

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Toksykologia żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food toxicology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Anna Brzozowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywienia w Katedrze Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka. Łącznie z przedmiotami dotyczącymi higieny produkcji i zarządzania jakością żywności dostarcza wiedzy i umiejętności odnośnie produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej i ochrony konsumenta w tym zakresie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady – prezentacja multimedialna Ćwiczenia – doświadczenia laboratoryjne, indywidualne i zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury, zespołowe przygotowanie prezentacji multimedialnej, rozwiązywanie zadań problemowo-obliczeniowych, elementy e-Learningu (Platforma Moodle http://e.sggw.waw.pl)				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ogólne wiadomości o trucznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie ADI, PMTDI, PTWI, 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. Wybrane zanieczyszczenia chemiczne żywności (pierwiastki szkodliwe, WWA, dioksyny i PCBs, azotany, nitrozoaminy, pestycydy, heterocykliczne aminy, substancje migrujące z tworzyw sztucznych): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, wskaźniki narażenia, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Skażenia radiologiczne żywności. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych. Oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowo-warzywnych. Wykrywanie obecności syntetycznych przeciwutleniaczy w olejach spożywczych. Oszacowanie pobrania z dietą wybranych substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Analiza wybranych problemów z obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia na przykładzie ksenobiotyków z grupy zanieczyszczeń chemicznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu podstaw fizjologii człowieka, ogólnej technologii żywności, analizy żywności, surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw prawa żywnościowego, podstaw żywienia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna elementy prawa żywnościowego w zakresie stosowania dodatków do żywności oraz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych 02_W – zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	03_U – umie ocenić aktualne zagrożenia, wskazując rodzaj i przyczyny jego powstawania oraz potencjalne skutki zdrowotne 04_K – posiada umiejętność znajdowania i krytycznego analizowania literatury naukowej w zakresie zagrożeń związanych z żywnością i żywnieniem			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin, kolokwium, sprawozdania z ćwiczeń 02_W – egzamin, kolokwium, sprawozdania z ćwiczeń, opracowanie zadanego zagadnienia (prezentacja) 03_U – egzamin, sprawozdania z ćwiczeń 04_K – opracowanie zadanego zagadnienia (prezentacja)				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń, prezentacja multimedialna studentów, praca egzaminacyjna
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 55% Ocena z ćwiczeń – 45%, w tym <ul style="list-style-type: none"> • Oceny z 3 kolokwii z materiału ćwiczeniowego • Ocena za sprawozdania z ćwiczeń • Ocena za prezentację multimedialną w ramach ćwiczeń
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala ćwiczeń
Literatura podstawowa i uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Seńczuk W. (2012): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 4. Piotrowski J. (2006): Podstawy toksykologii. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 5. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M. (2012): Farmakologia i toksykologia. Wyd. MedPharm, Wrocław. 6. Klaassen C.D., Watkins III J.B. (2014): Casarett & Doull's podstawy toksykologii. Wyd. MedPharm, Wrocław. 7. Pussa T. (2008): Principles of food toxicology. Boca Raton: CRC Press, Florida. 8. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności. 	
UWAGI Ćwiczenia laboratoryjne – 10 jednostek x 3 godziny (30 godz./semestr)	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna elementy prawa żywnościowego w zakresie stosowania dodatków do żywności oraz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W08
02_W	zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W06, K_W_09, K_W14
03_U	umie ocenić aktualne zagrożenia, wskazując rodzaj i przyczyny jego powstawania oraz potencjalne skutki zdrowotne	K_U01, K_U08, K_U15
04_K	posiada umiejętność znajdowania i krytycznego analizowania literatury naukowej w zakresie zagrożeń związanych z żywnością i żywieniem	K_K01, K_K02, K_K04, K_K05, K_K09, K_K10

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo żywności przetworzonej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Processed food commodities				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu technologiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności przetworzonej oraz ich charakterystyka jakościowa. Kształtowanie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie rynkowych produktów spożywczych, ich wartości odżywczej i trwałości. Dostarczenie wiedzy z zakresu technologii produkcji różnych grup produktów żywnościowych, oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, ćwiczenia laboratoryjne - ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Technologia produkcji i towaroznawczo-żywnościowa ocena jakościowa półproduktów owocowo-warzywnych; przetworów o wysokiej zawartości cukru, konserw owocowych i warzywnych, kiszonek i marynat; pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów. Technologia i towaroznawczo-żywnościowa ocena: - tłuszczów jadalnych (oleje rafinowane, masło, smalec, margaryny), przetworów mleczarskich (mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe, podpuszczkowe i topione), przetworów zbożowych (makarony i pieczywo). Wybrane technologie przetworów mięsnych i rybnych. Ocena jakości i przydatności żywnościowej naturalnych wód mineralnych i źródlanych.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczane soki owocowe i warzywno, koncentrat pomidorowy). Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów i napojów bezalkoholowych. Ocena jakościowa i technologia przetworów o wysokiej zawartości cukru – dżemy, marmolady, powidła, konfitury; charakterystyka i ocena jakościowa konserw owocowych i warzywnych oraz wybranych kiszonek i marynat). Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich - mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, technologia serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych. Technologia otrzymywania emulsji tłuszczowych. Charakterystyka tłuszczów do smarowania pieczywa. Ocena jakościowa pozostałych tłuszczów jadalnych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, chemii żywności, surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę w zakresie zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania oraz o wpływie technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość żywności 02_W – posiada wiedzę w zakresie metod utrwalania żywności 03_W – posiada wiedzę w zakresie kryteriów oceny jakości produktów spożywczych		04_U – posiada umiejętność określenia operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym 05_K – potrafi pracować w zespole 06_K – potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K, 06_K na podstawie pisemnych kolokwium cząstkowych i praktycznego wykonania poleconego zadania (sprawozdania) 01_W, 02_W, 03_W, 04_U na podstawie egzaminu pisemnego (testu wyboru)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań oraz egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ilość punktów uzyskanych z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 30% Ilość punktów uzyskanych ze sprawozdań – 10% Ilość punktów uzyskanych z testu egzaminacyjnego – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula – wykład, laboratorium – ćwiczenia				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy.

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:	104 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 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	posiada wiedzę nt. zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania	K_W01, K_W04, K_W05
02_W	posiada wiedzę nt. metod utrwalania żywności	K_W05
03_W	posiada wiedzę nt. kryteriów oceny jakości produktów spożywczych	K_W04, K_W05, K_W10,
04_U	posiada umiejętność określenia operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym	K_U03,
05_K	potrafi pracować w zespole	K_K02
06_K	potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji	K_K12

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:	podstawowe	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy dietetyki			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of dietetics				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	dr Jacek Bujko				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Znajomość epidemiologii, etiologii i patofizjologii chorób cywilizacyjnych, podstawowych chorób przewodu pokarmowego i 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.				
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.				
Pełny opis przedmiotu:	<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, alergiach pokarmowych, chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego (przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego, stany zapalne, choroba wrzodowa, biegunki, zaparcia) 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 niskołuszczowych 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 (wymenniki 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. Przygotowywanie podstawowych potraw w ramach różnych diet.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o roli składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu.				
Efekty kształcenia:	01_W - zna charakterystyki (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym; 02_W – ma wiedzę o epidemiologii, patofizjologii i podstawach rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżycę, cukrzycę, osteoporozę), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i alergii pokarmowych; 03_U - 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;	04_U - umie powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów spożywczych z rozwojem i zapobieganiem tym schorzeniom; 05_U – 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; 06_K – posiada świadomość ważności diety w procesie zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych oraz różnych i zmieniających się sposobów leczenia dietetycznego tego samego schorzenia oraz odpowiedzialności za podejmowane decyzje i konieczności współpracy ze specjalistami odpowiedzialnymi za inne formy terapii;			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 04_U, 05_U - kolokwium z ćwiczeniowego materiału teoretycznego; 04_U, 05_U, 06_K - opracowania indywidualne (sprawozdania o charakterze projektu) dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych; 03_U, 04_U, 05_U, 06_K - 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; 01_W, 02_W, 04_U, 05_U - końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwium, egzaminu i sprawozdań; indywidualne sprawozdania dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych oraz oceny lub zmiany dotychczasowego jadłospisu na podstawie danych charakteryzujących stan fizjologiczny lub patologiczny;				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	35%- końcowa ocena z kolokwium z materiału ćwiczeniowego, 15% - suma pkt. z 7 sprawozdań (st. zaoczne- 4), 50% - końcowa ocena egzaminacyjna;				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium Zakładu Dietetyki				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Bujko J. (red) (2006): Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2011): Żywność człowieka zdrowego i chorego tom II. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.				

Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.

Jarosz M. (red.) (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa.

Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (2008): Normy żywienia człowieka, podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	3 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna charakterystyki (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym	K_W12, K_W13
02_W	ma podstawową wiedzę o epidemiologii, patofizjologii i podstawach rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżyca, cukrzyca, osteoporoza), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i alergii pokarmowych	K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15
03_U	potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwych (ciężarne, karmiące, niemowlęta i dzieci, osoby starsze) oraz osób chorych na choroby dietozależne	K_U04, K_U05, K_U10,
04_U	umie powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów z rozwojem i zapobieganiem tym schorzeniom	K_U01, K_U02
05_U	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_U04, K_U05, K_U10,
06_K	posiada świadomość ważności diety w procesie zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych oraz różnych i zmieniających się sposobów leczenia dietetycznego tego samego schorzenia oraz odpowiedzialności za podejmowane decyzje i konieczności współpracy ze specjalistami odpowiedzialnymi za inne formy terapii	K_K02, K_K03, K_K09, K_K11,

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona konsumenta			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer protection				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Maria Jeznach				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom w zakresie ochrony i edukacji konsumentów oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Klasyfikacja źródeł informacji konsumenckiej. Zadania administracji rządowej w ochronie i edukacji konsumentów (Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Rzecznik Praw Obywatelskich). Zadania samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów (powiatowy/miejski rzecznik konsumentów). Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Działalność Stałych Polubownych Sądów Konsumenckich. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa produktów. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów (niedozwolone klauzule umowne, ogłoszenie upadłości konsumenckiej). Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Zasady sprzedaży towarów ze szczególnym uwzględnieniem sprzedaży żywności. Zasady postępowania reklamacyjnego. Zasady sprzedaży towarów przy wykorzystaniu środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Ochrona konsumentów na rynku wybranych usług. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw marketingu				
Efekty kształcenia:	01_W – zna prawa przysługujące konsumentom oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumenta 02_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów 03_W – zna wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa produktu, ochrony interesów ekonomicznych, zasad promocji (w tym reklamy), sprzedaży i reklamacji żywności	04_U – umie wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji 06_K – ma świadomość potrzeby dokończenia się z zakresu ochrony konsumenta z uwagi na zmieniające się regulacje prawne			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K, 06_K – przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładu w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z pracy pisemnej, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I. (2005): Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa.					
2. Dąbrowska A. (red.): (2013): Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa.					
3. Dąbrowska A., Byłok F., Janoś-Kresło M., Kielczewski D., Ozimek I. (2015): Kompetencje konsumentów. Innowacyjne zachowania. Wyd. PWE, Warszawa.					

4. Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna prawa przysługujące konsumentom oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumenta	K_W08
02_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów	K_W08
03_W	zna wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa produktu, ochrony interesów ekonomicznych, zasad promocji (w tym reklamy), sprzedaży i reklamacji żywności	K_W08
04_U	umie wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta	K_U01
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji	K_K10
06_K	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony konsumenta z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food safety systems				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Joanna Trafiałek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ze szczególnym uwzględnieniem obligatoryjnego systemu HACCP. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji i dystrybucji żywności na bazie systemu HACCP. Uświadomienie znaczenia bezpieczeństwa żywności jako jednego z aspektów jakości żywności. Zapoznanie z 12 krokami wdrażania systemu HACCP do zakładu zgodnie z Codex Alimentarius.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka obligatoryjnych metod zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz metod nieobligatoryjnych. Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne uwzględniane w systemie HACCP. Zasady systemu HACCP i etapy wdrażania systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, gastronomii i cateringu. Analiza zagrożeń. Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli i limity krytyczne. Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli. Działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP i stosowane metody weryfikacyjne. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP. Zapoznanie ze standardami nieobligatoryjnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności jak BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard).</p> <p>Ćwiczenia: Redagowanie i zaprojektowanie dokumentacji systemu HACCP dla zakładu studium przypadku. Dokumentacja etapów wstępnych do wdrożenia systemu HACCP zgodnie z Codex Alimentarius. Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności, określenie efektywnych metod kontroli tych zagrożeń dla analizowanego studium przypadku. Dokumentacja identyfikacji CCP (krytycznych Punktów Kontroli) i limitów krytycznych. Opracowanie procedur monitorowania CCP, działań korygujących w CCP, weryfikacji systemu HACCP oraz nadzoru nad dokumentacją HACCP. Zarządzanie Planem HACCP. Procedury i instrukcje. Funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w praktyce – przykłady.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Higiena żywności, Prawo żywnościowe, Toksykologia żywności				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o systemie HACCP i innych systemach zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego 02_W – ma wiedzę o dokumentacji związanej z funkcjonowaniem systemu HACCP 03_U – ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP 04_U – ma umiejętność weryfikowania funkcjonującego systemu		05_K – posiada świadomość znaczenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w kontekście jakości żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K - Opracowanie grupowe „Księga HACCP” 01_W, 02_W - Kolokwium z materiału wykładowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista z wynikami z „Księgi KACCP”. Lista z wynikami z kolokwium z materiału wykładowego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Księga HACCP - 50%, Kolokwium - 50% Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kijowski J., Sikora T. (red.) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2013): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 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
5. Trafiałek J., Laskowski W., Kolanowski W. 2015. The use of Kohonen's artificial neural networks for analyzing the results of HACCP system declarative survey. Food Control 51, 263-269.
6. Trafiałek J., Kołożyn-Krajewska D., 2006; Implementacja systemu HACCP w małych zakładach produkujących żywność – wyniki badań prowadzonych w Polsce przed i po akcesji do Unii Europejskiej. Żywność Nauka Technologia. Jakość 46, 1, 201-214

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o systemie HACCP i innych systemach zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego	K_W09, K_W14
02_W	ma wiedzę o dokumentacji związanej z funkcjonowaniem systemu HACCP	K_W09
03_U	ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP	K_U01, K_U03
04_U	ma umiejętność weryfikowania funkcjonującego systemu	K_U08
05_K	posiada świadomość znaczenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w kontekście jakości żywności	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona własności intelektualnej			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property protection				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr Agnieszka Bobola				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz obowiązującymi regulacjami w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady systemu ochrony własności intelektualnej. Znaczenie ochrony własności intelektualnej dla przedsiębiorców i konsumentów. Organizacje międzynarodowe i unijne w zakresie ochrony własności intelektualnej. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a prawo własności przemysłowej. Tajemnica przedsiębiorstwa, jako najprostsza forma ochrony własności intelektualnej. Kompetencje i działalność Urzędu Patentowego RP w zakresie ochrony własności przemysłowej. Znak towarowy – warunki uzyskania prawa ochronnego. Wspólnotowy znak towarowy. Wzór przemysłowy. Wzór wspólnotowy. Oznaczenia geograficzne. Istota wynalazku. Zasady udzielania patentu. Rodzaje patentów. Wzór użytkowy. Topografie układów scalonych. Istota i rodzaje udzielanych licencji. Rola rzeczników patentowych. Ochrona prawna odmian roślin. Ochrona prawa autorskiego w Polsce. Ochrona praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku. Konsekwencje naruszania praw własności intelektualnej.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw marketingu oraz podstaw prawa				
Efekty kształcenia:	01_W - zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 02_W - zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego 03_W - zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	04_U - umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej 05_K - ma świadomość potrzeby dokończenia się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 06_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</p> <p>2. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź.</p> <p>3. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>4. Nowińska E., du Vall M. (2010): Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</p> <p>5. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia – na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08
02_W	zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego	K_W08
03_W	zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01
05_K	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K10

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów :		Numer katalogow y:	
-----------------	-----------	---------------------	--	--------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy biotechnologii	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic biotechnology		
Kierunek studiów :	Żywie nie człowieka i ocena żywności		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Kajak-Siemaszk o		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Technologii Gastronomicznej		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język w ykładow y: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem zajęć jest w prowadzenie studentów w problematykę biotechnologii oraz zapoznanie z możliwościami jej praktycznego wykorzystania. Omówiono znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii w e w społecznym świecie. Scharakteryzowano operacje i procesy wykorzystywane w biotechnologii do produkcji żywności oraz zagospodarowania produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Przedstawiono metody inżynierii genetycznej w raz z kierunkami ich rozwoju.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) w ykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: z zastosowaniem metod analizy chemicznej.		
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii w e w społecznym świecie. Aspekty prawne i biobezpieczeństwo. Charakterystyka operacji i procesów wykorzystywanych w biotechnologii. Dobór drobnoustrojów oraz prowadzenie czystych kultur. Technologie fermentacyjne. Fermentowane produkty mleczne. Utrwalanie biologiczne surowców roślinnych i zwierzęcych. Inżynieria genetyczna w produkcji roślinnej. Inżynieria genetyczna w produkcji zwierzęcej. Preparaty enzymatyczne w przetwarzaniu żywności. Biotechnologia w zagospodarowaniu produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Wykorzystanie biosensorów w analizie żywności. Ćwiczenia: Fermentacja alkoholowa cz. I – otrzymanie wina. Wyznaczanie zmian stopnia hydrolizy białek podczas reakcji katalizowanej alkalazą. Oznaczanie aktywności enzymów - na przykładzie pepsyny. Modyfikacje składników żywności a preparaty enzymatyczne w przetwarzaniu żywności – w ytwarzanie mleka bezlaktozowego. Fermentacja alkoholowa cz. II - analiza sensoryczna oraz chemiczna wina.		
Wymagania formalne (przedmioty w prowadzące):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza chemiczna		
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o operacjach i procesach wykorzystywanych w biotechnologii 02_W – wiedza o technologiach fermentacyjnych 03_U – umiejętność prowadzenia czystych kultur 04_U – umiejętność zastosowania preparatów enzymatycznych stosowanych w przemyśle i analizie oraz metody otrzymania unieruchomionych enzymów	05_K – posiada wiadomość w aźności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływ na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje 06_K – świadomość potrzeby pracy w grupie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W egzamin pisemny (w ykłady) 01_W, 02_W, 03_U, 04_U kolokwium (ćwiczenia) 05_K, 06_K praca w grupach, przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i kolokwium		
Elementy i wagi mające w 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 – w ykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia laboratoryjne; pomieszczenie służbowe – ocena prac pisemnych		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Bednarski W., Rejs A. (red.) (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. WNT, Warszawa. 2. Malepszy S. (red.) (2009): Biotechnologia roślin. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zwierzchowski L., Jaszczak K., Modliński J.A. (red.) (1997): Biotechnologia zwierząt. Wyd. PWN, Warszawa. 4. Chmiel A. (1998): Biotechnologia. Podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne. Wyd. PWN, Warszawa. 5. Kolakowski, E., Bednarski, W., Bielecki, S., (red.) (2005): Enzymatyczna Modyfikacja Składników Żywności. Wyd. WAR, Szczecin. 6. Sikorski, Z.E. (red.) (2007): Chemia Żywności wyd. 5. Wyd. WNT, Warszawa.		
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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza o operacjach i procesach wykorzystywanych w biotechnologii	K_W01, K_W03, K_W06, K_W09
02_W	wiedza o technologiach fermentacyjnych	K_W03, K_W05
03_U	umiejętność prowadzenia czystych kultur	K_U03, K_U05, K_U10
04_U	umiejętność zastosowania preparatów enzymatycznych stosowanych w przemyśle i analityce oraz metody otrzymywania unieruchomionych enzymów	K_U03, K_U05, K_U10
05_K	posiada świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływ na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	K_K12
06_K	świadomość potrzeby pracy w grupie	K_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	WF (Wychowanie fizyczne realizowane w sekcjach sportów zespołowych)			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	mgr Dariusz Rycaj				
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściśle, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: - Cwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: piłka nożna, siatkówka, koszykówka 02_U – potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty zespołowe (piłka nożna, siatkówka, koszykówka)	03_K – potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w dziennikach zajęć				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: piłka nożna, siatkówka, koszykówka	K_W01
02_U	potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty zespołowe (piłka nożna, siatkówka, koszykówka)	K_U04
03_K	potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	WF (Wychowanie fizyczne realizowane w sekcjach sportów indywidualnych)			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	mgr Dariusz Rycaj				
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściśle, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: - Cwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badminton	02_U – potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty indywidualne (aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badminton)	03_K – potrafi pracować indywidualnie określając priorytety treningowe		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w dziennikach zajęć				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badmington	K_W01
02_U	potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty indywidualne (aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badmington)	K_U04
03_K	potrafi pracować indywidualnie określając priorytety treningowe	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska; dr inż. Ewa Fürstenberg, dr inż. Michał Oczkowski				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki. Prezentacje studentów z wybranych tematów dotyczących uzależnień				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwwakażnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Zaburzenia odporności. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Klasyfikacja pasożytów i mechanizmy obrony immunologicznej organizmu żywiciela. Choroby pasożytnicze jelit. Choroby pasożytnicze wątroby. Choroby pasożytnicze skóry i płynów ciała. Alternatywne metody leczenia z użyciem pasożytów. Najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrodyżywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstazy, halucynogeny, narkotyki nowej generacji) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Skutki zdrowotne e-papierosów. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy (FAS). Rodzaje stresu i ich wpływ na organizm człowieka. Rytm biologiczny w aspekcie homeostazy organizmu.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien orientować się w budowie i funkcjonowaniu narządów i układów narządów funkcjonujących w organizmie ludzkim, ze szczególnym uwzględnieniem układu odpornościowego i przewodu pokarmowego, a także podstawowych wiadomości z zakresu mikrobiologii				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa T. (2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbiśiak M., Lasek W., Stokłosa T(red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia.(tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa. Kulik T.B., Pacian A. (2014): Zdrowie publiczne, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				

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

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Parazytologia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Parasitology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr Paweł Górski				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Parazytologii i Inwazjologii, Katedry Nauk Przedklinicznych				
Jednostka realizująca:	Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Zakład Parazytologii i Inwazjologii, Katedra Nauk Przedklinicznych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie najważniejszych chorób pasożytniczych (powodowanych przez gatunki z poszczególnych grup systematycznych: pierwotniaków, płazińców, nicieni, kolcogłowych, pierścienic i stawonogów) człowieka i zwierząt domowych w Polsce i na świecie, ze szczególnym uwzględnieniem tych, którymi można się zarazić drogą pokarmową (wraz z pożywieniem, zwłaszcza poddanym niewłaściwej obróbce). Zdobyć wiedzę na temat cykli życiowych, dróg zarażenia różnymi gatunkami pasożytów oraz sposobów unikania tegoż zarażenia. Największy nacisk położono na te gatunki (przede wszystkim występujące w Polsce), które stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia człowieka (np. <i>Toxoplasma gondii</i> , <i>Plasmodium</i> sp., <i>Echinococcus multilocularis</i> , <i>Toxocara canis</i> , <i>Ascaris lumbricoides</i> , <i>Trichinella spiralis</i> , przedstawiciele rodziny Ancylostomatidae). Przedmiot utrwała i znacznie uzupełnia wiedzę zdobytą podczas nauki biologii w szkole średniej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Studenci mają okazję obejrzeć omawiane gatunki jako preparaty mokre i/lub mikroskopowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zjawisko pasożytnictwa (pojęcia „żywiciel ostateczny, pośredni, parateniczny, przypadkowy, intensywność i ekstensywność inwazji). Obiekty zainteresowania parazytologii (pierwotniaki, płazińce, nicienie, kolcogłowy, stawonogi). Cykle życiowe pasożytów (prosty i złożony). Drogi zarażenia żywiciela (rola wektorów). Anatomiczne i fizjologiczne przystosowania do pasożytnictwa. Relacje pasożyt – żywiciel w trakcie trwania inwazji (odpowiedź immunologiczna żywiciela i sposoby przeciwdziałania ze strony pasożyta). Chorobotwórczość pasożytów (działanie mechaniczne, odjadanie żywiciela, działanie chemiczne, zjawisko autoagresji). Diagnozowanie inwazji pasożytniczych i przeciwdziałanie im. Przypomnienie systematyki pierwotniaków. Pełzaki – przypomnienie cech charakterystycznych, pasożytnicze ameby – drogi zarażenia, objawy, przeciwdziałanie. Orzęski – przypomnienie cech charakterystycznych. <i>Balantidium coli</i> – pasożyt zwierząt i człowieka. Wiciowce – współczesna systematyka. Gatunki i rodzaje atakujące człowieka – <i>Trichomonas</i> sp., <i>Trypanosoma brucei gambiense</i>, <i>Trypanosoma brucei rhodesiense</i>, <i>Trypanosoma cruzi</i>, <i>Leishmania</i> sp. Inwazje <i>Giardia intestinalis</i> u ludzi – drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Pierwotniaki z typu <i>Apicomplexa</i> – przypomnienie cech charakterystycznych. Gatunki chorobotwórcze dla człowieka i zwierząt przenoszone przez stawonogi – rodzaje <i>Plasmodium</i> i <i>Babesia</i>. Kokcydia – ogólna charakterystyka i możliwe cykle życiowe. Gatunki z rodzajów <i>Eimeria</i> i <i>Cystoisospora</i> i <i>Isospora</i> chorobotwórcze dla zwierząt. <i>Cryptosporidium parvum</i> – gatunek niebezpieczny dla zdrowia człowieka - drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Kokcydiozy niebezpieczne dla ludzi – inwazje <i>Sarcocystis</i> sp. i <i>Toxoplasma gondii</i>. Cykle życiowe, chorobotwórczość, sposoby zapobiegania inwazji. Przypomnienie charakterystyki płazińców. Przywry (<i>Trematoda</i>) – charakterystyka i cykle życiowe. Gatunki przywr występujące w Polsce i niebezpieczne dla zwierząt – <i>Opisthorchis felineus</i>, <i>Dicrocoelium dendriticum</i>, <i>Paramphistomum cervi</i>, <i>Alaria alata</i>, przedstawiciele rodziny <i>Echinostomatidae</i>. Inwazja motylicy wątrobowej <i>Fasciola hepatica</i> – gatunku atakującego ssaki roślinożerne i człowieka. Inwazje <i>Fasciolopsis buskii</i>, oraz przywr krwi (rodzaj <i>Schistosoma</i>) u ludzi. Tasiemce – charakterystyka gromady, biologia i cykle życiowe. Gatunki tasiemców pasożytujące u zwierząt – przedstawiciele rodziny <i>Anoplocephalidae</i>, <i>Dipylidium caninum</i>, <i>Mesocostoides lineatus</i>. Gatunki pasożytujące u człowieka jako żywiciela ostatecznego – <i>Diphyllobothrium latum</i>, <i>Taenia solium</i>, <i>Taenia saginata</i>, <i>Hymenolepis diminuta</i> – cykle życiowe, drogi zarażenia, objawy inwazji i zapobieganie. Tasiemce pasożytujące u człowieka jako u żywiciela pośredniego – rodzaj <i>Echinococcus</i>, <i>Multiceps multiceps</i>, rodzaj <i>Spirometra</i>. Drogi zarażenia, chorobotwórczość, diagnostyka i zapobieganie inwazjom. Charakterystyka nicieni – budowa, rozwój, cykle życiowe gatunków pasożytniczych. Chorobotwórcze dla zwierząt gatunki z rodzin <i>Strongylidae</i>, <i>Chabertiidae</i>, <i>Trichostrongylidae</i> i <i>Molineidae</i> – cykle życiowe, chorobotwórczość, zapobieganie inwazjom. Nicienie pasożytujące u zwierząt w układzie oddechowym – rodzaj <i>Metastrongylus</i>, rodzaj <i>Protostrongylus</i>, rodzaj <i>Dictyocaulus</i>, <i>Syngamus trachea</i>. Pasożytujące u ludzi i zwierząt nicienie należące do tęgoryjców (rodzina <i>Ancylostomatidae</i>) – drogi zarażenia, chorobotwórczość i zapobieganie inwazjom. Węgorki (rodzina <i>Strongyloididae</i>), i włosogłówki (rodzaj <i>Trichuris</i>). Pasożytnicze nicienie z rodziny <i>Filariidae</i>. Owsiki i Glisty atakujące ludzi i zwierzęta – gatunki z rodzajów: <i>Enterobius</i>, <i>Ascaris</i>, <i>Toxocara</i>, <i>Toxascaris</i>, <i>Anisakis</i>. Drogi zarażenia, cykle życiowe, omówienie wędrówki typu Asaris, zapobieganie inwazjom. Niebezpieczeństwa związane z chorobotwórczością dla człowieka. Nerkowiec olbrzymi (<i>Dioctophyma renale</i>) – drogi zarażenia i zapobieganie inwazjom. Inwazje włośni (<i>Trichinella</i></p>				

	<i>spiralis</i>) – drogi zarażenia, cykl życiowy, chorobotwórczość i zapobieganie inwazji. Kolcogłowy: - morfologia, cykle życiowe, chorobotwórczość. Kolcogłów olbrzymi (<i>Macracanthorhynchus hirudinaceus</i>) – biologia, drogi zarażenia, zagrożenie dla człowieka. Wrzęchy (<i>Pentastomida</i>) – budowa, cykle życiowe i chorobotwórczość. Charakterystyka stawonogów, podział systematyczny i znaczenie w ekosystemach oraz dla człowieka. Skorupiaki (<i>Crustacea</i>) – krótka charakterystyka. Omówienie gatunków pasożytniczych (<i>Argulus sp.</i> , pasożytnicze widłonogi). Pajęczaki – krótka charakterystyka gromady, omówienie gatunków pasożytniczych z podgromady roztoczy – kleszczy (rodzaje <i>Dermacentor</i> , <i>Ixodes</i>), świerzbowców (rodzaje <i>Sarcoptes</i> , <i>Notoedres</i> , <i>Otodectes</i> i inne), oraz nużeńców (<i>Demodex</i>). Owady – charakterystyka gromady, współczesna systematyka, sposoby rozwoju larwalnego. Omówienie najważniejszych owadów pasożytniczych – Wszy (<i>Anoplura</i>), Wszolę (<i>Mallophaga</i>), Pchły (<i>Aphaniptera</i>), Pasożytnicze muchówki i pluskwiaki. Ćwiczenia: -	
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-	
Założenia wstępne:	Student zna i rozumie podstawową terminologię zoologiczną oraz parazytologiczną.	
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z parazytologią, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z parazytologią, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z parazytologią przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwium zaliczające przedmiot	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Osiągnięte efekty kształcenia dokumentowane są w postaci pisemnej pracy studenta zaliczającej przedmiot, składającej się z odpowiedzi na 40 pytań: testowych (w formie otwartej lub zamkniętej) i opisowych.	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Do weryfikacji efektów kształcenia służy zaliczenie pisemnego kolokwium kończącego przedmiot, którego waga wynosi 100%. Zaliczenie kolokwium przez uzyskanie minimum 60%, co odpowiada 24 pkt. na 40 możliwych.	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Materiał wykładowy (studenci otrzymują wydruki prezentacji wykładowych oraz mają możliwość skopiowania ich)	
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z parazytologią, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z parazytologią, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z parazytologią przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention in gastronomy				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dominika Głąbska, dr hab. Dominika Guzek				
Jednostka realizująca:	Zakład Dietetyki, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze). Ćwiczenia:-				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva. 3. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US. 4. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Współczesne trendy w żywieniu człowieka			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Current trends in human nutrition				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Oceny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie współczesnych trendów w żywieniu człowieka w aspekcie ochrony organizmu przez związki bioaktywne poprzez ich wpływ na regulację genów, jak też przeciwdziałanie stresowi oksydacyjnemu. Omówienie genetycznych uwarunkowań zachowań żywieniowych człowieka.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Zagadnienia z obszaru nutrigenomiki - modulacja ekspresji genów przez wybrane składniki pokarmowe (m.in. karotenoidy, flawonoidy), odpowiedź genetyczna organizmu na omawiane składniki pokarmowe. Uwarunkowania genetyczne wykorzystania witamin. Uwarunkowania genetyczne zachowań żywieniowych człowieka. Znaczenie stresu oksydacyjnego dla organizmu, sposoby zapobiegania, biomarkery stresu oksydacyjnego. Rola wybranych składników pokarmowych w procesach oksydo-redukcyjnych w organizmie. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość pojęć z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych nieprawidłowego żywienia.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - egzamin pisemny (wykłady).				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu, pisemny egzamin.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 100%.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Bartosz G. (2014): Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. CRC Press Taylor & Francis Group. Bartosz G. (2006): Druga twarz tlenu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Grajek W. (red.) (2007): Przeciwtleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT. Warszawa. Hamułka J. Wawrzyniak A. (2004): Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U03
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Żywnienie w wybranych schorzeniach przewlekłych			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition in selected chronic diseases				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Lucyna Kozłowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych takich jak np. schorzenia wątroby, nerek, serca, przewodu pokarmowego. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze współwystępujące schorzenia i specyficzne zaburzenia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Istota wybranych schorzeń przewlekłych często występujących w populacji osób dorosłych oraz przedstawienie zaleceń żywieniowych dla osób z tymi schorzeniami: wybrane przewlekłe choroby serca, wątroby, trzustki, jelit. Specyfika żywienia osób dializowanych otrzewnowo, po transplantacji narządów, ze schorzeniami neurodegeneracyjnymi, z zespołem metabolicznym, dną moczanową, nietolerancją pokarmową. Interakcje leków z żywnością. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z żywnieniem w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnieniem w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z żywnieniem w wybranych schorzeniach przewlekłych przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin pisemny; 02_U, 03_K - przygotowanie w grupach pisemnego sprawozdania dotyczącego analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranym schorzeniu u osób dorosłych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania dotyczącego określonej modyfikacji dietetycznej w wybranym schorzeniu występującym u osób dorosłych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego treści wykładowych – 70 punktów (51 - 100%); Ocena dotycząca modyfikacji dietetycznych w wybranym schorzeniu u osób dorosłych – 30 punktów (51 - 100%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Włodarek D. (2005): Dietetyka. Format AB Warszawa. 2. Bujko J. (red.) (2006): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa. 3. Włodarek D. (red.) (2009): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa. 4. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław. 5. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IZZ Warszawa. 6. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z żywnością w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z żywnością w wybranych schorzeniach przewlekłych przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Interwencyjne badania żywieniowe			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional interventional studies				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Podstaw Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Podstaw Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o rodzajach i zasadach prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych i ich interpretacji, wykorzystania wyników w praktyce żywieniowej. Kształtowanie umiejętności w zakresie projektowania interwencyjnych badań żywieniowych oraz interpretacji ich wyników. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu dietetyki, oceny żywienia i stanu odżywienia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem metod audiowizualnych z elementami zadań praktycznych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje interwencyjnych badań żywieniowych. Modele doświadczenia – układ ciągły i naprzemienny. Planowanie interwencyjnego badania żywieniowego – wybór zagadnienia naukowego, formułowanie celów i hipotez badawczych. Uzasadnienie celowości przeprowadzenia zaplanowanej interwencji żywieniowej (utworzenie listy argumentów i kontrargumentów). Dobór osób do badań, czynniki zakłócające/modyfikujące, randomizacja, efekt placebo, próby jednostronne i podwójnie ślepe. Ogólne zasady planowania, opracowania i dokumentacji badania. Standaryzacja warunków badania. Składnik odżywczy jako czynnik doświadczalny. Wskaźniki biologiczne w ocenie biodostępności, retencji i strat z organizmu wybranych składników odżywczych, jako pomiar skutków interwencji żywieniowej w różnych grupach populacyjnych. Aspekty etyczne - ochrona uczestników badania, formularze zgody, ochrona danych, upowszechnianie wyników badania, przechowywanie materiału biologicznego. Rola i zasady działania komisji bioetycznych. Analiza wybranych procedur pod kątem bezpieczeństwa dla osób badanych. Przeanalizowanie ryzyka dla osoby badanej związanego z interwencją żywieniową (z wprowadzeniem do diety suplementów, produktów wzbogaconych, produktów szczególnie bogatych w wybrane składniki odżywcze, substancji bioaktywnych itp.). Prezentacja projektu zaplanowanego badania interwencyjnego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.				
Efekty kształcenia:	01_W – wie jak zbadać potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych 02_W – posiada wiedzę na temat planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych i jakie metody zastosować do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych 03_U – potrafi zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe	04_U – potrafi dobrać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową 05_K – potrafi współdziałać i pracować w zespole 06_K – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U – kolokwium zaliczeniowe 03_U, 04_U, 05_U, 06_U - obserwacja podczas wykonywania i prezentowania projektów 05_K, 06_K - praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca zaliczeniowa części wykładowej oraz wydruk skróconego projektu badania interwencyjnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z pisemnego kolokwium wykładowego – 75%, Ocena skróconego projektu badania interwencyjnego – 25%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Stanisław A. (red.) (2005): Biostatystyka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 3. Jędrzychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 4. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Lund E.K. (2003): Ethical aspects of human nutritional intervention studies. Pol. J. Food Nutr. Sci., 12/53, SI 1, 159–165.				
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:	59 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi, jako czynnikami wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Regulacja metabolizmu			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Metabolic regulations				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz, dr inż Ewa Fürstenberg				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie biochemicznych i hormonalnych mechanizmów regulacji metabolizmu oraz wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie i powstawanie dysfunkcji układu hormonalnego. Celem przedmiotu jest stworzenie podstaw w zakresie regulacji metabolizmu dla właściwego, samodzielnego, adekwatnego do potrzeb opracowywania metod interwencji żywieniowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją multimedialną				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Mechanizmy regulacji szlaków metabolicznych – glikolizy, glukoneogenezy, metabolizmu glikogenu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Znaczenie kinaz białkowych. Transportery błonowe glukozy, kwasów tłuszczowych, aminokwasów, glikoforyny i akwaporyny. Regulacyjne funkcje wapnia. Metabolizm sfingolipidów - wpływ żywienia na metabolizm sfingolipidów i ich udział w powstawaniu cukrzycy, miażdżycy i nowotworów. Różnicowanie tkanki tłuszczowej i jej funkcje regulacyjne. Udział receptorów błonowych glukozy, kwasów tłuszczowych i kwasów żółciowych w regulacji homeostazy energetycznej. Wpływ żywienia na wydzielanie insuliny i jej działanie w tkankach docelowych, mechanizmy powstawania insulinoporności i cukrzycy typu II. Wpływ żywienia na aktywność osi podwzgórzowo-przysadkowo-tarczycowej, nadnerczowej i gonadowej oraz osi hormon wzrostu-insulinopodobny czynnik wzrostu</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych i właściwości enzymów, budowy i funkcji organelli komórkowych, mechanizmów przenoszenia sygnałów informacyjnych w komórce, funkcjonowania układu nerwowego i hormonalnego				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym regulacji metabolizmu	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym regulacji metabolizmu w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – ma świadomość stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu regulacji metabolizmu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - Odpowiedzi na pytania podczas zaliczenia w formie pisemnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Arkusze odpowiedzi na pytania zaliczeniowe z oceną, protokołów ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena z pisemnego zaliczenia treści wykładowych				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Stryer L., Berg J.M., Tymoczko J.L. (2009): Biochemia. wyd.4, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>2. Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywność a regulacja hormonalna, Wyd. SGGW, Warszawa</p>				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym regulacji metabolizmu	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym regulacji metabolizmu w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U03
03_K	ma świadomość stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu regulacji metabolizmu	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Planowanie programów promocji zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health promotion projects				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy ukierunkowanej na rozpoznawanie stanu zdrowia zbiorowości w celu rozwiązywania głównych problemów zdrowotnych obejmującej: metodologię działań w dziedzinie zdrowia publicznego, teorie przyczyn choroby, strategię prewencji, europejską i międzynarodową politykę zdrowotną, teorie wyjaśniające indywidualne zachowania zdrowotne i zmiany zachowań zdrowotnych oraz projektowanie, wdrażanie i pomiar efektów programów zdrowotnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, dyskusja, przygotowanie materiałów edukacyjnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: metodologia działań w dziedzinie zdrowia publicznego, teorie przyczyn choroby, strategia prewencji, europejska i międzynarodowa polityka zdrowotna, teorie wyjaśniające indywidualne zachowania zdrowotne i zmiany zachowań zdrowotnych oraz projektowanie, wdrażanie i pomiar efektów programów zdrowotnych. Przygotowanie projektu wg schematu: definiowanie problemu zdrowotnego, generowanie rozwiązania, pozyskanie zasobów, wdrożenie, ocena wyników pośrednich, ocena końcowa.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość głównych problemów zdrowotnych w ujęciu epidemiologicznym i metod edukacji żywieniowej				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z planowaniem programów promocji zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z planowaniem programów promocji zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z planowaniem programów promocji zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena przez kolegów oraz nauczyciela akademickiego, na podstawie prezentacji przygotowanego programu promocji zdrowia				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dokumentacja przygotowanych przez studentów programów edukacyjnych w formie płyt CD oraz protokół ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena przez nauczyciela akademickiego – 70% Ocena kolegów (średnia) – 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Woynarowska B. (2008): Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Podolec P. (red.) (2007): Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki tom I. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 6. Gawęcki J. (red.), Roszkowski W. (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne tom 3. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Woynarowska B. (2007): Edukacja zdrowotna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z planowaniem programów promocji zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z planowaniem programów promocji zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z planowaniem programów promocji zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność probiotyczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Probiotic in foods				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Trząskowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o żywności probiotycznej – definicje, znaczenia w żywieniu i utrzymaniu zdrowia człowieka, krytyczna ocena zalet i wad tego rodzaju produktów. Wywołanie dyskusji i umiejętności łączenia faktów dotyczących technologii, wartości odżywczej i aspektów bezpieczeństwa tego typu żywności. Kształtowanie umiejętności z zakresu projektowania i oceny bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności probiotycznej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin: 30;				
Metody dydaktyczne:	wykłady, samodzielna praca z literaturą, dyskusja, konsultacje, indywidualne opracowanie pisemne tematu związanego z żywnością probiotyczną				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Omówienie definicji żywności probiotycznej. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych - ich morfologia, fizjologia i metabolizm. Mikroflora przewodu pokarmowego i jej rola regulacyjna. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną (m.in. bakteriocyny). Wartość odżywcza produktów probiotycznych. Rodzaje i technologie produkcji żywności probiotycznej. Prebiotyki i synbiotyki. Modyfikacje genetyczne a żywność probiotyczna. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Aspekty prawne, perspektywy i kierunki rozwoju produkcji żywności probiotycznej.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o mikroorganizmach identyfikowanych w żywności, elementach bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z probiotykami i żywnością probiotyczną	02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarny		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - test wykładowy 02_U, 03_K - indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach opracowania pisemnego, testu wykładowego.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test wykładowy – 50%; indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (2001): Żywność probiotyczna w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, Żywność Nauka, Technologia, Jakość, 4(29), Suplement. s. 93-105. Libudziś Z., Walczak P. i Bardowski J. (red.) (2004): Bakterie fermentacji mlekowej: klasyfikacja, metabolizm, genetyka, wykorzystanie, Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź. Lahtinen S, Ouwehand A.C., Salminen S., von Wright A. (red.) (2012): Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Boca Raton, FL : CRC Press. 				
UWAGI: brak					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z probiotykami i żywnością probiotyczną	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarny	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo nowej żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Novel foods				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Monika Hoffmann, dr inż. Katarzyna Świąder				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	dostarczenie wiedzy na temat grup żywności klasyfikowanej jako „nowa żywność”, w tym jako: „nowe produkty”, „nowe składniki żywności” i „żywność transgeniczna – GMO”, dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu zasad wprowadzania do żywności „nowych składników”, zapoznanie z regulacjami prawnymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych, jako „nowa żywność”. Charakterystyka wybranych surowców roślinnych dopuszczonych do stosowania jako „nowe składniki żywności”. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Charakterystyka dietetyczna wybranych nowych składników i nowych źródeł żywności.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza nt. składników żywności, metod jej utrwalania i technologii przetwarzania żywności, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących towaroznawstwa nowej żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących towaroznawstwa nowej żywności				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – test końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu w formie testu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Świdorski F. (red.) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wyd. SGGW, Warszawa. Alan McHughen (2004): Żywność modyfikowana genetycznie. WNT Warszawa. Klimiuk E., Łebkowska M. (2003): Biotechnologia w ochronie środowiska. WN PWN, Warszawa. Węglarski P. (red.) (2001): Genetyka molekularna. PWN, Warszawa. Bednarski W., Reps A. (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. 2, WNT. Aktualnie obowiązujące przepisy prawne. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących towaroznawstwa nowej żywności	K_W03
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących towaroznawstwa nowej żywności	K_U03
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Determinanty jakości żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality determinants				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień II rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot pogłębia wiedzę z zakresu higieny produkcji żywności. Dostarcza wiedzy dotyczącej nowoczesnych metod i systemów zapewnienia higieny w zakładach produkcji żywności. Kształtuje umiejętności z zakresu posługiwania się nowoczesnymi technikami i urządzeniami stosowanymi do kontroli higieny produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Nowoczesne systemy zapewnienia higieny w zakładach żywnościowych. Założenia i zastosowanie mikrobiologii prognostycznej w higienie żywności. Zasady modelowania mikrobiologicznego. Wykorzystanie sieci neuronowych w prognozowaniu mikrobiologicznym. Możliwości zastosowania modeli prognostycznych. Nowoczesne metody identyfikacji mikroorganizmów w żywności. Nowoczesne metody oznaczania liczby mikroorganizmów w żywności. Nowe zagrożenia bakteryjne w żywności. Nowe zagrożenia wirusowe w żywności. Nowe zagrożenia pasożytnicze w żywności. Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności. Szkodniki w żywności. Zagrożenia chemiczne związane z nowymi metodami higienizacyjnymi. Wykorzystanie nowoczesnych technik w projektowaniu technologiczno-higienicznym zakładów żywienia zbiorowego. Nowoczesne urządzenia do mycia i prac porządkowych w zakładach żywnościowych.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności, tradycyjnych metod diagnostycznych oraz prognozowania mikrobiologicznego				
Efekty kształcenia:	01_W- posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności		02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U; 03_K - egzamin pisemny w pytaniach problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen oraz treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie (100%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D.(red), (2007): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa. Libudzisz Z. (red), (2008): Mikrobiologia techniczna, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Salyers A., Whitt D. (2003): Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U03
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokończania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Biologiczna ocena żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Biological food assessment				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka; Zakładu Oceny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka ; Zakład Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu fizjologii i żywienia człowieka; jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu oceny i racjonalizacji żywienia, dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące przygotowanie projektu eksperymentów oraz przeprowadzenie eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Zadania Komisji Etycznych do spraw doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej oceny żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych Badania biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych. Ćwiczenia: Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, wapnia, błonnika pokarmowego i witaminy A. Opracowanie założeń i przygotowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Przeprowadzenie eksperymentów dotyczących określania strawności białka oraz anatomopatologicznej oceny wartości biologicznej tłuszczów z wykorzystaniem szczurów laboratoryjnych. Analiza chemiczna pozyskanego materiału biologicznego. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o: budowie i fizjologii przewodu pokarmowego, składnikach żywności i ich roli w organizmie, podstawowych metodach analizy chemicznej żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących biologicznej oceny żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących biologicznej oceny żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu biologicznej oceny żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny; 1 kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 02_U – ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) 03_K – ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze egzaminów i kolokwium, sprawozdań z przeprowadzonych eksperymentów, projekty eksperymentów, karty opieki nad zwierzętami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (50%), kolokwium (30%), projekty (10%), sprawozdania (5%), obserwacja w trakcie zajęć (5%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium, zwierzętarnia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E. (2013): Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.				

2. Gronowska-Senger A. (2004): Podstawy biooceny żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Gronowska-Senger A., Pierzynowska J. (2002): Biologiczna ocena żywności. Ćwiczenia, Wyd.III, Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Ustawa z dn. 15 stycznia 2015 o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz. U. poz. 266).
5. Literatura podawana na bieżąco przez prowadzącego.

UWAGI

Ćwiczenia odbywają się w systemie zblokowanym

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:	116 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących biologicznej oceny żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących biologicznej oceny żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu biologicznej oceny żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Epidemiologia żywieniowa			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional epidemiology				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Podstaw Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Podstaw Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób oraz w zakresie projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, projektowanie wybranych elementów badania epidemiologicznego, prezentacja wyników meta-analiz, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Źródła danych o zdrowiu. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Badania eksperymentalne i przesiewowe. Analiza przeżycia – interpretacja wyników badań. Meta-analiza badań epidemiologicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Ocena stanu odżywienia różnymi wskaźnikami z uwzględnieniem czynników zakłócających oraz modyfikujących odpowiedź organizmu. Poznanie i rozróżnianie rodzajów badań epidemiologicznych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych. Znajomość statystyki w podstawowym zakresie.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących epidemiologii żywieniowej	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących epidemiologii żywieniowej	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu epidemiologii żywieniowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie części wykładowej i ćwiczeń na podstawie pisemnych kolokwium, 02_U - wykonanie prezentacji na zadany temat (prezentacja z angielskojęzycznych publikacji), 03_K - rozwiązywanie problemów i zadań				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne zaliczenie części wykładowej, kolokwium ćwiczeniowe, prezentacja meta-analizy				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe - 25%, opracowanie i prezentacja meta-analizy - 25%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna/ seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>2.Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>3.Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź.</p> <p>4.Jędrzychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa.</p> <p>5.Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.</p> <p>6.Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010):Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</p>				
UWAGI					

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących epidemiologii żywieniowej	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących epidemiologii żywieniowej	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu epidemiologii żywieniowej	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary Prevention				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Anna Harton				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Fizjologii Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo-zależnych, kształtowanie umiejętności modyfikacji stylu życia oraz sposobu żywienia różnych grup populacyjnych celem zapobiegania wystąpieniu chorób dietozależnych. Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i jej składników, zarówno pokarmowych, jak i nie-pokarmowych w zwiększeniu lub zmniejszeniu ryzyka powstawania chorób żywieniowo-zależnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia w formie grupowych i indywidualnych prezentacji				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ oraz omówienie wybranych programów profilaktycznych organizowanych w Polsce. Profilaktyka pierwotna chorób układu krążenia, chorób nowotworowych, osteoporozy, chorób nerek, stłuszczeniowej choroby wątroby oraz chorób neurodegeneracyjnych.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza własnej diety pod kątem zagrożeń chorobami cywilizacyjnymi. Opracowanie jadłospisów uwzględniających zasady profilaktyki wybranych chorób dietozależnych. Opracowanie projektu programu profilaktycznego dla osób dorosłych zagrożonych wybraną chorobą dietozależną</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących dietoprofilaktyki	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących dietoprofilaktyki	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, , 02_U – egzamin pisemny (materiał wykładowy) 01_W, 02_U – sprawozdania cząstkowe z ćwiczeń, przygotowanie prezentacji 02_U, 03_K – przygotowanie prezentacji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań z ćwiczeń i prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu pisemnego (test), 30% - ocena ze sprawozdań cząstkowych, 20% - ocena z prezentacji				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład, sala dydaktyczna - ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.</p> <p>2. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. (2005): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa</p> <p>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie. PZWL, Warszawa.</p>				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących dietoprofilaktyki	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących dietoprofilaktyki	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Foods for particular nutritional uses				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu: zasad klasyfikacji oraz charakterystyki wartości odżywczej i jakości żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dostarczenie wiedzy w zakresie doboru składników niezbędnych do produkcji tej grupy żywności, możliwości stosowania różnych dodatków i technologii warunkujących specjalne przeznaczenie żywności. Przedstawienie asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jak również nauczanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ŻSPŻ.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne, samodzielne przygotowanie produktów w skali laboratoryjnej i ich ocena. Ocena eksponatów preparatów rynkowych specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia, materiałów informacyjnych producentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: zasady znakowania żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa. Charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym. Środki spożywcze bezglutenowe i niskosodowe - technologia i wymagania żywieniowe. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Charakterystyka technologii i dodatków warunkujących specjalne przeznaczenie żywieniowe produktów spożywczych - żywność dla diabetyków. Charakterystyka technologii i dodatków warunkujących specjalne przeznaczenie żywieniowe produktów spożywczych – żywność w profilaktyce osteoporozy..</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie się z dokumentami normalizacyjnymi regulującymi wprowadzanie na rynek i znakowanie żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Projektowanie informacji na etykiety. Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wysokobłonnikowej, wysokobiałkowej i dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym, Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wspomagającej profilaktykę osteoporozy. Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Środki spożywcze obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, w tym preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, dietetyki				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K na podstawie pisemnych kolokwium z każdego realizowanego w ramach ćwiczeń tematu oraz sprawozdań z wykonywanych badań 01_W, 02_U - na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego lub testu (egzamin)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokołów ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań, egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 30% Średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 10% Ocena z egzaminu – 60%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 2. Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES. London. 3. Aktualne akty prawne dotyczące żywności wzbogacanej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. 	
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:	110 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology and consumer services				
Kierunek studiów:	Żywnie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w kuchniach innych narodów, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania polskich potraw regionalnych. Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii i cateringu oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności z zakresu specyficznych technologii przygotowania potraw, charakterystycznych dla różnych kuchni narodowych i regionalnych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń. Analiza i interpretacja tekstów źródłowych.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych (rodzaje zakładów gastronomicznych, trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki. Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów. Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących. Zasady serwowania zup i dań zasadniczych, Zasady serwowania serów. Zasady serwowania deserów. Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych. Standardy obsługi klienta w gastronomii. Kuchnia molekularna Ćwiczenia: Karty menu. Nakrywanie stołów i obsługa konsumenta. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Wybrane technologie kuchni narodowych. Wybrane technologie polskiej kuchni regionalnej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu z zakresu technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U – przygotowanie opracowania i prezentacja multimedialna na zajęciach ćwiczeniowych 03_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen 2. Dokumentacja aktywności na ćwiczeniach. 3. Sprawozdania z wykonanych obliczeń – organizacja przyjęć okolicznościowych. 4. Prezentacje multimedialne związane z tematyką ćwiczeń 5. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z prezentacji, sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, egzaminu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin - 50%; Prezentacje multimedialne - 40%; Sprawozdania i aktywność na ćwiczeniach - 10% Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa. 3. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 4. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe, polskie kuchnie regionalne) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny.	
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:	109 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie zakładów gastronomicznych			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering enterprises designing				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grzesińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowego opracowywania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych uwzględniających zasady GMP/GHP, aspekty architektoniczne, konstrukcyjne, wentylacyjne, wodno-kanalizacyjne. Zdobywają również umiejętności przygotowania elementów dokumentacji projektowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Definicja i podział zakładów gastronomicznych. Zakres opracowania projektu technologicznego zakładów gastronomicznych. Obliczenia projektowe. Lokalizacja zakładu gastronomicznego oraz ustawienie względem stron świata. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działów i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Organizacja stanowisk pracy - aspekty ergonomiczne. Organizacja poszczególnych pomieszczeń zakładu. Systemy dystrybucji posiłków i organizacja ekspedycji. Określenie liczby zatrudnionych w zakładzie gastronomicznym. Przykładowe rozwiązania projektowe.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie elementów dokumentacji projektowej projektu technologicznego. Omówienie oznaczeń urządzeń technologicznych. Rozdanie tematów projektowych i opracowanie wytycznych do projektu. Etapowa realizacja zadanych projektów technologicznych zakładów gastronomicznych: obliczanie powierzchni pomieszczeń, dobór wyposażenia technologicznego, opracowanie układu funkcjonalnego zakładu oraz ustawienia wyposażenia technologicznego, obliczenia wielkości zatrudnienia, wykreślenie rysunków projektowych, w tym układu funkcjonalnego i ustawienia wyposażenia technologicznego z naniesieniem dróg technologicznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców) i technologii gastronomicznej, zasad GHP/GMP, wyposażenia technologicznego zakładów, ergonomii i BHP				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących projektowania zakładów gastronomicznych		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu projektowania zakładów gastronomicznych		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących projektowania zakładów gastronomicznych				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 03_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W – zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu spożywczego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu cząstkowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Biłska B. Grześnińska W. Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów pożywczych, Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa
2. Grześnińska W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wydawnictwa SGGW, Warszawa
3. Kołożyn – Krajewska D. (red.) (2013): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwa SGGW, Warszawa
4. Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A., 2007: Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg
5. Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. Nr 169, poz.1650 z 2003 roku z późniejszymi zmianami Dz.U. Nr 49 poz.330)
6. Praca zbiorowa (2012): Kucharz & Gastronom. Vademecum, REA, Warszawa
7. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dn. 12 kwietnia 2002 w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz.690 późniejszymi zmianami Dz. U. Nr 201 poz.1238)
8. Rozporządzenie Unii Europejskiej UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych.

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:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących projektowania zakładów gastronomicznych	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących projektowania zakładów gastronomicznych	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu projektowania zakładów gastronomicznych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność pochodzenia zwierzęcego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food of animal origin				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Jaworska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Technologii Gastronomicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności ; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia eksperymenty technologiczne analizy chemiczne i porównanie jakości sensorycznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka, badanie i selekcja mleka w zakładzie mleczarskim. Przetwórstwo mleka. Preparaty paszowe mleko zastępcze. Charakterystyka przetworów z mleka, w tym deserów mlecznych. Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego i uwarunkowań jego jakości. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Technologia przetworów mięsnych (wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, produkty blokowe). Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa i tłuszczu. Technologia produkcji konserw. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Produkcja jaj (budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena i standaryzacja, konserwowanie i przetwórstwo). Charakterystyka i wartość odżywcza, pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych. Technologia przetwarzania morskich surowców żywnościowych. Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych według wymagań krajowych i międzynarodowych.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne zapoznanie się z technologią wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: technologia mleka - otrzymywanie serów poprzez koagulację białek kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa; technologia ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego; technologia mięsa –produkcja wędlin i konserw, ocena jakościowa</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, 01_W, 02_U, 03_K - sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć; 01_W - egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia;				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa. 2. Jaworska D. (red) Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, 2014.				

3. Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW Warszawa.
 4. Pisula A. (red.), E. Pospiech (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa.
 5. Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności pochodzenia zwierzęcego	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność pochodzenia roślinnego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food of Plant Origin				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Świąder				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Charakterystyka produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych z uwzględnieniem działania prozdrowotnego, jak również niepożądanego (np. składniki alergenne). Przedstawienie podstawowych metod oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół i pozyskanych z nich składników bioaktywnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących zawartych w owocach, warzywach i ziołach. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, - otrzymywania grysów, kostki ziemniaczanej i puree ziemniaczanego - przetwarzanie wybranych owoców – pozyskiwanie pektyn. Wybrane zagadnienia z technologii młynarstwa. Ocena przydatności zbóż niechlebnych (amarantus) do przemysłowego przetwarzania (pozyskiwanie mąk i kasz) Wykorzystanie w technologii żywności roślinnych produktów odpadowych.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka technologiczno-żywnościowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Oznaczanie w żywności pochodzenia roślinnego zawartości wybranych składników odżywczych. Składniki pochodne czyste (skrobie, inulina i oligofruktoza) – źródła, technologie pozyskiwania, właściwości. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), owoców i warzyw – pektyny, różne frakcje błonnikowe, nasiona roślin strączkowych. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebnych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia roślinnego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia roślinnego		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności pochodzenia roślinnego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych) 01_W - egzamin testowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i egzaminu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Do weryfikacji efektów kształcenia służy: ocena prac pisemnych – 50%, egzamin - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice, Warszawa. Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA. Świderski F (red) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa. 				

4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	110 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia roślinnego	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia roślinnego	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności pochodzenia roślinnego	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rynek żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food market				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Halicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Wyżywienia Ludności				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom specjalistycznej wiedzy na temat funkcjonowania rynku żywności z uwzględnieniem wpływu instytucji państwa na jego rozwój. Kształtowanie umiejętności wykorzystania metody SCP (Structure-Conduct-Performance) do analizy i oceny wybranych sektorów rynku żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, opracowanie projektu zespołowego.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie informacji na rynku żywności. Specyfika i struktura rynku żywności. Możliwości i uwarunkowania podaży-popytu na rynku. Organizacja i kierunki wymiany międzynarodowej. Rola instytucji w stabilizacji rynku żywności. Koncepty współpracy na globalnym rynku żywności. Innowacyjne segmenty rynku żywności. Determinanty innowacyjności w sektorze żywnościowym. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Funkcje stowarzyszeń branżowych. Zróżnicowanie regionalne rynku żywności w UE. Społeczna odpowiedzialność firm spożywczych. Rozwój systemów dobrowolnej certyfikacji żywności. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Marketing żywnościowy na rynku artykułów spożywczych. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wybranych sektorów rynku żywności za pomocą modelu SCP (Struktura-Zarządzanie-Efektywność działania). Charakterystyka podstawowych uwarunkowań, struktury oraz stopnia koncentracji, inwestycji zagranicznych, innowacji i certyfikacji w wybranym sektorze rynku. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie wybranego sektora rynku żywnościowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku żywności	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z egzaminu pisemnego z treści wykładowych 02_U, 03_K – ocena z przygotowania i prezentacji zadania projektowego (modelu SCP wybranego sektora) w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Test z materiału wykładowego i model SCP wybranego sektora (wydruk lub wersja elektroniczna).				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu z materiału wykładowego - 50% Ocena z przygotowania i prezentacji modelu SCP wybranego sektora rynku żywności - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym i komputerami podłączonymi do sieci www.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Eastham J., Sharples L., Ball S. (2001): Food Supply Chain Management, Elsevier, Oxford. 2. Kowrygo B. red. (2008): Challenges and perspectives for the European Food Market, WULS Press, Warsaw. 3. Williamson O.E. (1998): Ekonomiczne instytucje kapitalizmu. PWN, Warszawa. 3. Publikacje i cykliczne raporty ARiMR, ARR, IERiGŻ, FoodDrink Europe				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie przedsiębiorstwem			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Enterprise management				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Krystyna Rejman				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem w jego głównych obszarach funkcjonowania, z uwzględnieniem najnowszych koncepcji i metod oraz kształtowanie umiejętności zarządzania projektami biznesowymi w sektorze żywnościowym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: praca w grupach, zespołowy projekt.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zarządzanie przedsiębiorstwem - ewolucja zarządzania. Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa. Zarządzanie projektami w środowisku biznesowym. Koncepcja consumer-oriented w rozwoju nowego produktu żywnościowego. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Zarządzanie komunikacją w przedsiębiorstwie. Zarządzanie aktywami niematerialnymi. Zarządzanie wiedzą i innowacjami. Klastry biznesowe w rozwoju innowacyjności i konkurencyjności.</p> <p>Ćwiczenia: Kształtowanie wizerunku firmy. Analiza konkurencji w branży. Kalkulacja ceny pieniądza i optymalna polityka cenowa. Mechanizmy rozwoju marek produktów innowacyjnych. Strategie przedsiębiorstw w zakresie komunikowania się z różnymi uczestnikami rynku. Zarządzanie projektami w środowisku biznesowym: ryzyko, sukcesy, błędy. Coaching kariery. Analiza kluczowych obszarów zarządzania na przykładzie wybranej firmy sektora żywnościowego - prezentacja projektu zespołowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość funkcjonowania gospodarki i praw rządzących rynkiem				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania przedsiębiorstwem		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania przedsiębiorstwem				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z zaliczenia pisemnego; 02_U, 03_K – ocena w trakcie ćwiczeń: analiza poszczególnych tematów i projektu zespołowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruki prezentacji projektów zespołowych, protokół aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych, ocenione testy zaliczeniowe oraz finalny protokół.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego (treści wykładowe i ćwiczeniowe) 70% Ocena projektu zespołowego: aspekty merytoryczne, sposób prezentacji i dyskusji z grupą 25% Ocena aktywności podczas analizy poszczególnych tematów ćwiczeniowych 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Krupski R. (red.) (2005): Zarządzanie przedsiębiorstwem w turbulentnym otoczeniu. PWE, Warszawa. Skawińska E., Zalewski R. (2009): Klastry biznesowe w rozwoju konkurencyjności i innowacyjności regionów. PWE, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Świątkowska M., Górska-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw – organizacja, strategie, uwarunkowania, Wyd. SGGW, Warszawa. Glinka B. (2008): Kulturowe uwarunkowania przedsiębiorczości w Polsce. PWE, Warszawa. Smółka P. (2009): Coaching. Helion, Gliwice. Miesięczniki np. Harvard Business Review, Marketing i Rynek. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania przedsiębiorstwem	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania przedsiębiorstwem	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rynek usług – hotelarstwo, restauracje, catering			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Market of Hotel, Restaurant, Catering Service				
Kierunek studiów:	Żywnie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji ; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy na temat struktury, specyfiki i zasad funkcjonowania rynku usług hotelarskich, gastronomicznych i cateringowych, tendencji i kierunków jego rozwoju. Przedmiot wymaga podstaw wiedzy z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, studium przypadku, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota i cechy usług hotelarskich i gastronomicznych – definicje, charakterystyka i powiązania. Rynek usług hotelarskich - model, uczestnicy, struktury, specyfika. Współczesny stan bazy materialnej hotelarstwa i gastronomii w Polsce i na świecie. Ocena rozmiarów rynku usług gastronomicznych, podaży i popytu, ich uwarunkowań. Czynniki i kierunki zmian, rozmiarów i struktury usług gastronomicznych. Zdolność usługowa obiektów hotelarskich i jej wykorzystanie. Rynek usług cateringowych w Polsce – charakterystyka, struktura, kierunki rozwoju. Regulacje prawne dotyczące funkcjonowania firm hotelarskich i gastronomicznych w Polsce. Współczesne kategoryzacje bazy noclegowej. Międzynarodowe systemy hotelowe i gastronomiczne – ich historia, specyfika i znaczenie na współczesnym rynku usług. Specyfika zachowań klientów, segmentacja i typologia konsumentów na rynku usług hotelarskich. Organizacje hotelarskie i gastronomiczne w Polsce i na świecie. Jakość usług hotelarskich i gastronomicznych - kształtowanie, mierzenie, metody oceny.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza bazy noclegowej, gastronomicznej, cateringowej w wybranych miejscowościach regionach, województwach – założenia metodologiczne, omówienie przykładów. Wskaźniki różnicowania przestrzennego w hotelarstwie i gastronomii i ich zastosowanie. Analiza różnicowania przestrzennego bazy noclegowej i gastronomicznej w wybranych miejscowościach, regionach, województwach – omówienie przykładów. Analiza oferty cateringowej wybranych firm - omówienie przykładów. Prezentacja pracy projektowej dotyczącej analizy bazy gastronomicznej lub hotelarskiej wybranej miejscowości, regionu lub województwa.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw ekonomii, funkcjonowania rynku, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług hotelarsko-gastronomicznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z zaliczenia pisemnego 02_U – ocena z przygotowania projektu grupowego 03_K – ocena z prezentacji projektu zespołowego na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, prezentacje multimedialne w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> Ocena wykonania zadania projektowego 40% Ocena prezentacji zadania projektowego 10% Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50% 				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.				

2. Bobola A., Maciąg A. (red.) (2013): Uwarunkowania działalności usługowej w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa.
4. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo cz. II. Międzynarodowe systemy hotelowe w Polsce, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa.
6. Witkowski Cz., Kachniewska M. (2005): Hotelarstwo cz. III. Hotelarstwo w gospodarce turystycznej. Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organization of gastronomic and hotel company				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego z uwzględnieniem ich specyfiki oraz kształtowanie umiejętności z zakresu pozyskiwania i analizowania informacji dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, studium przypadku, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Planowanie działalności gospodarczej w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Organizacja procesu gospodarczego w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Efektywność i koszty w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Produkt jako element strategii przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Organizacja pracy, układ i charakterystyka pomieszczeń w hotelu. Struktury organizacyjne w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Specyfika poszczególnych stanowisk pracy w hotelu i zakładzie gastronomicznym. Współdziałanie jednostek organizacyjnych hotelu. Cykl obsługi gościa hotelowego. Specyfika organizacji pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Dobór pracowników w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Komunikacja wewnętrzna w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Przystosowanie obiektu hotelarskiego do potrzeb osób niepełnosprawnych. Inspiracje i kreatywność w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Techniki i systemy rezerwacji usług hotelarskich.</p> <p>Ćwiczenia: Założenia metodyczne realizacji ćwiczeń. Dokumentacja w recepcji hotelowej. Procedura zakładania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Praktyczne aspekty rentowności i efektywności przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Konsument w lokalu gastronomicznym i gość w hotelu: cechy, potrzeby i zachowania. Zasady i procedury obsługi gościa hotelowego. Funkcjonowanie wybranych działów hotelu (recepcji, służby parterowej i służby pięt, części mieszkalnej, zespołu gastronomicznego, zespołu wielofunkcyjnego, zespołu rekreacyjno-wypoczynkowego) – zajęcia terenowe. Kultura kulinarna jako wyróżnik jakości i czynnik sukcesu w gastronomii – zajęcia terenowe. Charakterystyka funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego na przykładzie wybranych zakładów gastronomicznych. Charakterystyka funkcjonowania wybranych działów przedsiębiorstwa hotelarskiego na przykładzie wybranych obiektów hotelarskich.. Ocena i motywowanie pracowników w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Przeciwdziałanie zagrożeniom i postępowanie w sytuacjach losowych w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Strategie różnicowania cen w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena zaliczenia pisemnego 02_U, 03_K – ocena prezentacji projektu zespołowego na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, prezentacje multimedialne w formie elektronicznej				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena wykonania zadania projektowego 40% 2. Ocena prezentacji zadania projektowego 10% 3. Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa. 5. H. Górską-Warsewicz (red.), 2014: Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim. Wyd. SGGW, Warszawa Szostak D., Panasiuk A. (red.) (2009): Hotelarstwo – usługi, eksploatacja, zarządzanie. Wyd. PWN, Warszawa. 6. Sala J. (2011): Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa. 7. Czasopisma branżowe m.in.: Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny, Hotelarz 	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie relacjami z klientem			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Customer relationship management				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Hotelarstwie i Gastronomii				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań zachowań klientów, typów konsumentów, rodzajów i form komunikacji z klientem, a także zasad budowania partnerskich relacji z klientem i zarządzania nimi. W trakcie zajęć student nabędzie umiejętności w zakresie sposobów postępowania w procesie obsługi klienta z wykorzystaniem zasad komunikacji interpersonalnej i technik perswazyjnych, a także w zakresie opracowywania standardów obsługi i koncepcji programów lojalnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹⁾ :	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba 15;				
Metody dydaktyczne	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: rozwiązywanie problemów, dyskusja, przygotowanie projektów, gry dydaktyczne, prezentacja, studium przypadku, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Uwarunkowania zachowań klientów. Podstawowe grupy potrzeb zgłaszanych przez klientów wobec oferty rynkowej, sposoby ich identyfikacji i zaspokajania. Typy klientów z uwzględnieniem specyfiki ich zachowań na rynku usług. Rodzaje relacji z klientem. Sposoby i narzędzia komunikacji (werbalnej - meta model, model Milтона oraz niewerbalnej). Wybrane metody i techniki perswazyjne i zakres ich wykorzystania w procesie obsługi konsumenta. Standardy obsługi konsumenta. Cele, istota i metody budowania i utrzymywania partnerskich relacji z klientem.</p> <p>Ćwiczenia: Diagnoza własnych predyspozycji do pracy z klientem. Zastosowanie w praktyce obsługi konsumenta zasad komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Zastosowanie w praktyce obsługi konsumenta wybranych technik perswazyjnych. Tworzenie i praktyczne wykorzystanie standardów obsługi klienta. Analiza przykładów firm wykorzystujących w praktyce zasady CRM. Opracowanie zasad partnerskiego programu współpracy ukierunkowanego budowanie trwałych relacji z klientem.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu marketingu				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania relacjami z klientem 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania relacjami z klientem		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania relacjami z klientem		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z kolokwium pisemnego (wykłady) 02_U – ocena przygotowania i prezentacji projektów, 02_U, 03_K – ocena z analizy materiałów źródłowych, pracy w grupach, rozwiązywania problemów i zadań, raportów zespołowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium zaliczeniowego, projektów i referatu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia pisemnego - 40% Oceny z projektów - 40% Oceny z referatów - 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bureš I. P. Řehulka P.(2006): 10 zasad budowania trwałych relacji z klientem, One Press, Warszawa. 2. Werda W. (2009): Zarządzanie relacjami z klientem (CRM), Diffin, Warszawa. A. Falkowski, T. Tyszka (2001): Psychologia zachowań konsumentów. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk. 				

3. Fisher R., W. Ury, B. Paton (1994): Dochodząc do Tak – negocjacje bez poddawania się, PWE, Warszawa.
4. Kiezel E. (2004): Racjonalność konsumpcji i zachowań konsumentów. PWE, Warszawa.
5. Rudawska E. (2005): Lojalność klientów, PWN, Warszawa.
UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania relacjami z klientem	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania relacjami z klientem	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania relacjami z klientem	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Marketing żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food marketing				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Maria Jeznach				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Maria Jeznach				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu marketingu. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, Praca samodzielna studenta: zadania problemowe dotyczące wybranych problemów				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Artykuły żywnościowe jako produkt marketingowy. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Klasyfikacja produktów. Wprowadzenie nowego produktu na rynek. Segmentacja rynku. Kryteria segmentacji. Kompozycja marketingowa (produkt, cena, dystrybucja, promocja, personel) produktów żywnościowych i usług gastronomicznych. Marki i znaki firmowe producentów żywności. Opakowanie. Rola i funkcje opakowania w decyzjach nabywczych. Rola i znaczenie ceny w decyzjach nabywczych dotyczących żywności. Specyfika dystrybucji produktów żywnościowych, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Dystrybucja bezpośrednia. Promocja jako element marketingu – mix. Reklama społeczna żywności i żywienia. Reklama produktów żywnościowych i jej rola w decyzjach nabywczych. Degustacje. Sprzedaż osobista w gastronomii. Organizacja i zarządzanie sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie koncepcji marketingu mix wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji, dyskusja, wnioski. Wybrane kampanie społeczne ich prezentacja i ocena. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących marketingu żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu marketingu żywności		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących marketingu żywności				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – kolokwium na zajęciach 02_U, 03_K – ocena pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu oraz ocenione prace studentów archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 50% Ocena pracy samodzielnej studenta – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. Kall J. (1998): Reklama. PWE, Warszawa. Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań. 				
UWAGI					

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących marketingu żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących marketingu żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu marketingu żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Urządzenia do produkcji żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food processing equipment				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Magdalena Zalewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o budowie i zasadach działania urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach przemysłu spożywczego. Dostarczenie wiedzy o najnowocześniejszych rozwiązaniach maszyn i linii produkcyjnych wykorzystywanych do produkcji żywności. Zapoznanie studentów z urządzeniami wykorzystywanymi na każdym etapie procesu produkcyjnego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z zakładów przemysłu spożywczego, dyskusja, indywidualne prezentacje studenckie, konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział i klasyfikacja zakładów przemysłu spożywczego, podział maszyn i urządzeń w zależności od rodzaju zakładu. Urządzenia transportu technologicznego - wewnętrzne (podajniki przemysłowe oraz przenośniki taśmowe i podnośniki). Wybrane urządzenia i linie do chłodzenia i mrożenia żywności (owiewowe, fluidyzacyjne, immersyjne, kriogeniczne). Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenia i linie do koncentracji wykorzystywane w zakładach produkujących żywność. Proces produkcji koncentratu owocowego. Młynki, dezintegratory, prasy koszowe i taśmowe, wirówki. Procesy filtracyjne i techniki membranowe w produkcji koncentratów owocowych. Urządzenia i linie w produkcji mleka i jego przetworów – omówienie procesów baktofugacji i homogenizacji – wirówki, homogenizatory. Etapy produkcji sera. Funkcje maszyn i urządzeń nowej generacji – mąceczniki, kotły serowarskie, prasy. Linia do produkcji twarogu. Kotły tvarożkarskie, Urządzenia prasujące - formujące. Urządzenia do produkcji napojów fermentowanych, fermentory.</p> <p>Ćwiczenia: Maszyny i automaty do pakowania żywności (automatyczne linie do pakowania płynów, ciał stałych i past). Urządzenia do pakowania próżniowego (skin pack) oraz do pakowania w modyfikowanej atmosferze (traysealer). Urządzenia i linie produkcyjne dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego. Urządzenia formujące, wyłaczające. Piece piekarskie i cukiernicze, dzielarki, zaokrąglarki, miedzygarownie. Maszyny i automaty w produkcji wyrobów mięsnych (linie do produkcji wędzonek, kiełbas) - urządzenia nastrzykujące i plastyfikujące, komory wędzarnicze i parzelnicze. Indywidualne prezentacje obrazujące proces produkcji oraz urządzenia wybranego produktu żywnościowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą doboru i zastosowania urządzeń do produkcji żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących urządzeń do produkcji żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu urządzeń do produkcji żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U - zaliczenie pisemne 01_W, 02_U, 03_K - ocena indywidualnych prezentacji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prezentacji i zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Indywidualne prezentacje – 30%, zaliczenie pisemne – 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>Gruda Z., Postolski J. (1999): Zamrażanie żywności, Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>Lewicki P.P. (2003): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>Knyszewski J. (2003): Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego, Wyd. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk.</p> <p>Olszewski A., (2002): Technologia przetwórstwa mięsa, Wyd. WNT, Warszawa.</p> <p>Jurczak M. E. (1999): Mleko: produkcja, badanie, przerób, Wyd. SGGW, Warszawa.</p>				

Popko H., Popko R. (1997): Maszyny przemysłu spożywczego: przemysł mleczarski, Wyd. Uczelniane Politechniki Lubelskiej, Lublin.
 Diakun J., Radomski G. (2003): Urządzenia przemysłu spożywczego, Wyd. Uczelniane Politechniki Koszalińskiej, Koszalin.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	102 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą doboru i zastosowania urządzeń do produkcji żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących urządzeń do produkcji żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu urządzeń do produkcji żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zaawansowane metody analizy sensorycznej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Advanced methods of sensory analysis of food				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Eliza Kostyra				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o kompleksowych metodach analizy sensorycznej żywności stosowanych w badaniach analitycznych (sensorycznych) i konsumenckich, ich praktycznym wykorzystaniem oraz planowaniem i realizacją badań sensorycznych w pracach naukowych i praktyce przemysłowej. Kształtowanie umiejętności z zakresu wyznaczenia krytycznych punktów kontroli w badaniach sensorycznych, zagadnienia akredytacji laboratorium				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna; Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Typologia i systematyka wybranych metod stosowanych w badaniach sensorycznych ze względu na przedmiot oceny, zadanie oceny, liczbę wyróżników składających się na jednostkową ocenę oraz uwzględnienie czasu trwania wrażenia i emocji jako parametru oceny. Wybrane metody analizy opisowej: koncepcja, warianty, przykłady zastosowań w badaniach. Metody dynamiczne uwzględniające przebieg wrażeń w czasie: ogólna charakterystyka, parametry pomiaru i zastosowanie w badaniach. Sensoryczne badania konsumenckie – specyfika, kierunki zastosowań, miejsca prowadzenia badań, wybór grupy konsumentów (kryteria). System zapewniania jakości produktów poprzez ustalenie krytycznych punktów kontroli (SQCCP) – założenia i realizacja. Charakterystyka wybranych metod statystycznych stosowanych do interpretacji wyników sensorycznych. Wrażenia wizualne i emocjonalne w ocenie jakości produktów (metodologia i zastosowanie). Planowanie eksperymentu w badaniach sensorycznych i konsumenckich.</p> <p>Ćwiczenia: Quizy sensoryczne oparte na opisywaniu cech jakościowych produktów. Wykrywanie różnic w intensywności smaku (smakowitości) różnych produktów. Wpływ rodzaju zastosowanej metody na charakter wniosków z badań sensorycznych. Metoda analizy opisowej (profilowa): wybór wyróżników, sesje ocen i interpretacja wyników. Kompleksowe metody oparte na różnicowaniu próbek w jakości sensorycznej. Określanie rodzaju emocji w stosunku do produktów. Prezentacja projektów dotyczących wykorzystania metody do oceny jakości produktów z uwzględnieniem konkretnego problemu badawczego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat podstawowych metod analizy sensorycznej i warunków realizacji badań sensorycznych				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zaawansowanych metod analizy sensorycznej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zaawansowanych metod analizy sensorycznej	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zaawansowanych metod analizy sensorycznej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin pisemny; 02_U, 03_K, - obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach, włączanie się do dyskusji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena za prezentacje multimedialne - 40%; egzamin - 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ,				

<p>Kraków.</p> <p>2. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208.</p> <p>3. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169.</p> <p>4. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świderski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84.</p>
<p>UWAGI</p>

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zaawansowanych metod analizy sensorycznej	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zaawansowanych metod analizy sensorycznej	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zaawansowanych metod analizy sensorycznej	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie jakością żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality managment				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Joanna Trafiałek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/ 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu zarządzania jakością żywności. Zadaniem jest kształtowanie umiejętności samodzielnego opracowania dokumentacji i zapoznanie się z funkcjonowaniem systemów zarządzania jakością w wybranych zakładach. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu technologii żywności, mikrobiologii, zarządzania przedsiębiorstwem, higieny produkcji, systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, prawa żywnościowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia – praca z normami i innymi dokumentami, indywidualny projekt studencki Księgi Jakości - opracowanie wybranych dokumentów systemowych, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Systemy zarządzania jakością w biznesie żywnościowym. Omówienie norm ISO serii 9000, standardów BRC i IFS. Globalne zarządzanie przez jakość - TQM. Dokumentacja i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Rola kierownictwa w systemach zarządzania jakością. Systemy zarządzania jakością w MŚP. Prezentacja normy PN-EN 45011 i jej znaczenie. Ekonomiczne aspekty zarządzania jakością. Ewolucja pojęcia „jakość żywności” w opinii konsumentów. Oczekiwania konsumentów w stosunku do jakości żywności – dokąd zmierzamy? Ćwiczenia: Zapoznanie się normami systemów zarządzania jakością np. ISO 9000. Polityka jakości zgodna z normami ISO serii 9000. Przygotowanie grupowego projektu Księgi Jakości dla zakładu studium przypadku.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania jakością żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania jakością żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania jakością żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin z materiału wykładowego 02_U, 03_K - ocena projektu studenckiego (Księga Jakości)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen/ punktów z: Księgi Jakości i egzaminu z materiału wykładowego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Księga Jakości - 50% Egzamin - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D.(red) (2007): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 3. Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. 4. PN-EN ISO 9001:2009 Systemy zarządzania jakością Wymagania				
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:	109 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania jakością żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania jakością żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania jakością żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność Funkcjonalna			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Functional Food				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Najman				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: rozpoznawania i znajomości zasad klasyfikowania żywności jako funkcjonalna, składu i metod oceny towaroznawczo-żywnościowej wybranych grup żywności funkcjonalnej, badania właściwości funkcjonalnych różnych składników warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej, zasad prawidłowości oznakowania żywności funkcjonalnej i jej wprowadzania na rynek, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, zadania problemowe, zajęcia laboratoryjne, samodzielne przygotowanie produktów w skali laboratoryjnej lub półtechnicznej.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Żywność funkcjonalna: definicje i kryteria podziału, przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości, znakowania i zasad wprowadzania na rynek. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej. Warunki przechowywania i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia funkcjonalnych produktów spożywczych. Podział i charakterystyka oddziaływania prozdrowotnego substancji bioaktywnych innych niż witaminy i składniki mineralne. Niezbędne składniki żywności - nutraceutyki. Prebiotyki, probiotyków i ich znaczenie żywieniowe. Mleko kobiece jako składnik żywności funkcjonalnej. Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność Fast i Slow Food, żywność specyficznego charakteru, napoje funkcjonalne, oleje roślinne, rośliny o właściwościach adaptogennych, mięso i jaja jako źródło składników bioaktywnych. Produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jako źródło składników o działaniu immunomodulującym.</p> <p>Ćwiczenia: Ocena prawidłowości informowania konsumenta o wybranych grupach produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Ocena towaroznawczo-żywnościowa i badanie wybranych właściwości funkcjonalnych, w tym osmolalności gotowych napojów i/lub roztworów różnych składników dodawanych do żywności. Oznaczanie oraz ocena zawartości wybranych składników bioaktywnych (np. związki polifenolowe ogółem, witamina C, kofeina, garbniki,). Ocena i porównanie właściwości przeciwutleniających różnych surowców i gotowych produktów spożywczych. Składniki o działaniu immunomodulującym oraz wzmacniające odporność jako funkcjonalne składniki żywności.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza zdobyta podczas studiowania przedmiotów wprowadzających.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności funkcjonalnej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności funkcjonalnej		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu biologicznej żywności funkcjonalnej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, - kolokwia, sprawozdania cząstkowe z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń 01_W, 02_U, 03_K- – końcowy egzamin testowy oraz pisemne rozwiązanie zadania problemowego/ egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	protokół ocen które student uzyskał w ramach sprawozdań, kolokwiów, egzaminów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z kolokwiów z każdego realizowanego tematu – 30% Średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 10% Ocena z egzaminu – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula – wykład, laboratorium – ćwiczenia				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa.
2. Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES, London

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	105 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności funkcjonalnej	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności funkcjonalnej	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności funkcjonalnej	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność ekologiczna			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organic food				
Kierunek studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewelina Hallmann				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej; określenie wpływu tej żywności na zdrowie człowieka, jak też wpływ produkcji ekologicznej żywności na jakość i stan środowiska naturalnego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	dyskusje, konsultacje, instruktaż, pokaz, opis problemowy, analiza szczegółowa.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: 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, ocena 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 – badania kliniczne. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania).</p> <p>Ćwiczenia: Ocena jakościowa surowców i produktów ekologicznych i konwencjonalnych – wybrane aspekty porównawcze. Analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych – ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego; Analityczna ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach (przetworach) ekologicznych i konwencjonalnych – omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość ekologicznych badanych produktów; Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych; Chemiczna analiza zawartości chlorofilu w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość końcową surowców roślinnych; Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów) ekologicznych – określenie poprawności i błędów w znakowaniu, kontroli i nadzorze w produkcji ekologicznej; Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych; Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności ekologicznej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności ekologicznej		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności ekologicznej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K kolokwia cząstkowe z poszczególnych jednostek tematycznych; 01_W, 02_U, 03_K ocena wynikająca z aktywności w czasie zajęć; 01_W, 02_U, 03_K końcowy test zaliczeniowy z materiału wykładowego;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemny ocen, które student uzyskał w ramach poszczególnych kolokwium cząstkowych, dokumentacja z testu zaliczeniowego.				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu zaliczeniowego pisemnego 50%, ocena z kolokwiiów cząstkowych 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium analityczne, zajęcia terenowe (wizyta w punktach dystrybucji żywności ekologicznej)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Hallmann E. (red.) (2014). Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, wyd. SGGW. 2. Tyburski J.(red.) (2013). Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie; 3. Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International; 4. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, wyd. SGGW; 5. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press; 6. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa;	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	115 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności ekologicznej	K_W06
01_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności ekologicznej	K_U01
01_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności ekologicznej	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Badania marketingowe na rynku żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Marketing research on the food sector				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Małgorzata Kosicka-Gębska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Badań Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat źródeł, metod i technik zbierania informacji o sytuacji na rynku usług, a zwłaszcza na temat zachowań konsumentów na tym rynku. Na tej podstawie studenci pozyskają umiejętność projektowania badań z wykorzystaniem właściwych metod i technik, uwzględniających specyfikę problemu oraz wyposażeni będą w umiejętność podejmowania właściwych decyzji w obszarze funkcjonalnym marketingu usług.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe; <i>case studies</i> Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych; analiza i rozwiązywanie problemów z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi badawczych.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Istota, cel i rola badań marketingowych ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki rynku usług. Źródła informacji i ich znaczenie w procesie podejmowania decyzji w zakresie różnych problemów funkcjonowania rynku usług. Klasyfikacja metod i technik badawczych i ich dostosowanie do specyfiki problemów badawczych. Badania pierwotne i wtórne – charakterystyka i zalecane wykorzystanie. Podejście jakościowe i ilościowe – ograniczenia i rekomendacje w rozpoznawaniu problemów funkcjonowania rynku usług. Agencje badawcze – istota i znaczenie w badaniach rynku żywności. Ćwiczenia: Opracowanie doboru źródeł danych i próby badawczej do analizy wybranych problemów marketingowych. Kwestionariusz jako narzędzie pozyskiwania danych ilościowych i jego konstrukcja. Metody analityczne wykorzystywane do wnioskowania z badań i ich praktyczne wykorzystanie. Opracowanie narzędzi badawczych do badań jakościowych. Wykorzystanie technik projekcyjnych w badaniach marketingowych. Opracowanie raportu z zaprojektowanych badań marketingowych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość istoty i uwarunkowań zachowań konsumentów oraz marketingu				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących badań marketingowych na rynku żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących badań marketingowych na rynku żywności	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu badań marketingowych na rynku żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych 01_W, 02_U, 03_K – ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 01_W, 02_U, 03_K – ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat, ocena z prezentacji pisemnych i ustnych, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu oraz praca egzaminacyjna oraz prace zaliczeniowe w formie pisemnej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia (egzamin) treści wykładowych – 70% Ocena prac pisemnych i projektów wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 30% (3 prac x 10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeń, w terenie				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gutkowska K., Ozimek I. (2002): Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Kosicka-Gębska M., Tul-Krzyszczuk A., Gębski J. (2011): Handel detaliczny żywnością w Polsce. Wyd. SGGW, Warszawa. Lambkin M., Foxall G., van Raaij F., Heilbrunn B. (2001): Zachowania konsumenta. Koncepcje i badania europejskie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Mazurek-Łopacińska K. (red.) (2003): Badania marketingowe. Metody, tendencje, zastosowania. Wyd. AE im. Oskara Langego we Wrocławiu, Wrocław. Nikodemka-Wołowik A. M. (1999): Jakościowe badania marketingowe. Wyd. PWE, Warszawa. 				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących badań marketingowych na rynku żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących badań marketingowych na rynku żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu badań marketingowych na rynku żywności	K_K01