

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:	Dr 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 Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
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) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
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)				

	<p>Zadanie 4 - esej z minibadania własnego („rozprawa” z wybraną kwestią badawczą) (efekty 03_U, 04_U)</p> <p>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)</p> <p>Forum lub warsztaty tematyczno-zadaniowe wzajemnie recenzowane (06_K)</p> <p>Rozmowa konsultacyjno-weryfikacyjna (03_U, 04_U, 06_K)</p> <p>Egzamin podsumowująco-utrwalający w formie odrębnego quizu (01_W, 03_U, 04_U, 06_K)</p>
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:	<p>Zadanie 1 – 20%</p> <p>Zadanie 2 – 20%</p> <p>Zadanie 3 – 10%</p> <p>Zadanie 4 – 10%</p> <p>Grupa quizów albo zaliczenie bezpośrednie – 10%</p> <p>Forum lub warsztaty – 5%</p> <p>Rozmowa konsultacyjno-weryfikacyjna – 5%</p> <p>Egzamin z formie odrębnego quizu – 20 %</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowa i ćwiczeniowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni (pracowni samodzielnej pracy)
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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., Górski-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. Wyd. 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. <p>Oraz materiały zgromadzone na stronie www.e-trofologia.sggw.pl oraz na stronie www.statsoft.pl i www.spss.pl.</p>	
<p>UWAGI Dla sprostania założeniom wstępnym przewiduje się możliwość skorzystania z prezentacji wyrównujących dostępnych w serwisie www.e-trofologia.sggw.pl</p>	

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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 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
08_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 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) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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) wykłady, liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 30 ;				
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		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		
	02_W - ma pogłębioną wiedzę o metodach i technikach badawczych wykorzystywanych przy opracowywaniu nowych i rozwoju istniejących produktów żywnościowych		05_U - potrafi zaprezentować rezultaty pracy nad nowym produktem z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz wyciągać z nich wnioski		
	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		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 kolokwiów, 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. Świderski 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. Wyd. 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:	145 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 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 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 i wprowadzenia na rynek 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				
Koordinator 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) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język 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 pożądanego 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 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia 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, protokół 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:

1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa.
3. McKenzy H. (red.) (2003): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk.
4. Kołtajis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269.
5. Peckenpaugh N., J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.
6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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:	2,0 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_U09,
03_U	umie zaplanować, przygotować ustną prezentację i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność	K_U10
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 żywienia 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				
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) stacjonarne		
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 30;				
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 – egzamin pisemny w formie pytań problemowych i testowych 02_U, 03_K - praca pisemna przygotowana w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań 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. 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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	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, 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) stacjonarne		
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:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia audytorne; liczba godzin 15				
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:	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,		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		

	w tym zakresie.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	I. Quiz e-learningowy (01, 02, 03, 04, 06) lub zaliczenie bezpośrednie dla zwolenników poznania powiązanego II. Prezentacja ustna o spożyciu żywności lub zagospodarowaniu czasu (wybrany zakres) (02, 03, 05) III. Praca pisemna w formie elektronicznej nt. analizy porównawczej wydatków, rozchodów g. d. lub z zakresu budżetu czasu (02, 03, 04) IV. Esej (w formie Forum lub Warsztatów) przedstawiający charakterystyczny termin lub opracowanie dotyczące szerszego problem cywilizacyjnego, społeczno-ekonomicznego lub na temat bieżącego ważnego wydarzenia wpływającego na dalszy rozwój sytuacji człowieka, np. Światowego Dnia Żywności (04, 05, 06)
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:	<ol style="list-style-type: none"> 1. quiz e-learningowy - 25% 2. prezentacja ustna - 25% 3. praca pisemna zawierająca analizę porównawczą - 25% 4. esej, recenzje - 25% <p>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.</p> <p>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.</p>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bywalec Cz. (2007). Konsumpcja w teorii i praktyce gospodarowania. Wyd. Naukowe PWM, Warszawa 2. Bywalec Cz. (2010). Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 3. Bywalec Cz. (2012). Ekonomika 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. Wyd. 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). Ekonomika Konsumpcji. Wyd. SGGW. Warszawa <p>Oraz zasoby na www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl oraz http://koek.sggw.pl/spozycie.htm</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:	58 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	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 Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej 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 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: 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_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 03_U, 04_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:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 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:	Żywność 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 Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
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 30;				
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: piłka nożna, siatkówka, koszykówka	K_W01
02_U	potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty zespołowe (piłka nożna, siatkówka, koszykówka)	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:	Żywność 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 Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
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 30;				
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	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)	03_K – potrafi pracować indywidualnie określając priorytety treningowe		
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:	Dr inż. Ewa Halicka, dr inż. Joanna Kaczorowska				
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) stacjonarne		
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 audytoryjne; liczba godzin: 30;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, praca indywidualna i w grupie				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - 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.				
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 – egzamin pisemny wraz z liczbą uzyskanych punktów 02_U, 03_K – obserwacja aktywności na zajęciach oraz oceny z prac domowych (w formie pisemnej i prezentacji ustnych)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z liczbą uzyskanych punktów. Liczba punktów uzyskanych z aktywności.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena (liczba punktów) z egzaminu - 50% Ocena aktywności (liczba punktów) z aktywności - 50% (pisemne prace domowe, wystąpienia ustne na zajęciach)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym i komputerami podłączonymi do sieci www.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Eastham J., Sharples L., Ball S. (2001): Food Supply Chain Management, Elsevier, Oxford. 2. Kowrygo B. red. (2008): Challenges and perspectives for the European Food Market, WULS Press, Warsaw. 3. Williamson O.E. (1998): Ekonomiczne instytucje kapitalizmu. PWN, Warszawa. 3. Publikacje i cykliczne raporty ARiMR, ARR, IERiGŻ, FoodDrink Europe.				
UWAGI	Nowsza literatura będzie podawana na bieżąco.				

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.:	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 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 funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego	K_U09, K_U10
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	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:	Żywnienie 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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
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:	a) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja materiałów źródłowych, dyskusja, praca samodzielna studenta, praca zespołowa				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: - Ćwiczenia: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z założeniami, tworzeniem i problematyką polityki żywienia ludności oraz z instytucjami, które realizują tę politykę. Studenci zdobywają wiedzę dotyczącą zagadnień produkcji i użytkowania żywności w skali świata i regionów, bezpieczeństwa żywnościowego świata oraz jego braku, przez pryzmat głodu (jawnego i ukrytego) oraz działań instytucji międzynarodowych na rzecz jego ograniczenia. Studenci poznają programy/strategie polityki żywienia ludności w wybranych państwach Unii Europejskiej i państwach trzecich, z uwzględnieniem instytucji realizujących, celów i zaleceń żywieniowych. Tendencje w spożyciu żywności przedstawiane są tle procesów demograficznych oraz wyzwań, jakie związane są z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, nierównościami społecznymi, marnotrawstwem żywności oraz koniecznością zmian w kierunku zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności.</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		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 – pisemne zaliczenie		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 finalny 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>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Flagowe bieżące publikacje FAO (SOFI, SOFA) dostępne na stronie internetowej, np.: <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. 2. Lawrence G., Lyons K., Wallington T. (2010): Food Security, Nutrition and Sustainability. Earthscan, London, UK. 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. 				

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.:	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 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) stacjonarne		
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 30;				
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:	Wykłady: - 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				
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 02_U - ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka		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:	1. Irkin R., Songun G.E. (2012): Application of probiotic bacteria to the vegetable pickle products. Sci. Revs. Chem. Commun., 2(4):562-567. 2. Steinkraus K.H. (2002): Fermentations in World Food Processing. Compreh. Rev. Food Sci. Food Safety., 1:23-32. 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 4. Zelter 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 5. Cashman K.D. (2007): Diet, nutrition and bone health. J.Nutr., 137:2507S-2512S. 6. Wirt A, Collins CE. (2009): Diet quality--what is it and does it matter? Public Health Nutr., 12(12):2473-2492. 7. Literatura na bieżąco podawana przez prowadzącego				
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.:	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 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 (elektyw w j. angielskim)	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
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: 30h;				
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:	Wykład: - 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.				
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 – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywnienie człowieka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych, przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - zaliczenie pisemne 02_U; 03_K – aktywne uczestnictwo w zajęciach, przygotowanie 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"> 1. Food Product Development, Earle M. (eds.), Woodhead Publishing Ltd., 2001; 2. Food product development based on experience, Side C. ,Blackwell Publ., 2002; 3. Accelerating New Food Product Design and Development, Witoon Prinyawiwatkul (eds.) , Wiley-Blackwell, 2007 4. New Food Product Development From Concept to Marketplace, Gordon Fuller G. W., CRC Press., 2010 5. Innovation Management and New Product Development, Trott P., Prentice Hall, 2005. 6. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa polecane przez osoby prowadzące zajęcia 				
UWAGI					

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.:	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	zna słownictwo specjalistyczne z zakresu wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	K_W01-K_W10
02_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych	K_U09, K_U10
03_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych, przez całe życie	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) stacjonarne		
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 30				
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.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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) stacjonarne		
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 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, dyskusja grupowa.				
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):	Socjologia żywienia, etyka w łańcuchu żywnościowym, ekonomika konsumpcji.				
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 oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu zachowań konsumenckich		03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu zachowań konsumenckich, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – Egzamin pisemny wraz z pytaniami problemowymi				
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. 				
UWAGI	1. Wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW.				

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:	110 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 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 zachowań konsumentów	K_U09, K_U10
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu zachowań konsumentów, 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) stacjonarne		
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 30;				
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:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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) stacjonarne		
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 audytorijne; liczba godzin 30;				
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, słotwórstwo. 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:	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 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) stacjonarne		
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 30;				
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:	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 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 (sylabus)

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:	Żywnie 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) stacjonarne		
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 30;				
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:	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 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) stacjonarne		
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 30;				
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 B1, 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:	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 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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ochrona zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska; dr inż. Ewa Fürstenberg, dr inż. Michał Oczkowski				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki. Prezentacje studentów z wybranych tematów dotyczących uzależnień				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwwakażnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Zaburzenia odporności. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Klasyfikacja pasożytów i mechanizmy obrony immunologicznej organizmu żywiciela. Choroby pasożytnicze jelit. Choroby pasożytnicze wątroby. Choroby pasożytnicze skóry i płynów ciała. Alternatywne metody leczenia z użyciem pasożytów. Najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstazy, halucynogeny, narkotyki nowej generacji) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Skutki zdrowotne e-papierosów. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy (FAS). Rodzaje stresu i ich wpływ na organizm człowieka. Rytm biologiczny w aspekcie homeostazy organizmu.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien orientować się w budowie i funkcjonowaniu narządów i układów narządów funkcjonujących w organizmie ludzkim, ze szczególnym uwzględnieniem układu odpornościowego i przewodu pokarmowego, a także podstawowych wiadomości z zakresu mikrobiologii				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa T. (2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T(red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia.(tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa. Kulik T.B., Pacian A. (2014): Zdrowie publiczne, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				

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

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05