

Nazwa zajęć:	Żywnienie człowieka II	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Human nutrition II		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-37_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Ewa Sicińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie roli grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka oraz zaleceń, norm i zasad racjonalnego żywienia osób zdrowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotu racjonalizacja żywienia, edukacji żywieniowej oraz epidemiologii żywieniowej z elementami metodologii badań.</p> <p>Wykłady: Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie: warzywa i owoce, produkty zbożowe, mleko i przetwory mleczne, mięso, ryby, jaja, rośliny strączkowe, orzechy, nasiona, tłuszcze, napoje, słodczyce, produkty typu „fast-food”. Normy i zalecenia żywieniowe oraz zasady racjonalnego żywienia osób zdrowych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, starsze). Prozdrowotne zwyczaje żywieniowe w różnych rejonach świata, diety alternatywne.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Ocena aktywności biologicznej witaminy D i jej zawartości w diecie. Oznaczenie zawartości fluoru i określanie jego głównych źródeł w diecie. Ocena biodostępności żelaza i cynku z racji pokarmowej. Zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych. Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym dla osób zdrowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Przedmiot jest kontynuacją przedmiotu Żywnienie człowieka I		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka W2 – ma wiedzę o normach żywienia, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych	Umiejętności: U1 – potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie U2 – potrafi pracować indywidualnie i w zespole U3 – potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis	Kompetencje: K1 – ma świadomość znaczenia żywienia dla zdrowia
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń Obserwacja w trakcie zajęć oraz podczas dyskusji zdefiniowanego problemu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemny egzamin z części wykładowej, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50% Ćwiczenia – 50%, w tym kolokwia - 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów - 5%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 5. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6. Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Zna i rozumie rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka	K_W01	3
Wiedza – W2	Ma wiedzę o normach żywienia, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych	K_W04	3
Umiejętności – U1	Potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie	K_U02, K_U03	3, 3
Umiejętności – U2	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole	K_U09	2
Umiejętności – U3	Potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis	K_U03	3
Kompetencje – K1	Ma świadomość znaczenia żywienia dla zdrowia	K_K02	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-38_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Jacek Bujko		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Cel: Znajomość epidemiologii, etiologii i patofizjologii chorób cywilizacyjnych, podstawowych chorób przewodu pokarmowego i chorób nerek oraz roli składników odżywczych i produktów spożywczych w ich powstawaniu, profilaktyce i terapii. Poznanie zasad doboru produktów i potraw oraz bilansowania diet i układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o produktach spożywczych i roli składników odżywczych.</p> <p>Wykłady: Rola, prawa i obowiązki dietetyka, ustawa o zawodach medycznych, nazewnictwo i charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym. Podstawy postępowania dietetycznego u kobiet ciężarnych, karmiących, osób w wieku podeszłym. Epidemiologia, etiopatogeneza, podstawy leczenia i postępowanie żywieniowe w otyłości, miażdżycy, cukrzycy typu I i II, osteoporozie, chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego (przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego, stany zapalne, choroba wrzodowa, biegunki, zaparcia) oraz w niewydolności nerek i kamicach nerkowych.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady konstrukcji diety w oparciu o programy komputerowe. Schemat karmienia naturalnego i sztucznego niemowląt. Zasady i układanie diety łatwostrawnej, oszczędzającej przewód pokarmowy, diet z modyfikacjami konsystencji, bogatoresztkowej, diet niskotłuszczowych z modyfikacjami błonnika, diety z modyfikacjami składników mineralnych (wapnia, żelaza, sodu i potasu). Wyznaczanie deficytu energetycznego, wybór optymalnej strategii i układanie diet niskoenergetycznych. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy (wymienniki węglowodanowe, indeks glikemiczny, dostosowanie do insulinoterapii), celiakii, kamicy nerek i dróg żółciowych. Wyznaczanie ryzyka miażdżycy i modyfikacja składu kw. tłuszczowych diety i określenie spodziewanych efektów hipolipemicznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja, rozwiązywanie problemu, ocena i układanie jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych (odpowiednik projektu), ćwiczenia praktyczne technologiczne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Żywnienie człowieka, Surowce spożywcze, Technologia gastronomiczna Niezbędna jest wiedza o roli i metabolizmie składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie charakterystykę (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym W2 – zna i rozumie zagadnienia z epidemiologii, patofizjologii i podstaw rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego, chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżycy, cukrzycy, osteoporoza), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i nietolerancji pokarmowych</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwych (kobiety ciężarne, karmiące, niemowlęta i dzieci, osoby starsze) oraz osób chorych na w/w choroby dietozależne U2 – potrafi powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów spożywczych z rozwojem tych schorzeń i zapobieganiem im U3 – potrafi ocenić oraz zaproponować zmiany ilościowe i jakościowe diety oraz ułożyć indywidualne jadłospisy w oparciu o założony cel dietoterapii, wyniki badań diagnostycznych i inne formy terapii</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotowy do uzasadniania znaczenia diety i jej zastosowania w procesie zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych oraz oceny różnych i zmieniających się sposobów leczenia dietetycznego tego samego schorzenia a także do brania odpowiedzialności za podejmowane decyzje oraz koniecznej współpracy ze specjalistami odpowiedzialnymi za inne formy terapii K2 – jest gotowy do przekazywania wiedzy o zależności między składnikami odżywczymi i produktami żywnościowymi i rozwojem i leczeniem chorób dietozależnych oraz do uzasadniania konieczności stosowania zaleceń żywieniowych w ich leczeniu</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Dwa kolokwia z ćwiczeniowego materiału teoretycznego. Opracowania indywidualne (sprawozdania o charakterze projektu) dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych. Opracowania indywidualne (o charakterze rozwiązania problemu) dotyczące doboru produktów i potraw oraz oceny lub zmiany dotychczasowego jadłospisu na podstawie danych charakteryzujących stan fizjologiczny i patologiczny. Końcowy egzamin testowy pisemny z materiału wykładowego i ćwiczeniowego.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwium, egzaminu i sprawozdań; Opracowania indywidualne (wydruki lub w wersji elektronicznej)		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu, 35%- oceny z kolokwiiów z materiału ćwiczeniowego, 15% - ocena za sprawozdania
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bujko J. (red) (2006): Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2011): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego tom II. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 4. Jarosz M. (red.) (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (2008): Normy żywienia człowieka, podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin: 7.	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie charakterystykę (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym	K_W01, K_W02	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie zagadnienia z epidemiologii, patofizjologii i podstaw rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego, chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżyca, cukrzyca, osteoporoza), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i nietolerancji pokarmowych	K_W01, K_W03, K_W04, K_W05,	2, 2, 2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwych (kobiety ciężarne, karmiące, niemowlęta i dzieci, osoby starsze) oraz osób chorych na w/w choroby dietozależne	K_U02, K_U03	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów spożywczych z rozwojem tych schorzeń i zapobieganiem im	K_U02, K_U03	2, 2
Umiejętności – U3	Potrafi ocenić oraz zaproponować zmiany ilościowe i jakościowe diety oraz ułożyć indywidualne jadłospisy w oparciu o założony cel dietoterapii, wyniki badań diagnostycznych i inne formy terapii	K_U01, K_U02, K_U03, K_U07	1, 2, 2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do uzasadniania znaczenia diety i jej zastosowania w procesie zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych oraz oceny różnych i zmieniających się sposobów leczenia dietetycznego tego samego schorzenia a także do brania odpowiedzialności za podejmowane decyzje oraz koniecznej współpracy ze specjalistami odpowiedzialnymi za inne formy terapii	K_K01, K_K02, K_K03	1, 2, 2
Kompetencje – K2	Jest gotowy do przekazywania wiedzy o zależności między składnikami odżywczymi i produktami żywnościowymi i rozwojem i leczeniem chorób dietozależnych oraz do uzasadniania konieczność stosowania zaleceń żywieniowych w ich leczeniu	K_K02, K_K03, K_K05	2, 2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food toxicology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-39_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowań toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka.</p> <p>Wykłady: Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszowych). Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. Zanieczyszczenia chemiczne żywności (wybrane zanieczyszczenia środowiskowe, powstające w wyniku przetwarzania żywności, migrujące z opakowań i inne): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaaczy). Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury oraz prezentacja multimedialna, zadania problemowo-obliczeniowe z elementami e-Learningu (Platforma Moodle http://e.sggw.waw.pl)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność W2 – zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa W3 – zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności W4 – zna i rozumie w podstawowym zakresie prawo żywnościowe dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować U2 – potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin, kolokwia, pisemne opracowanie zagadnienia toksykologicznego w ramach ćwiczeń oraz jego ustna prezentacja, sprawozdania z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne oraz końcowe protokoły ocen z przedmiotu Ćwiczenia: sprawozdania; kolokwia; pliki prezentacji seminaryjnych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 55%; ocena z ćwiczeń – 45%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Seńczuk W. (2017): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kolarczyk E. (red.) (2016): Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 4. Piotrowski J. (2017): Podstawy toksykologii, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 5. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 6. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M. (2012): Farmakologia i toksykologia. Wyd. MedPharm, Wrocław. 7. Klaassen C.D., Watkins III J.B. (2014): Casarett & Doull's podstawy toksykologii. Wyd. MedPharm, Wrocław. 8. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.	
UWAGI Ćwiczenia są realizowane w 10 jednostkach 3-godzinnych; inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W01	2
Wiedza – W3	Zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	1
Wiedza – W4	Zna i rozumie w podstawowym zakresie prawo żywnościowe dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W06	1
Umiejętności – U1	Potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować	K_U01	1
Umiejętności – U2	Potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania	K_K05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Quality and food safety management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-40_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Joanna Trafiatek, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji żywności na bazie obowiązkowego systemu HACCP oraz nieobligatoryjnych systemów zarządzania jak ISO 9001, BRC, IFS. Kształtowanie umiejętności korzystania z norm i standardów oraz przygotowania i przeprowadzenia audytu wewnętrznego systemów zarządzania jakością.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka obowiązkowych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Zasady systemu HACCP i etapy wdrażania w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, gastronomii i cateringu. Analiza zagrożeń. Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne uwzględniane w systemie HACCP. Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP) i limity krytyczne. Praktyczne przykłady CCP w różnych branżach. Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli. Działania korygujące. Metody weryfikacji systemu HACCP i dokumentacja systemu. Certyfikacja i akredytacja. Systemy zarządzania jakością w biznesie żywnościowym. Omówienie rodziny norm ISO serii 9000, tj.: ISO 9000 Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia, ISO 9001 Systemy zarządzania jakością - Wymagania, ISO 9004 Zarządzanie jakością – Jakość organizacji – Wytyczne osiągnięcia trwałego sukcesu, ISO 19011 Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania. Omówienie wymagań normy ISO 9001 niezbędnych do certyfikacji organizacji / zakładu. Nieobligatoryjne standardy BRC i IFS. Dokumentacja systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Znaczenie posiadania certyfikatów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w produkcji żywności i handlu żywnością w ujęciu międzynarodowym. Globalne zarządzanie przez jakość TQM. Norma ISO 14001:2015 - System zarządzania środowiskowego oraz norma ISO 45001:2015 System Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy. Integracja norm ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 oraz ISO 45001 w sektorze spożywczym.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie dokumentów systemu HACCP dla zakładu studium przypadku wybranej branży spożywczej – grupowy projekt studenta. Np. analiza i ocena zagrożeń, wyznaczenie CCP, procedura monitorowania i działań korygujących dla CCP, procedura weryfikacji systemu HACCP. Zarządzanie Planem HACCP, praktyczne przykłady realizacji zasad HACCP. Dokumentacja zgodna z normą ISO 9001 – opracowanie lub/i weryfikacja wybranych dokumentów, np. polityka jakości, ocena ryzyka, zarządzanie dokumentacją, cele jakościowe, procedura audytu wewnętrznego, monitorowanie, pomiary i ocena systemu zarządzania jakością. Przygotowanie wybranych dokumentów - grupowy projekt studenta – Księga Jakości.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, praca w grupach nad realizacją studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu higieny żywności, zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Umiejętności: U1 – potrafi projektować i redagować dokumentację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Kompetencje: K1 – jest gotów do stosowania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w wykonywanej pracy
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, projekt dokumentacji, kolokwium z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Lista z wynikami z projektu dokumentacji opracowywanej na ćwiczeniach. Lista z wynikami egzaminu z treści wykładowych Lista z wynikami z kolokwium z ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena opracowania projektu dokumentacji 30% Ocena kolokwium na ćwiczeniach 20% Ocena z egzaminu z treści wykładowych 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala seminaryjna – ćwiczenia audytoryjne		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Kijowski J., Sikora T. (red.) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa.</p> <p>2. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2018): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.</p>		

3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, Warszawa.
4. Libudzisz Z. (red.) (2008): Mikrobiologia techniczna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza - W1	Zna i rozumie system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W03	3
Umiejętności – U1	Potrafi projektować i redagować dokumentację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_U01	3
Kompetencje - K1	Jest gotów do stosowania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w wykonywanej pracy	K_K01	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy biotechnologii	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basic biotechnology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-41_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Elżbieta Żelechowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem zajęć jest wprowadzenie studentów w problematykę biotechnologii oraz zapoznanie z możliwościami jej praktycznego wykorzystania.</p> <p>Wykłady: Znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii we współczesnym świecie. Charakterystyka operacji i procesów wykorzystywanych w biotechnologii. Przebieg procesów biotechnologicznych. Dobór drobnoustrojów oraz prowadzenie czystych kultur. Technologie fermentacyjne. Fermentowane produkty mleczne. Utrwalanie biologiczne surowców roślinnych i zwierzęcych. Modyfikacje składników żywności. Wykorzystanie biosensorów w analizie żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Fermentacja alkoholowa cz. I – otrzymywanie wina. Fermentacja alkoholowa cz. II - analiza sensoryczna oraz chemiczna wina. Otrzymywanie preparatów białkowych. Modyfikacje składników żywności – mleko beziaktozowe. Technologia produkcji piwa – kontrola procesu zacierania.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia z zastosowaniem metod analizy chemicznej.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat chemii żywności, mikrobiologii i technologii żywności		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie operacje i procesy wykorzystywane w biotechnologii</p> <p>W2 – zna i rozumie metody doboru drobnoustrojów wykorzystywanych w biotechnologii oraz zasady prowadzenia czystych kultur</p> <p>W3 – zna i rozumie technologie fermentacyjne</p> <p>W4 – zna i rozumie biologiczne metody utrwalania żywności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi prowadzić czyste kultury</p> <p>U2 – potrafi projektować procesy fermentacyjne</p> <p>U3 – potrafi kontrolować procesy biotechnologiczne</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do krytycznej oceny działalności inżynierskiej, w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje</p> <p>K2 – jest gotowy do nawiązywania relacji interpersonalnych i pracy w grupie</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, praca w grupach, przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego – 50%, Ocena kolokwium pisemnego – 40%, Ocena ze sprawozdań z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych – 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Bednarski W. i Reps A. (red.), Biotechnologia żywności, WNT, Warszawa 2017 2. Adamczak M., Bednarski W., Fiedurek J., Podstawy biotechnologii przemysłowej, PWN, Warszawa, 2017 3. Chmiel A., Biotechnologia. Podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 1998; 4. Kołakowski, E., Bednarski, W., Bielecki, S., (red), Enzymatyczna Modyfikacja Składników Żywności WAR, Szczecin, 2005; 5. Sikorski, Z.E. (red), Chemia Żywności, WNT, Warszawa, 2007.			
UWAGI: Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzamin.....), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie operacje i procesy wykorzystywane w biotechnologii	K_W01, K_W02	1, 1
Wiedza – W2	Zna i rozumie metody doboru drobnoustrojów wykorzystywanych w biotechnologii oraz zasady prowadzenia czystych kultur	K_W01, K_W02	1, 1
Wiedza – W3	Zna i rozumie technologie fermentacyjne	K_W01, K_W02	1, 1
Wiedza – W4	Zna i rozumie biologiczne metody utrwalania żywności	K_W01, K_W02	1, 1
Umiejętności – U1	Potrafi prowadzić czyste kultury	K_U04	1
Umiejętności – U2	Potrafi projektować procesy fermentacyjne	K_U01, K_U04	1, 1
Umiejętności – U3	Potrafi kontrolować procesy biotechnologiczne	K_U01, K_U04	1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotowy do krytycznej oceny działalności inżynierskiej, w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	K_K01, K_K04	1, 1
Kompetencje – K2	Jest gotowy do nawiązywania relacji interpersonalnych i pracy w grupie	K_K02, K_K05	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Systemy pakowania żywności	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Systems of food packaging		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-42_19

Koordinator zajęć:	Dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami pakowania żywności i ich wpływem na zmiany jakości żywności w czasie przechowywania, a także sposobami oceny opakowań do żywności z punktu widzenia aktualnych wymagań i sposobami zarządzania ryzykiem w opakownictwie;</p> <p>Wykłady: Główne kierunki na rynku opakowań produktów żywnościowych. Podstawowe funkcje jednostkowe i jednofunkcyjne systemy pakowania żywności. Metody pakowania produktów w opakowania szklane. Metody pakowania produktów w opakowania metalowe. Metody pakowania w opakowania papierowe i kartonowe. Metody pakowania – owijanie. Metody pakowania w kubki i inne opakowania z tworzyw sztucznych. Systemy pakowania w folie termokurczliwe i rozciągliwe. Systemy formowania, napełniania i zamykania torebek przez zgrzewanie folii i laminatów giętkich. Systemy pakowania próżniowego. Systemy pakowanie w atmosferze modyfikowanej. Pakowanie aseptyczne. Dobór opakowań z tworzyw sztucznych do wybranych nowoczesnych metod pakowania. Etykietowanie i certyfikowanie opakowań do żywności; Charakterystyka wybranych grup produktów spożywczych i przykłady ich pakowania.</p> <p>Ćwiczenia: Opakowania – aktualne przepisy prawne oraz systemy znakowania; Oceny funkcjonalna, towaroznawcza opakowań do żywności; Projektowanie opakowań; Badanie wybranych właściwości fizyko-mechanicznych opakowań; Opakowania z polimerów biodegradowalnych i ich modyfikacje; Wpływ wybranych systemów pakowania na jakość oraz trwałość żywności – pakowanie próżniowe; Wpływ wybranych systemów pakowania na jakość oraz trwałość żywności – pakowanie w modyfikowanej atmosferze; Powłoki jadalne oraz ich wpływ na jakość i trwałość przechowalniczą owoców i warzyw.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjno-audytorijne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie aktualne przepisy prawne dotyczące opakowań do żywności</p> <p>W2 – zna i rozumie warunki pozwalające uzyskać żywność dobrej jakości w wydłużonym terminie przydatności do spożycia z wykorzystaniem odpowiednich systemów pakowania</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi podejmować standardowe działania dotyczące doboru materiałów i metod stosowanych przy pakowaniu i dystrybucji żywności</p> <p>U2 – potrafi przeprowadzić krytyczną analizę i ocenę uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności przechowywanej w zróżnicowanych warunkach</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków doboru opakowań do żywności</p> <p>K2 – jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za dobór opakowań przedłużających trwałość żywności</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Na podstawie praktycznego wykonania poleconego zadania (sprawozdania i prezentacja) oraz na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego (egzamin)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań i zaliczenia pisemnego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena ze sprawozdań z ćwiczeń 50%, zaliczenie pisemne - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czasopisma tematyczne: Food Packaging and Shelf Life, Opakowania. 2. Emblem H., Emblem A. 2014. Technika opakowań. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 3. Jung H. Han 2005. Innovations in Food Packaging, Elsevier Ltd., ISBN: 978-0-12-311632-1. 4. Lisińska-Kuśnier M., Ucherek M. 2003. Współczesne opakowania. Akademia Ekonomiczna w Krakowie, Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Kraków; Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 5. Czerniawski B, Michniewicz J. 1998. Opakowania żywności. Wydawca Agro Food Technology, Czeladź. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie aktualne przepisy prawne dotyczące opakowań do żywności	K_W01	3
Wiedza – W2	Zna i rozumie warunki pozwalające uzyskać żywność dobrej jakości w wydłużonym terminie przydatności do spożycia z wykorzystaniem odpowiednich systemów pakowania;	K_W03	3
Umiejętności – U1	Potrafi podejmować standardowe działania dotyczące doboru materiałów i metod stosowanych przy pakowaniu i dystrybucji żywności;	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi przeprowadzić krytyczną analizę i ocenę uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności przechowywanej w zróżnicowanych warunkach;	K_U05	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków doboru opakowań do żywności	K_K01	1
Kompetencje – K2	Jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za dobór opakowań przedłużających trwałość żywności	K_K04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Psychologia i socjologia żywienia	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional psychology and sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-43_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników psychologicznych, społeczno-kulturowych oraz wybranych procesów psychicznych i społecznych w kształtowaniu sfery żywności i żywienia.</p> <p>Wykłady: Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Rola procesu uczenia się w warunkowaniu zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motyw i potrzeby. Stany emocjonalne, nastrój, cechy osobowości i temperamentu oraz postrzeganie własnego ciała a zachowania żywieniowe. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Żywność i żywienie w różnych religiach. Społeczna rola żywności. Stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Społeczne i psychologiczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Żywność tradycyjna i nieznana i jej społeczny kontekst. Proces dyfuzji kultury. Konflikty w sferze żywności i żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Zachowania żywieniowe jako element kultury społeczności. Wpływ innych osób na zachowania żywieniowe jednostki. Istota modelowania społecznego. Dzielenie się żywnością jako fenomen społeczny. Rola stereotypów w kształtowaniu zachowań społecznych. Osoba otyła a otoczenie społeczne. Moda a funkcjonowanie jednostki i społeczności. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Żywność odmienna kulturowo versus tradycje kulturowe – trudności z akceptacją. Otoczenie społeczne a zmiana zachowań. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Terapeutyczne aspekty pracy z konsumentem zaburzonym: doskonalenie umiejętności obserwacji, budowanie więzi, komunikacja.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii i psychologii		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna i rozumie podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące psychologicznych i społecznych aspektów żywienia	Kompetencje: K1 – jest gotów do wyjaśniania zachowań żywieniowych jednostki i wpływania na jej właściwe postawy żywieniowe
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna i prezentacja multimedialna w ramach ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne; prezentacja archiwizowana na płycie CD		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy pisemnej (25%), ocena z prezentacji multimedialnej (25%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007. Fieldhouse P.: Food and Nutrition. Customs and Culture. Chapman & Hall, London 1995. Tobiasz-Adamczyk B. (red.): Od socjologii medycyny do socjologii żywienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.): Terytoria smaku: studia z antropologii socjologii jedzenia. WIFiS PAN, Warszawa 2014. Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2008. Jeżewska-Zychowicz M., Pilska M. 2007: Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW, Warszawa. Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2007. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności	K_W06	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące psychologicznych i społecznych aspektów żywienia	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do wyjaśniania zachowań żywieniowych jednostki i wpływania na jej właściwe postawy żywieniowe	K_K02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Probiotyki i mikrobom człowieka	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Probiotics and human microbiom		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-44.1_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Dorota Zielińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z pojęciem mikrobiomu i uświadomienie funkcji mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy człowieka w kształtowaniu zdrowia człowieka. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analiz mikrobiologicznych żywności probiotycznej, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia: mikrobiom, mikrobiota, skład mikroflory człowieka, probiotyki, Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych, Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny zgodnie z WHO, Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej, Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną, Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną, Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka, Zaburzenia w rozwoju prawidłowej mikroflory człowieka, Mikrobiota a choroby zapalne jelit, Mikrobiota a choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca), Modulowanie mikrobioty jelit (enterotypy, wpływ składników odżywczych, transplantacja mikroflory), Przyszłość w leczeniu zaburzeń w oparciu o wiedzę na temat mikrobioty.</p> <p>Ćwiczenia: Human Microbiome Project, Ocena wybranych probiotycznych produktów żywnościowych, Projektowanie żywności probiotycznej</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie problemów technologicznych, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Mikrobiologia, fizjologia człowieka, anatomia człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych W2 – zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia U2 – potrafi projektować i przeprowadzać eksperymenty z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności	Kompetencje: K1 – jest gotów współdziałać i pracować w grupie K2 – jest gotów do przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i społecznych konsekwencjach błędów żywieniowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia (ćwiczenia), ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, zaliczenie pisemne (wykłady).		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 15% Ocena sprawozdania zespołowego z ćwiczeń – 15% Ocena projektu studenckiego – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Fiedurek J.: Mikrobiom a zdrowie człowieka. Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2012. 2. Binek M.: Mikrobiom człowieka – zdrowie i choroba. <i>Post. Mikrobiol</i> , 2012, 51, 27-36. 3. https://hmpdacc.org/		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych	K_W01	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka	K_W05	2
Umiejętności –U1	Potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia	K_U01	2
Umiejętności –U2	Potrafi projektować i przeprowadzać eksperymenty z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności	K_U04, K_U06	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów współdziałać i pracować w grupie	K_K01, K_K05	1, 1
Kompetencje – K2	Jest gotów do przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Rynek żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food market		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-44.2_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie specjalistycznej wiedzy na temat różnych aspektów funkcjonowania rynku żywności, z uwzględnieniem wpływu polityki państwa i europejskiej na jego rozwój oraz kształtowanie umiejętności analizy danych i informacji do oceny sektorów tego rynku z wykorzystaniem metody SCP (Structure-Conduct-Performance).</p> <p>Wykłady: Diagnoza europejskiego rynku żywności. Znaczenie informacji na rynku żywności. Możliwości i uwarunkowania podaży rynku żywności. Organizacja i kierunki wymiany międzynarodowej artykułami rolno-spożywczymi. Koncepty współpracy na globalnym rynku żywności. Determinanty innowacyjności produktowej w sektorze żywnościowym. Innowacyjność rynku żywności i jego segmentów. Rola instytucji w stabilizacji rynku żywności. Marketing żywieniowy i społeczna odpowiedzialność biznesu na rynku żywności. Rozwój systemów dobrowolnej certyfikacji jakości produktów żywnościowych. Inwestycje na rynku żywności. Rola organizacji branżowych na rynku żywności. Zróżnicowanie regionalne rynku żywności w Unii Europejskiej. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku i kierunki jego rozwoju.</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie modelu SCP w badaniu wybranego sektora rynku żywności. Podstawowe uwarunkowania funkcjonowania wybranego sektora – możliwości i uwarunkowania podaży-popytu z uwzględnieniem handlu zagranicznego. Specyfika i struktura analizowanego sektora (struktura podmiotowa, stopień koncentracji, powiązania integracyjne, struktura kosztów i produkcja sprzedana). Zróżnicowanie produktowe i systemy certyfikacji B2B i B2C w komunikacji z interesariuszami zewnętrznymi przedsiębiorstw żywnościowych. Skala i kierunki inwestycji krajowych i zagranicznych w sektorze. Działalność B+R i innowacje produktowe w sektorze. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie sektora. Dynamika cen i strategie cenowe. Efektywność działania analizowanego sektora. Prezentacja posterowa i omówienie modeli SCP wybranych sektorów rynku żywności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady i ćwiczenia z wykorzystaniem multimedii; dyskusje; przygotowanie projektów w zespołach.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie specyficzne aspekty funkcjonowania rynku żywności oraz różne uwarunkowania determinujące jego wyniki	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje i dane z różnych wtórnych źródeł do oceny rynku żywności, w tym posługując się modelem SCP	Kompetencje: K1 – jest gotów do poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy dotyczącej rynku żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z tematyki wykładów. Ćwiczenia: wykonanie w zespołach projektu polegającego na dokonaniu oceny funkcjonowania wybranego sektora rynku żywności metodą SCP i posterowa prezentacja modelu.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocenione arkusze egzaminacyjne (przykładowe), protokół egzaminacyjny, elektroniczne wersje projektów.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu 50%, ocena projektu zespołowego 50%.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym i komputerami z dostępem do sieci www.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kowrygo B. (red.): Challenges and Perspectives for the EU Food Market. WULS Press, Warsaw 2008. 2. Eastham J., Sharples L., Ball S.: Food Supply Chain Management. Elsevier, 2001. 3. Bhat R. (red.): Sustainability Challenges on the Agrofood Sector. John Wiley & Sons Ltd, Oxford, UK, Hoboken NJ, 2017. 4. Publikacje, cykliczne raporty, strony internetowe: MRiRW, ARiMR, KOWR, IERiGŻ-PIB, GUS. 5. Publikacje FoodDrinkEurope i informacje ze strony tej organizacji www.fooddrinkurope.eu 			
UWAGI			
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum: konsultacje, egzamin – liczba godzin 5.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie specyficzne aspekty funkcjonowania rynku żywności oraz różne uwarunkowania determinujące jego wyniki	K_W06, K_W07	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje i dane z różnych wtórnych źródeł do oceny rynku żywności, w tym posługując się modelem SCP	K_U01, K_U09	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy dotyczącej rynku żywności	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Style życia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Life styles		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-44.3_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.</p> <p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii ogólnej, psychologii i socjologii żywienia		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena pracy pisemnej (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. Bourdieu P.: Reprodukcyjność – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. Znaniński F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. 			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W06	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej	K_K02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Physical education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-45_19

Koordynator zajęć:	Mgr Dariusz Rycaj		
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele Studium Wychowania Fizycznego i Sportu		
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajenie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia fizyczne w wybranej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, 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, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu W2 – ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej W3 – ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia W4 – ma wiedzę dotyczącą związku między wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania U2 – potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystywać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych U3 – potrafi współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku U4 – potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości</p>	<p>Kompetencje: K1 – prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej K2 – rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie K3 – ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych K4 – ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach		
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 realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin: -		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
Wiedza – W2	Ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03 K_W04	1
Wiedza – W3	Ma wiedzę , w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
Wiedza – W4	Ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności – U1	Potrąfi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1
Umiejętności – U2	Potrąfi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1
Umiejętności – U3	Potrąfi współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U010	1, 1
Umiejętności – U4	Potrąfi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje – K1	Prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
Kompetencje – K2	Rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K05	1
Kompetencje – K3	Ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych	K_K02, K_K03	1, 1
Kompetencje – K4	Ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,