

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Consumer behaviour			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer behaviour				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr inż. Marta Sajdakowska</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>do wyboru</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	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 30h;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, dyskusja grupowa.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Koncepcja jakości żywności z perspektywy konsumentów. Proces podejmowania decyzji zakupowej. Źródła informacji i ich rola w podejmowaniu decyzji nabywczych w odniesieniu do żywności. Znaczenie wybranych informacji na opakowaniu w decyzjach nabywczych na rynku żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz podstawowych metod analiz statystycznych.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu zachowań konsumentów na rynku żywności, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka 02_U – ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem zachowań konsumentów na rynku żywności		03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu zachowań konsumentów na rynku żywności, przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - Egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny – 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (2001). Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices. Springer-Verlag. Berlin. Heidelberg New York. 2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom. 3. Sheperd R., Raats M. (2006). The Psychology of Food Choice (Frontiers in Nutritional Science). Wallingford : CABI. 4. Solomon M., Bamossy G., Askegaard S., Hogg M.K. (2010). Consumer behaviour. A European perspective. FT Prentice Hall Europe. Wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW					
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

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 zachowań konsumentów na rynku żywności, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	K_W06, K_W15
03_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem zachowań konsumentów na rynku żywności	K_U12
04_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu zachowań konsumentów na rynku żywności, przez całe życie	K_K05

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Ecological aspects of food and nutrition			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecological aspects of food and nutrition				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska, dr inż. Dominika Średnicka-Tober</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>do wyboru</b> (elektyw w j. angielskim)	b) stopień <b>II rok II</b>	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>3</b>	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 otrzymywanych z nich produktów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia, liczba godzin: 30 h;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia: wykłady problemowe z dyskusją, wyjścia studyjne do jednostek handlujących żywnością ekologiczną i analiza asortymentu.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> -</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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 – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	02_U – ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem ekologicznych aspektów żywności i żywienia	03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia przez całe życie		
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><b>Opracowanie w formie prezentacji multimedialnej nt. asortymentu żywności ekologicznej w wybranych jednostkach handlujących tą żywnością – 20 %</b></p> <p><b>Opracowanie końcowe w formie prezentacji multimedialnej nt. produkcji i/ lub jakości żywności ekologicznej – 70 %</b></p> <p><b>Aktywność na zajęciach – 10 %</b></p>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa, wybrane jednostki handlujące żywnością ekologiczną				
<b>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>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., R</li> <li>2. rembiałkowska, E., Skwało-Sońta, K., Tahvonen, 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, British Journal of Nutrition, 112, 794–811;</li> <li>3. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press;</li> <li>4. Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International;</li> <li>5. Hallmann E. (red.) (2014). Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, wyd. SGGW.</li> <li>6. Matt, D.; Rembiałkowska, E.; Luiik, A.; Peetsmann, E. and Pehme, S. (editor): Williams, Ingrid Helvi (Ed.) (2011). Quality of Organic vs. Conventional Food and Effects on Health. Estonian University of Life Sciences, Tartu, Estonia. ISBN 978-9949-484-06-5</li> <li>7. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa;</li> <li>8. Tyburski J.(red.) (2013). Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie;</li> <li>9. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, wyd. SGGW;</li> </ol>					

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:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

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	zna słownictwo specjalistyczne z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka	K_W06, K_W15
03_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem ekologicznych aspektów żywności i żywienia	K_U12
04_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia przez całe życie	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Food and nutrition policy			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food and nutrition policy				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Krystyna Rejman</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Wyżywienia Ludności</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>do wyboru</b> (elektyw w j. angielskim)	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	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; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja materiałów źródłowych, dyskusja, praca zespołowa				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> -  <b>Ćwiczenia:</b> Course introduction and overview: food and nutrition policy framework, institutions and instruments. Food security; global food production and utilization trends. Food insecurity and food aid – Actions and role of the World Food Programme. Impact of demographic and food production trends on food policy goals. Trends in global food consumption. Food guidelines and nutrition policy programs – case studies (EU countries and others). Assessment of implementation of food and nutrition policy programs in different regions - case studies. Policy approach to vulnerable and low income populations. Food banks movement (plus other NGO) and distribution of food surpluses. Nutrition programs for school and workplaces. Role of food industry in public health nutrition. Food wastage along food supply chain in the context of food security improvement. Sustainable food choices for human and planet health. Students' projects' presentation – innovative promotion of balanced and healthy lifestyles. Summary of classes and course validation.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza o zagadnieniach bezpieczeństwa żywnościowego oraz spożyciu żywności i zachowaniach konsumenta				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu polityki żywienia ludności, jako czynnika wpływającego na zachowania z zakresu żywieniowe oraz żywienie człowieka 02_U – ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem polityki żywienia ludność	03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu polityki żywienia ludności, przez całe życie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 02_W – pisemne zaliczenie 03_U – ocena aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych, ocena zawartości merytorycznej i prezentacji projektu zespołowego wraz z dyskusją grupową				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione prace zaliczeniowe, wydruki prezentacji projektów zespołowych, protokół aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych oraz finałny protokół.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia pisemnego 60%</b> <b>Ocena projektu zespołowego: aspekty merytoryczne, sposób prezentacji i dyskusji z grupą 20%</b> <b>Ocena aktywności na ćwiczeniach 20%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna komputerowa z dostępem do sieci wi-fi.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
<p>1. Flagowe bieżące publikacje FAO (SOFI, SOFA) dostępne na stronie internetowej, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ FAO (2014): The State of Food Insecurity in the World: Strengthening the enabling environment for food security and nutrition. FAO, Rome.</li> <li>▪ FAO (2015): The State of Food Insecurity in the World: Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. FAO, Rome.</li> <li>▪ FAO (2013): The State of Food and Agriculture. Food systems for better nutrition. FAO, Rome.</li> <li>▪ FAO (2014): The State of Food and Agriculture. Innovations in family farming. FAO, Rome.</li> <li>▪ FAO (2015): Regional Overview of Food Insecurity Europe and Central Asia. Focus on healthy and balanced nutrition</li> <li>▪ FAO. Regional Office for Europe and Central Asia</li> <li>▪ OECD/Food and Agriculture Organization of the United Nations (2015): OECD-FAO Agricultural Outlook 2015. OECD Publishing, Paris.</li> </ul> <p>2. Lawrence G., Lyons K., Wallington T. (2010): Food Security, Nutrition and Sustainability. Earthscan, London, UK.</p> <p>3. Macdiarmid J., Kyle J., Horgan G., Loe J., Fyfe C., Johnstone A., McNeill G. (2011): Livewell: a balance of healthy and sustainable food</p>					

choices. WWF, UK.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

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 polityki żywienia ludności, jako czynnika wpływającego na zachowania z zakresu żywienia oraz żywienie człowieka	K_W06, K_W15
03_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem polityki żywienia ludność	K_U12
04_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu polityki żywienia ludności, przez całe życie	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Food chain development	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food chain development		
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Ewa Halicka</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr inż. Ewa Halicka, dr inż. Joanna Kaczorowska</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) <b>przedmiot do wyboru</b> (elektyw w j. angielskim)	b) stopień II rok II	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: angielski	
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy na temat kompleksowego systemu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia, liczba godzin: 30 h;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, praca samodzielna studenta (indywidualna i w zespole) z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> -  <b>Ćwiczenia:</b> Znaczenie informacji na rynku żywności. Tendencje i uwarunkowania popytu na żywność. Innowacyjne segmenty rynku żywności. Rozwój dobrowolnej certyfikacji na rynku żywności. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Zastosowanie modelu SCP (Struktura-Zarządzanie-Efektywność działania) w analizie rynku żywności. Rola instytucji w procesie stabilizacji rynku żywności. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie i rozwój rynku żywnościowego. Społeczna odpowiedzialność firm spożywczych w XXI wieku. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.		
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka 02_U – ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego przez całe życie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć, 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 na zajęciach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena (liczba punktów) z egzaminu – 50%</b> <b>Ocena (liczba punktów) z aktywności studenta – 50%</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	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. Publikacje i cykliczne raporty ARiMR, ARR, IERiGŻ, FoodDrink Europe		
UWAGI	Nowsza literatura będzie podawana na bieżąco.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>

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

**3 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 funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	K_W06, K_W15
03_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego	K_U12
04_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego przez całe życie	K_K05



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Food product development</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food product development				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr Joanna Kaczorowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakładu Wyżywienia Ludności				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) <b>przedmiot do wyboru</b> (elektyw w j. angielskim)	b) stopień II rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	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:	<b>Wykład:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> 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 żywienie 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:	<b>30% - ocena uzyskana z kolokwium, 70% - aktywność na zajęciach i wykonanie projektu</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt komputerowy i sprzęt audiowizualny				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Food Product Development, Earle M. (eds.), Woodhead Publishing Ltd., 2001;</li> <li>2. Food product development based on experience, Side C. ,Blackwell Publ., 2002;</li> <li>3. Accelerating New Food Product Design and Development, Witoon Prinyawiwatkul (eds.) , Wiley-Blackwell, 2007</li> <li>4. New Food Product Development From Concept to Marketplace, Gordon Fuller G. W., CRC Press., 2010</li> <li>5. Innovation Management and New Product Development, Trott P., Prentice Hall, 2005.</li> <li>6. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa polecane przez osoby prowadzące zajęcia</li> </ol>				
UWAGI					

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

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_W06, K_W15
03_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_U12
04_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych, przez całe życie	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>mgr Elżbieta Smol</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym.				
Założenia wstępne:	Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego				
Efekty kształcenia:	01_W – zna angielskie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka 02_U – ma umiejętności posługiwania się językiem angielskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka angielskiego przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 03: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 2. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Advanced, National Geographic Learning / Cengage Learning 2014 3. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Advanced Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2014 5. Hewings Martin, Advanced Grammar in Use, Cambridge University Press 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 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:	<b>100 h</b>
---	--------------

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

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 angielskie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka	K_W06, K_W15
02_U	ma umiejętności posługiwania się językiem angielskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	K_U12
03_K	rozumie potrzebę uczenia się języka angielskiego przez całe życie	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:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>mgr Ewa Sikorska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku żywienia człowieka i ocena żywności. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym.				
Założenia wstępne:	Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego				
Efekty kształcenia:	01_W – zna francuskie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka 02_U – ma umiejętności posługiwania się językiem francuskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka francuskiego przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 03: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 2. Miquel Claire, Vocabulaire progressif du français avancé, CLE International 2013 3. Le grand Larousse illustré 2016				
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:	<b>100 h</b>
---	--------------

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

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 francuskie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe	K_W06, K_W15
02_U	ma umiejętności posługiwania się językiem francuskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	K_U12
03_K	rozumie potrzebę uczenia się języka francuskiego przez całe życie	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>mgr Halina Klimowicz-Kowalska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku dietetyka. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym.				
Założenia wstępne:	Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego				
Efekty kształcenia:	01_W – zna niemieckie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka 02_U – ma umiejętności posługiwania się językiem niemieckim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka niemieckiego przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 03: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 2. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 3. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 4. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN				
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:	<b>100 h</b>
---	--------------

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

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 niemieckie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe	K_W06, K_W15
02_U	ma umiejętności posługiwania się językiem niemieckim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	K_U12
03_K	rozumie potrzebę uczenia się języka niemieckiego przez całe życie oraz pracować w zespole	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:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>mgr Grażyna Solecka-Wojtyś</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym.				
Założenia wstępne:	Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego				
Efekty kształcenia:	01_W – zna rosyjskie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka 02_U – ma umiejętności posługiwania się językiem rosyjskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka rosyjskiego przez całe życie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.</li> <li>Gołubiewa Albina, Kowalska Natalia, Русский язык сегодня, Warszawa 1998</li> <li>Bazyłuk Maria, Połowczyk Tatiana, Пособие по русскому языку для деловых людей, Poznań 1999</li> <li>Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008</li> <li>Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014</li> <li>Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013</li> </ol>				
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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

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 rosyjskie słownictwo specjalistyczne z zakresu postępowania dietetycznego, czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienia człowieka	K_W06, K_W15
02_U	ma umiejętności posługiwania się językiem rosyjskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	K_U12
03_K	rozumie potrzebę uczenia się języka rosyjskiego przez całe życie	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Nutrition and health			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition and health				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywienia Człowieka, Zakład Podstaw Żywienia, Zakład Oceny Żywienia</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>do wyboru</b> (elektyw w j. angielskim)	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	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 30h,				
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:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Prozdrowotne właściwości fermentowanych produktów roślinnych. Mleko a zdrowie – kontrowersje. Alkohol a zdrowie. Kwasy tłuszczowe trans w diecie - wpływ na zdrowie konsumentów. Żywność a zdrowie kości. Jakość diety a zdrowie. Spożycie żelaza i stan odżywienia tym pierwiastkiem a zdrowie. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Foliiany - od wyników badań naukowych do praktyki. Preferencje żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka. Wpływ edukacji żywieniowej na zmiany sposobu żywienia i zdrowie. Spożycie folianów a zdrowie. Strategie zapobiegania niedoborom mikrośladków.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu żywienia człowieka, sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz konsekwencji zdrowotnych żywienia				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	02_U – ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka	03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka, przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – kolokwium zaliczeniowe wykładowe 03_K – ocena wykonania zadania problemowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwium				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena uzyskana z kolokwium – 100%</b>				
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, <a href="http://dx.doi.org/10.1155/2013/183204">http://dx.doi.org/10.1155/2013/183204</a> 4. Zelter I., Koren G. (2013): Alcohol consumption among women. J. Popul. Ther. Clin. Pharmacol., 20(2):201-206. <a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24002587">http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24002587</a> 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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,5 ECTS</b>

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 wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	K_W06, K_W15
03_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka	K_U12
04_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka, przez całe życie	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Organic food marketing	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organic food marketing		
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>do wyboru</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr III	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 30h;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, dyskusja grupowa.		
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> 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 – zna słownictwo specjalistyczne z zakresu marketingu żywności ekologicznej, jako czynnika wpływającego na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka 02_U – ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem marketingu żywności ekologicznej	03_K – rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu marketingu żywności ekologicznej, przez całe życie	
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:	<b>Egzamin pisemny – 100%</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	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 Wybrane artykuły angielskojęzyczne z bazy czoapism 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:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>3 ECTS</b>

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	zna słownictwo specjalistyczne z zakresu marketingu żywności ekologicznej, jako czynnika wpływającego na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka	K_W06, K_W15
02_U	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka ze szczególnym uwzględnieniem marketingu żywności ekologicznej	K_U12
03_K	rozumie potrzebę uczenia się języka obcego, w tym specjalistycznego z zakresu marketingu żywności ekologicznej, przez całe życie	K_K05