorowska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakładu Wyżywienia Ludności | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Dostarczenie wiedzy na temat marketingowych uwarunkowań procesu opracowywania i wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia: praca samodzielna studenta (indywidualna i w zespole), której celem jest przygotowanie konceptu nowego produktu wraz z planem wprowadzenia go na rynek | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Przegląd trendów innowacyjnych i asortymentu w wybranym sektorze. Kreowanie pomysłów na nowy produkt i ich selekcja. Przygotowanie konceptu nowego produktu z uwzględnieniem grupy docelowej, strategii cenowej, opakowania produktu, sposobu dystrybucji i komunikacji. Prezentacja marketingowych konceptów nowych produktów żywnościowych i ich strategii wprowadzenia na rynek.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Dobra znajomość języka angielskiego | | | | |
| Założenia wstępne: | Niezbędna wiedza na temat funkcjonowania przedsiębiorstw, projektowania podstawowych elementów marketingu mix oraz zachowań konsumentów na rynku żywności | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań | | 03_U – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W – ocena z zaliczenia pisemnego 02_U; 03_K – ocena z aktywnego uczestnictwa w zajęciach, przygotowania marketingowego konceptu nowego produktu | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Lista ocen z zaliczenia, prezentacja multimedialna marketingowego konceptu nowego produktu | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | 30% - ocena uzyskana z kolokwium, 70% - aktywność na zajęciach i wykonanie projektu | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt komputerowy i sprzęt audiowizualny | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> Food Product Development, Earle M. (eds.), Woodhead Publishing Ltd., 2001. Food product development based on experience, Side C. ,Blackwell Publ., 2002. Accelerating New Food Product Design and Development, Witoon Prinyawiwatkul (eds.) , Wiley-Blackwell, 2007. New Food Product Development From Concept to Marketplace, Gordon Fuller G. W., CRC Press., 2010. Innovation Management and New Product Development, Trott P., Prentice Hall, 2005. | | | | |
| Artykuły z bieżącego piśmiennictwa polecane przez osoby prowadzące zajęcia | | | | | |
| 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: | 100 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|---|--|---|---|-------------------|----------|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
| Nazwa przedmiotu: | Ecological aspects of food and nutrition | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Ecological aspects of food and nutrition | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska, dr inż. Dominika Średnicka-Tober | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wpływem jakości środowiska rolniczego oraz ekologicznej metody produkcji na szeroko pojmowaną jakość surowców roślinnych i zwierzęcych oraz otrzymany z nich produktów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 16 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia: wykłady problemowe z dyskusją, wyjścia studyjne do jednostek handlujących żywnością ekologiczną i analiza asortymentu. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka; Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa; Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, jakość sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty; porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej, Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). Analiza asortymentu wybranych placówek handlowych oferujących żywność ekologiczną, opracowanie prezentacji multimedialnej w podgrupach.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | - | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej oraz uwarunkowań jego zachowań | 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Opracowania w formie prezentacji multimedialnej | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Zachowanie prezentacji multimedialnych w formie elektronicznej | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | <p>Opracowanie w formie prezentacji multimedialnej nt. asortymentu żywności ekologicznej w wybranych jednostkach handlujących tą żywnością – 20 %</p> <p>Opracowanie końcowe w formie prezentacji multimedialnej nt. produkcji i/ lub jakości żywności ekologicznej – 70 %</p> <p>Aktywność na zajęciach – 10 %</p> | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala ćwiczeniowa, wybrane jednostki handlujące żywnością ekologiczną | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Barański, M., Średnicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, Ch., Sanderson, R., Stewart, G.B., Benbrook, Ch., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, Ch., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sońta, K., Tahvonon, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, Ph., Leifert, C. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, <i>British Journal of Nutrition</i>, 112, 794–811. 2. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): <i>Handbook of organic food safety and quality</i>. CRC Press. 3. Givens D.J., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): <i>Health benefits of organic food: effects on the environment</i>. CAB International. 4. Hallmann E. (red.) (2014). <i>Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń</i>, Wyd. SGGW. 5. Matt, D.; Rembiałkowska, E.; Luik, A.; Peetsmann, E. and Pehme, S. (editor): <i>Williams, Ingrid Helvi (Ed.) (2011). Quality of Organic vs. Conventional Food and Effects on Health</i>. Estonian University of Life Sciences, Tartu, Estonia. ISBN 978-9949-484-06-5. | | | | | |

| |
|--|
| 6. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa. 7. Tyburski J.(red.) (2013). Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, Wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie. 8. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wyd. SGGW. |
| 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: | 100 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 efektami przedmiotu:

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|--|---|
| 01_W | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej oraz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu ekologicznych aspektów żywienia i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Consumer behaviour | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Consumer behaviour | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr inż. Marta Sajdakowska | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat istoty i uwarunkowań psychologicznych, społecznych, ekonomicznych oraz kulturowych zachowań konsumentów na rynku żywności. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności analizy zachowań współczesnych konsumentów na rynku żywności tak, aby określać możliwe kierunki ich zmian oraz implikacje dla różnicowania oferty produktowej żywności. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach dyskusyjnych. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady : - Ćwiczenia : Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Koncepcja jakości żywności z perspektywy konsumentów. Proces podejmowania decyzji zakupowej. Źródła informacji i ich rola w podejmowaniu decyzji nabywczych w odniesieniu do żywności. Znaczenie wybranych informacji na opakowaniu w decyzjach nabywczych na rynku żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz podstawowych metod analiz statystycznych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności raz uwarunkowań jego zachowań | | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U, 03_K – ocena z egzaminu pisemnego | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Treść pytań egzaminacyjnych z oceną. | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin pisemny – 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (2001). Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices. Springer-Verlag. Berlin. Heidelberg New York. 2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom. 3. Sheperd R., Raats M. (2006). The Psychology of Food Choice (Frontiers in Nutritional Science). Wallingford : CABI. 4. Solomon M., Bamossy G., Askegaard S., Hogg M.K. (2010). Consumer behaviour. A European perspective. FT Prentice Hall Europe. | | | | |
| Wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW | | | | | |
| 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: | 106 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności raz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu zachowań konsumentów | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|---|--|---|---|-------------------|----------|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
| Nazwa przedmiotu: | Ecological aspects of food and nutrition | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Ecological aspects of food and nutrition | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska, dr inż. Dominika Średnicka-Tober | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wpływem jakości środowiska rolniczego oraz ekologicznej metody produkcji na szeroko pojmowaną jakość surowców roślinnych i zwierzęcych oraz otrzymany z nich produktów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 16 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia: wykłady problemowe z dyskusją, wyjścia studyjne do jednostek handlujących żywnością ekologiczną i analiza asortymentu. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka; Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa; Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, jakość sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty; porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej, Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). Analiza asortymentu wybranych placówek handlowych oferujących żywność ekologiczną, opracowanie prezentacji multimedialnej w podgrupach.</p> | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | - | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej oraz uwarunkowań jego zachowań | 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Opracowania w formie prezentacji multimedialnej | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Zachowanie prezentacji multimedialnych w formie elektronicznej | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | <p>Opracowanie w formie prezentacji multimedialnej nt. asortymentu żywności ekologicznej w wybranych jednostkach handlujących tą żywnością – 20 %</p> <p>Opracowanie końcowe w formie prezentacji multimedialnej nt. produkcji i/ lub jakości żywności ekologicznej – 70 %</p> <p>Aktywność na zajęciach – 10 %</p> | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala ćwiczeniowa, wybrane jednostki handlujące żywnością ekologiczną | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Barański, M., Średnicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, Ch., Sanderson, R., Stewart, G.B., Benbrook, Ch., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, Ch., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sońta, K., Tahvonon, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, Ph., Leifert, C. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, <i>British Journal of Nutrition</i>, 112, 794–811. 2. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): <i>Handbook of organic food safety and quality</i>. CRC Press. 3. Givens D.J., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): <i>Health benefits of organic food: effects on the environment</i>. CAB International. 4. Hallmann E. (red.) (2014). <i>Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń</i>, Wyd. SGGW. 5. Matt, D.; Rembiałkowska, E.; Luik, A.; Peetsmann, E. and Pehme, S. (editor): Williams, Ingrid Helvi (Ed.) (2011). <i>Quality of Organic vs. Conventional Food and Effects on Health</i>. Estonian University of Life Sciences, Tartu, Estonia. ISBN 978-9949-484-06-5. | | | | | |

| |
|--|
| 6. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa. 7. Tyburski J.(red.) (2013). Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, Wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie. 8. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wyd. SGGW. |
| 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: | 100 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 efektami przedmiotu:

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|--|---|
| 01_W | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej oraz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu ekologicznych aspektów żywienia i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Organic food marketing | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Organic food marketing | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat marketingu żywności ekologicznej. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności rozwoju nowoczesnych form dystrybucji żywności ekologicznej, projektowaniu działań z zakresu promocji tej kategorii żywności oraz kreowaniu produktów zgodnych z oczekiwaniami współczesnych konsumentów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia; liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, dyskusja grupowa. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Rynek żywności ekologicznej i determinanty jego rozwoju. Ekologizacja jako nowy trend w konsumpcji żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do żywności ekologicznej. Organizacja sprzedaży żywności ekologicznej. Nowe i innowacyjne formy dystrybucji żywności ekologicznej. Trendy w kreowaniu produktów z kategorii żywności ekologicznej. Promocja żywności ekologicznej na rynku krajowym i rynkach globalnych. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz podstawowych metod analiz statystycznych. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej raz uwarunkowań jego zachowań 02_U - ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu marketingu żywności ekologicznej | | 03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W – kolokwium wykładowe 02_U, 03_K – ocena opracowania zadania problemowego na podstawie zanalizowanych tekstów źródłowych | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Treść pytań egzaminacyjnych z oceną. | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin pisemny – 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa. | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (2001). Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices. Springer-Verlag. Berlin. Heidelberg New York. 2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom. 3. Żakowska-Biemans S., Tyburski J. (2013). Ekonomiczno-organizacyjne uwarunkowania produkcji żywności ekologicznej. UWM w Olsztynie 4. Wybrane artykuły angielskojęzyczne z bazy czaopism pełnotekstowych w bibliotece SGGW. | | | | |
| 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: | 102 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 efektami przedmiotu

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|--|---|
| 01_W | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej raz uwarunkowań jego zachowań | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu marketingu żywności ekologicznej | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|----------------------------|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Język angielski | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | English as a foreign language | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | mgr Elżbieta Smol | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW | | | | |
| Jednostka realizująca: | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: angielski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | ćwiczenia audytorne; liczba godzin 16 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Cwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość języka angielskiego zgodnie z założeniami. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_U – rozumie wypowiedzi angielskojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_W – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekty 01 – 05: egzamin końcowy | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Egzamin pisemny | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin pisemny 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna SPNJO SGGW | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | | |
| 1. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 | | | | | |
| 2. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 | | | | | |
| 3. Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 | | | | | |
| 4. Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 | | | | | |
| 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 | | | | | |
| 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 | | | | | |
| 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. | | | | | |
| 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: | 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą żywienia człowieka i umiejętności jej przekazania w języku angielskim | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywienia człowieka | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu żywienia człowieka w języku angielskim | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Język francuski | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | French as a foreign language | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | mgr Ewa Sikorska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW | | | | |
| Jednostka realizująca: | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: francuski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Opanowanie języka francuskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywnie posługiwanie się językiem francuskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia audytoryjne: liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość języka zgodnie z założeniami. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekty 01 – 05: egzamin końcowy | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Egzamin pisemny | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin pisemny 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna SPNJO SGGW | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. | | | | |
| UWAGI | | | | | |

| | |
|---|-----------------|
| 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: | 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą żywienia człowieka i umiejętności jej przekazania w języku francuskim | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywienia człowieka | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu żywienia człowieka w języku francuskim | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Język niemiecki | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | German as a foreign language | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Mgr Halina Klimowicz-Kowalska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW | | | | |
| Jednostka realizująca: | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: niemiecki | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Opanowanie języka niemieckiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywnie posługiwanie się językiem niemieckim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia audytoryjne: liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Zaliczenie dwóch semestrów języka obcego. | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość języka niemieckiego zgodnie z założeniami. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekty 01 – 05: egzamin końcowy | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Egzamin pisemny | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin pisemny 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna SPNJO SGGW | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | 1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. | | | | |
| UWAGI | | | | | |

| | |
|---|-----------------|
| 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: | 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą żywienia człowieka i umiejętności jej przekazania w języku niemieckim | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywienia człowieka | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu żywienia człowieka w języku niemieckim | K_K01, K_K05 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2016/2017 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Język rosyjski | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Russian as a foreign language | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Mgr Grażyna Solecka-Wojtyś | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW | | | | |
| Jednostka realizująca: | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot do wyboru | b) stopień II rok I | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 2 | język wykładowy: rosyjski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Opanowanie języka rosyjskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem rosyjskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) ćwiczenia audytoryjne: liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Znajomość języka zgodnie z założeniami. | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_U – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów 02_U – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 03_U – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 04_U – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 05_U – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia powyższych efektów | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekty 01 – 05: egzamin końcowy | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Egzamin pisemny | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Egzamin pisemny 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna SPNJO SGGW | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. | | | | |
| 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: | 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 | ma pogłębioną wiedzę dotyczącą żywienia człowieka i umiejętności jej przekazania w języku rosyjskim | K_W01-K_W10 |
| 02_U | ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywienia człowieka | K_U09, K_U10 |
| 03_K | potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu żywienia człowieka w języku rosyjskim | K_K01, K_K05 |