

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Determinanty jakości żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality determinants				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
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 I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	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>Cwiczenia: -</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 dietytyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_U - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U; 03_K - ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć 01_W - egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach prezentacji dotyczącej zadanego tematu, treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prezentacja dotycząca zadanego tematu (40%), zaliczenie (60%)				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn-Krajewska D.(red), (2007): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Libudzisz Z. (red), (2008): Mikrobiologia techniczna, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. 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	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami 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	KP_W02
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	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ekonomia menedżerska			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Managerial Economics				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waław Laskowski				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Waław Laskowski				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Działania ludzi, indywidualne jak i zbiorowe, podejmowane i prowadzone są dla uzyskania oczekiwanych rezultatów. Działaniom towarzyszy wysiłek, zużycie materiałów, urządzeń, maszyn, energii a także czasu. Ubytki te stanowią zasoby ograniczone, wyczerpujące się, stąd potrzeba takiej organizacji działania, czyli takich decyzji, które zapewnią oszczędne gospodarowanie. Zajmuje się tym prakseologia jako teoria sprawnego działania. Celem przedmiotu jest poznanie uogólnień, prawideł czy zasad odnoszących się do wszelkiego świadomego i celowego działania, podnoszących jego sprawność, czyli czyniących go lepszym, ekonomiczniejszym, racjonalniejszym, a docelowo najlepszym czyli optymalnym. Część pierwsza w realizacji przedmiotu obejmuje poznanie podstawowych pojęć i zagadnień należących do prakseologii i naukowej organizacji pracy, zaś część druga to praktyczna analiza działań i towarzyszących im decyzji mająca wskazać możliwości poprawy sprawności działania. W zakresie tej części realizacji przedmiotu jest też poznanie i wypróbowanie narzędzi do racjonalizacji zorientowanej na optymalizację. Dodatkowym celem jest poznanie ekonomii behawioralnej i jej znaczenia w objaśnieniu wyborów konsumenckich.</p> <p>Zakłada się znaczące rozszerzenie kompetencji studentów w postaci zdolności funkcjonowania w społeczeństwie w sposób kreatywny, skuteczny, sprawny i obywatelski.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień z zakresu prakseologii i zasad naukowej organizacji pracy; przedstawienie metod optymalizacyjnych; studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Prakseologia jako metoda ekonomii; zarządzanie i kierowanie jako podejmowanie decyzji menedżerskich. Naukowa organizacja pracy jako szczególne ujęcie prakseologii. Sens racjonalizacji działań człowieka. Racjonalność a optymalność. Przydatność podstawowych pojęć prakseologii w ekonomii menedżerskiej. Uwarunkowania działań ludzkich z punktu widzenia ich racjonalizacji zorientowanej na optymalizację. Skuteczność i sprawność jako podstawowe charakterystyki każdego działania; ekonomiczność jako cecha sprawności. Sformułowane do tej pory reguły o tym jak dobrze działać, czyli nakazy, zakazy, przestrogi i dyrektywy wzmagające sprawność albo chroniące przed niesprawnością. Prawidła Kartezjusza. Zasady zorientowane na organizowanie pracy w przedsiębiorstwie: Taylora, le Chatelliera, Fayola, Adamieckiego i inne. Dylematy sprawnego działania. Analiza uwarunkowań decyzji w działaniu zbiorowym i indywidualnym. Metody optymalizacji. Zastosowanie metody simpleks jako przykład podejścia optymalizacyjnego w warunkach przedsiębiorstwa jak i w zakresie realizacji potrzeb żywnościowych. Ekonomia menedżerska jako narzędzie zarządzania kryteriami decyzji.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania oraz technologii informacyjnych				
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 ekonomii menadżerskiej	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym ekonomii menadżerskiej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_U – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu ekonomii menadżerskiej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią), 2. Quiz e-learningowy (01, 02, 03), 3. Zadanie praktyczne obejmujące znalezienie rozwiązania optymalnego z użyciem metody simplex (02, 03), 4. Esej w formule Forum o wybranym Nobliście z zakresu Ekonomii lub uznanym twórcy interesującej koncepcji rozwoju, koncepcji zarządzania (02, 03), 				

	5. Esej w formule Warsztaty, nt.: Dylematy menedżerskie a postulaty społeczne i środowiskowe (02).
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 5 ma taką samą wagę - 1/4, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1. Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 - 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Jagielski P., Przysławski J., Bolesławska I., Laskowski W., Schlegel-Zawadzka M. (2011). Optymalne racje żywnościowe II - eksperymentalna aplikacja IZABELLA. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2011, R. 38, nr 4, s. 231-244 Laskowski W. (2007). Optymalne racje żywnościowe. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2007, R. 34, nr 1/2, s. 209-217 Png I., Lehman D. (2013). Ekonomia menedżerska. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. Samuelson W. F., Marks S. G. (2009). Ekonomia menedżerska. PWE, Warszawa. <p>Oraz zasoby www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl</p>	
<p>UWAGI</p> <p>Wykłady tradycyjne (10 godzin) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, przedstawienie podstawowych pojęć prakseologicznych oraz omówienie dodatku arkusza kalkulacyjnego Solver (zawierającego zaimplementowaną metodę Simplex)</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:	58 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,4 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 ekonomii menadżerskiej	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym ekonomii menadżerskiej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ekonomii menadżerskiej	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Interwencyjne badania żywieniowe			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional interventional studies				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywnienia				
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 5/6	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 jednostronnie 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> <p>Ćwiczenia: -</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 – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym interwencyjnych badań żywieniowych	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym, interwencyjnych badań żywieniowych w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu interwencyjnych badań żywieniowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – kolokwium zaliczeniowe 03_U - obserwacja podczas wykonywania i prezentowania projektów 02_U, 03_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): Żywnienie 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.:	0,5 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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym interwencyjnych badań żywieniowych	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym, interwencyjnych badań żywieniowych w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_U	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu interwencyjnych badań żywieniowych	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Marketing żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food marketing				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	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				
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: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
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 marketingu żywności	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym z marketingu żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu marketingu żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - kolokwium na zajęciach 02_U, 03_K - praca własna studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%				
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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym marketingu żywności	KP_W02
03_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym z marketingu żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu marketingu żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona zdrowia	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska		
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska; dr inż. Michał Oczkowski; dr inż. Ewa Fürstenberg		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia		
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 5/6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki Prezentacje studentów z wybranych tematów dotyczących uzależnień		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwwakażnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Zaburzenia odporności. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Klasyfikacja pasożytów i mechanizmy obrony immunologicznej organizmu żywiciela. Choroby pasożytnicze jelit. Choroby pasożytnicze wątroby. Choroby pasożytnicze skóry i płynów ciała. Alternatywne metody leczenia z użyciem pasożytów. Najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstasy, 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 biologiczne 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 – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym ochrony zdrowia	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ochrony zdrowia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_U - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ochrony zdrowia	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych 02_U, 03_K – przygotowane w zespołach roboczych i wygłoszone przed całą grupą prezentacje oceniane na stopień przez wykładowcę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych Wydruki prezentacji studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 70% Ocena z prezentacji – 15% Lista obecności na wykładach (minimalna obecność na wykładach wynosi 50% - 7 wykładów) – 15%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa T.(2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T(red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia.(tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.
- 4.Kulik TB I Pacian A. (2014) Zdrowie publiczne, 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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,6 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,6 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 ochrony zdrowia	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ochrony zdrowia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ochrony zdrowia	KP_K01

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Parazytologia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Parasitology				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	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 „żywiela ostateczny, pośredni, parateniczny, przypadkowy, intensywność i ekstensywność inwazji). Obiekty zainteresowania parazytologii (pierwotniaki, płazińce, nicienie, kolcogłowy, stawonogi). Cykle życiowe pasożytów (proste i złożone). 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. Pelzaki – 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 przywry 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 przywry 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 tęgorójców (rodzina <i>Ancylostomatidae</i>) – drogi zarażenia, chorobotwórczość i zapobieganie inwazjom. Węgorzki (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.</p> <p>Wykład 13 Nerkowiec olbrzymi (<i>Dioctophyma renale</i>) – drogi zarażenia i zapobieganie inwazjom. Inwazje włośni (<i>Trichinella 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</i> sp., pasożytnicze widłonogi). Pajęczaki –</p>				

	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>), Wszóły (<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 – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym parazytologii 02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym parazytologii, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu parazytologii
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 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:	2 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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym parazytologii	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym parazytologii, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu parazytologii	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Planowanie programów promocji zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health promotion projects				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator 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 5/6	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:	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. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość głównych problemów zdrowotnych w ujęciu epidemiologicznym i metod edukacji żywieniowej				
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 programów promocji zdrowia	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym programów promocji zdrowia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu programów promocji zdrowia			
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. Grzymistawski 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:	65 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:	1 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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym programów promocji zdrowia	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym programów promocji zdrowia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu programów promocji zdrowia	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Polityka żywienia ludności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food and Nutrition Policy				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Halicka				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Ewa Halicka, dr hab. Krystyna Rejman, Prof. Dr hab. Barbara Kowrygo				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu problematyki produkcji i użytkowania żywności w skali świata jako podstawy do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i kreowania polityki żywienia oraz kształtowanie umiejętności analizy i oceny głównych wyzwań dla polityki żywienia w XXI wieku z uwzględnieniem programów realizowanych w wybranych krajach.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady konwersatoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje i zakres przedmiotu. Tendencje i perspektywy demograficzne w skali świata i regionów. Determinanty konsumpcji. Światowa produkcja żywności oraz jej użytkowanie. Żywnościowe aspekty podaży żywności. Bezpieczeństwo żywnościowe oraz działania na rzecz poprawy żywienia ludności. Łańcuch odpowiedzialności w zakresie bezpieczeństwa żywności. Instrumenty realizacji polityki żywienia – doświadczenia krajów europejskich i USA. Niedożywienie wśród niskich ekonomicznie grup ludności. Działalność organizacji pozarządowych i sfery biznesu w obszarze polityki żywienia. Wyzwania dla polityki żywienia ludności. Konsumpcja zrównoważona.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza pozyskana z różnych mediów nt. żywienia ludności świata				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym polityki żywienia ludności		02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym polityki żywienia ludności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki żywienia ludności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - Egzamin pisemny w formie pytań problemowych i testowych 02_U i 03_K - praca pisemna przygotowana w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną. Praca pisemna studenta (forma elektroniczna lub wydruk)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa wyposażona w sprzęt audiowizualny				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa.</p> <p>2. Sachs J. (2006): Koniec z nędzą. Zadanie dla naszego pokolenia. PWN, Warszawa.</p> <p>3. Rejman K. (2010): Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa</p> <p>Bieżące publikacje (raporty) FAO dostępne na stronie internetowej FAO. Bieżące/adekwatne publikacje (raporty) WHO dostępne na stronie internetowej WHO.</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	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 na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym polityki żywienia ludności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym polityki żywienia ludności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki żywienia ludności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Prawo gospodarcze			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Economic law				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Waław Laskowski, dr Agnieszka Maciąg				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prawnych aspektów podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, - podstaw, zasad i celów najważniejszych regulacji w zakresie prawa handlowego, - powinności Państwa wobec gospodarki, - prawa podatkowego, - publicznego prawa gospodarczego, w tym prawa zamówień publicznych. <p>Zakłada się koncentrację uwagi na wybranych podstawowych i fundamentalnych uregulowaniach prawnych i praktykach wyznaczających zdolność współistnienia osoby w społeczeństwie i zdolność jej do skutecznego, przedsiębiorczego, kreatywnego działania wykorzystującego wiedzę z zakresu studiowanego kierunku.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień z zakresu prawa i regulacji prawnych; przedstawienie ze szczególnym uwzględnieniem Kodeksu spółek handlowych, studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia związane z działalnością gospodarczą, indywidualna a zespołowa działalność gospodarcza, Kodeks spółek handlowych. Powinności Państwa wobec gospodarki, wobec przedsiębiorcy. Zakładanie indywidualnej oraz zespołowej działalności gospodarczej - aspekty praktyczno-prawne. Współpraca gospodarcza na gruncie prawa. Prawo rejestrowe. Zezwolenia i koncesje. Działalność gospodarcza a ustawy szczególne. Działalność gospodarcza w poszczególnych sektorach. Partnerstwo publiczno-prawne. Prawo zamówień publicznych. Kontrola działalności gospodarczej. Prawo podatkowe; różnica między CIT a PIT. Zarządzanie majątkiem przedsiębiorcy - aspekty prawne. Podstawy prawa upadłościowego i naprawczego. Specyfika postępowania sądowego w sprawach gospodarczych. Wybrane przykłady z orzecznictwa. Wolne zawody w działalności gospodarczej (syndyk, rzeczoznawcy majątkowi). Prawno - ekonomiczne aspekty wyceny przedsiębiorstw.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość prawa oraz sądownictwa				
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 prawa gospodarczego	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym prawa gospodarczego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu prawa gospodarczego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią), 2. Quiz e-learningowy (01, 02, 03), 3. Zadanie praktyczne – symulacja procedury zakładania ind. dział. gospodarczej - wypełnienie i wysłanie kompletu formularzy, opracowanie przykładowej umowy (01, 02), 4. Aranżacja postępowania sądowego z rolami obsadzonymi przez studentów (działanie w grupie) albo sprawozdanie z wizyty w sądzie na przykładowej rozprawie albo opracowanie pisma procesowego (02, 03) 				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 4 ma taką samą wagę - 1/3, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1.</p> <p>Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50%</p>				

	<p>maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.</p> <p>Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.</p>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dzienniki Ustaw z wybranym prawem gospodarczym 2. Horosz P. (2007). Prawne podstawy przedsiębiorczości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 3. Kosikowski C., 2010: Publiczne prawo gospodarcze Polski i Unii Europejskiej. Wyd. Prawnicze LexisNexis. Warszawa 4. Mućko P. (2011). Jak założyć i prowadzić własną firmę.CeDeWu, Warszawa
UWAGI	Wykłady tradycyjne (10 godzin) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, przedstawienie podstawowych pojęć z zakresu prawa, omówienie jak działa sąd i jakie są jego kompetencje w sprawach gospodarczych.

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:	58 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,4 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 prawa gospodarczego	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym prawa gospodarczego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu prawa gospodarczego	KP_K01

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Przechowalnictwo żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food storage				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Andrzej Janicki				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Andrzej Janicki				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny 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 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Dostarczenie wiedzy o zmianach przechowalniczych żywności świeżej, nieprzetworzonej, utrwalonej różnymi metodami oraz jej bezpieczeństwie zdrowotnym w procesach przechowalniczych z uwzględnieniem roli opakowań; wiedzy o procedurze doboru bezpiecznego dla zdrowia opakowania do produktu żywnościowego uwzględniającej jego trwałość i jakość żywienia w łańcuchu żywnościowym. Wiedzy o zmianach przechowalniczych składników podstawowych i bioaktywnych żywności. Kształtowanie umiejętności z zakresu projektowania i oceny poprawności informacji o produkcie z uwzględnieniem prawa żywnościowego o informowaniu konsumentów. Kształtowanie umiejętności charakteryzowania potencjalnych zmian przechowalniczych żywności nieprzetworzonej i utrwalonej różnymi metodami w opakowaniu i po jego otwarciu.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności i ich reaktywności biochemicznej oraz o metodach wytwarzania bezpiecznych dla zdrowia produktów spożywczych z uwzględnieniem jej utrwalaania i pakowania; aspekty mikrobiologiczne i toksykologiczne bezpieczeństwa żywności				
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 przechowalnictwa żywności	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym przechowalnictwa żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Opracowanie o charakterze dokumentacji rozwiązania problemu przez: - sporządzenie analizy poprawności znakowania wybranego produktu żywnościowego dostępnego na rynku z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego i zasad deklaracji żywieniowych - sporządzenie charakterystyki wybranego produktu żywnościowego z uwzględnieniem metody utrwalaania i pakowania oraz przewidywanych głównych zmian przechowalniczych charakterystycznych dla wybranego produktu				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Indywidualne opracowanie pisemne: część I analiza poprawności znakowania wybranego produktu żywnościowego dostępnego na rynku z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego i zasad deklaracji żywieniowych i zdrowotnych część II charakterystyka przewidywanych głównych zmian przechowalniczych produktu z uzasadnieniem.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Krytyczna ocena poprawności informacji na etykiecie produktu Kompletność analizy nieuchronnych zmian przechowalniczych w produkcie				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czerniawski B., Michniewicz J. (red.),(1998) : Opakowania żywności., Agro Food Technology, Czeladź 2. Janicki A., Ćwiek-Ludwicka K., (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. [w:] Świdorski F. (red.). Opakowania do żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.s.123-143 3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. (2003): Współczesne opakowania. Wyd. Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologii Żywności, Kraków. 4. Steele R. , (2004): Understanding and measuring the shelf-life of food. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, New York. 5. Rozporządzenie Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. D. U. UE L 338 z 13.11.2004 6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 1169/2011 o informowaniu konsumentów 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia 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 przechowalnictwa żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym przechowalnictwa żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Regulacja metabolizmu			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Metabolic regulations				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
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 Żywienia				
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 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot obejmuje wiedzę na temat 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>Ćwiczenia: -</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 - posiada 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_U - posiada świadomość potrzeby 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, protokół ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – waga 100%				
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.</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	posiada 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	KP_W02
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	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu regulacji metabolizmu	KP_K01

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Style życia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Life style				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań 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 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład, studium przypadku, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć socjologicznych i psychologicznych oraz zjawisk i procesów społecznych				
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 stylów życia	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym stylów życia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania, aktualizowania wiedzy z zakresu stylów życia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K – praca pisemna przygotowana w zespole w ramach pracy własnej studentów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego oraz prac pisemnych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniany jest egzamin pisemny oraz praca pisemna, które oceniane są w skali 2-5. Warunkiem koniecznym do zaliczenia każdej z nich jest ocena co najmniej 3. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna - 50%;				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czapiński J., Panek T. (red.) (2007): Diagnoza społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa. 2. Rosner A. (red.) (2012): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 3. Ruskowski P. (2012): Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa. 4. Bombol M., Dąbrowska A. (2005): Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 5. Bourdieu P. (2006): Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa. 6. Znaniecki F. (2001): Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, 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:	61 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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym stylów życia	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym stylów życia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu stylów życia	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Suplementy diety			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary Supplements				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Anna Piotrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa oraz Zakładu Podstaw Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa, Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa; Katedra Żywności Człowieka, Zakład Podstaw Żywienia				
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 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka, składu różnych form suplementów diety, będących źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji, głównie pochodzenia roślinnego. Omówienie korzyści i zagrożeń związanych ze stosowaniem suplementów diety. Poznanie zasad prawidłowego znakowania suplementów diety, formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Różnicowanie suplementów diety i preparatów leczniczych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład - prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Definicje suplementów i suplementacji diety. Ustawodawstwo UE i Polski dotyczące wprowadzania do obrotu oraz zasad znakowania suplementów. Biodostępność witamin i składników mineralnych z suplementów diety. Metodyka zbierania informacji o stosowaniu suplementów diety. Suplementy witaminowo-mineralne w prewencji chorób układu krążenia, chorób nowotworowych; wyniki badań epidemiologicznych. Kontrowersje związane z suplementami witaminowo/mineralnymi oraz ich stosowaniem, w tym ryzyko przedawkowania suplementów witaminowo/mineralnych. Suplementy diety a preparaty lecznicze. Formy suplementów diety i ich charakterystyka (tabletki, kapsułki, proszki, granulaty, toniki, syropy). Charakterystyka wybranych składników suplementów diety, innych niż witaminy i składniki mineralne, głównie pochodzenia roślinnego. Korzyści i zagrożenia związane z ich stosowaniem. Dobór i klasyfikacja dowodów naukowych do formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Suplementy diety stosowane w różnych stanach fizjologicznych. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat znaczenia odpowiedniego żywienia zarówno dla prawidłowego funkcjonowania organizmu pod względem sprawności fizycznej i intelektualnej, jak również i w aspekcie zagrożeń stanu zdrowia człowieka.				
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 suplementów diety	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym suplementów diety, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu suplementów diety		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin w formie pisemnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna (wykładowa)				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Brzozowska A., Olędzka R. (2009): Suplementacja diety jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN. Waszkiewicz-Robak B. (2009): Suplement diety - środek spożywczy czy alternatywa produktu leczniczego? Agro Przemysł Jarosz M. (2008): Suplementy diety a zdrowie: porady lekarzy i dietetyków. Wyd. Lekarskie PZWL Mason P. (2007): Dietary Supplements. Pharmaceutical Press Pietruszka B (2009): Problematyka uzupełniania diety witaminami i składnikami mineralnymi. [w:] : M. Jeznach (red.) Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SGGW Obowiązujące akty prawne z zakresu suplementów diety 				

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:	57 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,3 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 suplementów diety	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym suplementów diety, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu suplementów diety	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Systemy jakości w produkcji żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality systems in food production				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Guzek				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dominika Guzek				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu budowy i funkcjonowania systemów jakości w produkcji zdefiniowanych grup żywności w Polsce, Europie i na Świecie. Dostarczenie umiejętności z zakresu opracowania standardów i zasad dla systemów jakości produkcji żywności w świetle stawianych wymagań. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z polskimi, europejskimi i światowymi systemami jakości w produkcji żywności oraz z efektami wartości dodanej uzyskanymi w wyniku realizacji wytwarzania zgodnego z systemami jakości na każdym etapie wraz ze wskazaniem efektów dla konsumentów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład; prezentacja z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Omówienie zasad i potrzeb budowania systemów jakości w produkcji żywności w Polsce i w Europie w odniesieniu do systemów światowych. Opracowanie standardów dla systemów jakości żywności zgodnych z RiPE 1698 art. 132. Metody budowania systemów jakości. Unijne i polskie wytyczne w zakresie gwarantowania jakości. Zasady certyfikacji i weryfikacji przez firmy certyfikujące i akredytujące. Omówienie systemu QMS Szkocja, systemu QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel – Niemcy, systemu Label Rouge Francja, systemu AMA-Gütesiegel Austria, systemu MQ4 Australii oraz systemu QMP Polska jak również systemu PQS Polska. Analiza systemu produkcji integrowanej IP. Różnice w systemach „od pola do stołu” i „od widelca do zagrody” – znaczenie informacji zwrotnej od konsumenta w tworzenia jakości żywności. Określenie kryteriów do spełnienia dla polskich producentów chcących produkować w systemie jakości. Porównanie poszczególnych systemów – mocne i słabe strony, kierunki rozwoju produkcji żywności o gwarantowanej jakości. Podsumowanie wybranych polskich, europejskich i światowych systemów jakości w produkcji żywności.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, jakości żywności.				
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 systemów jakości w produkcji żywności	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym systemów jakości w produkcji żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu systemów jakości w produkcji żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - przygotowanie prac pisemnych zadanych podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które uzyskał student				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
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., Świętkowska 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. 				

6. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.
7. Kall J. (1998): Reklama. PWE, Warszawa.
8. Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań.
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:	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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym systemów jakości w produkcji żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym systemów jakości w produkcji żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu systemów jakości w produkcji żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo nowej żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Novel foods				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
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 5/6	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 30				
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– posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu 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., Rejs 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:	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 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 towaroznawstwa nowej żywności	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Urządzenia w przemyśle spożywczym			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food processing equipment				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Magdalena Zalewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu				
Jednostka realizująca:	Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu				
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 5/6	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				
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z zakładów przemysłu spożywczego, dyskusja, konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka branż przemysłu spożywczego. Wybrane maszyny i linie występujące w przemyśle mięsny (linie ubojowe i rozbiorowe, chłodzenie, obróbka cieplna – komory wędzarnicze), zbożowo-młynarskim (młyny, kaszarnie, płatkarnie), piekarsko-cukierniczym, owocowo – warzywnym (maszyny do obróbki wstępnej – czyszczenie, mycie, odszypułkowanie, prasy do tłoczenia, depektynizacja, stacje ultra filtracyjne, stacje wyparne i pozyskiwania aromatu), mleczarskim, napojów mlecznych, napojów bezalkoholowych, cukrowniczym (linie technologiczne dla cukrowni), rybnym, olejarskim (tłocznie oleju, ekstraktory), piwowarskim, spirytusowym (kolumny destylacyjne i rektyfikacyjne), winiarskim, koncentratów spożywczych. Charakterystyka urządzeń występujących na wszystkich etapach produkcji żywności, od pozyskania surowca, poprzez półprodukty, aż do otrzymania gotowego produktu.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
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 urządzeń w przemyśle spożywczym	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym urządzeń w przemyśle spożywczym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gruda Z., Postolski J. (1999): Zamrażanie żywności, Wyd. WNT, Warszawa. Lewicki P.P. (2003): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa. Knyszewski J. (2003): Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego, Wyd. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk. Olszewski A., (2002): Technologia przetwórstwa mięsa, Wyd. WNT, Warszawa. Jurczak M. E. (1999): Mleko: produkcja, badanie, przerób, Wyd. SGGW, Warszawa. 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 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:	52h
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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym urządzeń w przemyśle spożywczym	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym urządzeń w przemyśle spożywczym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	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:	Gastronomia i hotelarstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia				
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 5/6	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:	<p>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.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
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	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowiek			
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:	<p>1. Bartosz G. (2014): Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. CRC Press Taylor & Francis Group.</p> <p>2. Bartosz G. (2006): Druga twarz tlenu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>4. Grajek W. (red.) (2007): Przeciwnutleniające w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT. Warszawa.</p> <p>5. Hamułka J., Wawrzyniak A. (2004): Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>6. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</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:	1,3 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	KP_W02
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	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:		T
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie w sektorze żywnościowym				ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food sector management					
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo					
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Barbara Kowrygo					
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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji					
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok III	c) stacjonarne			
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu współczesnych koncepcji i trendów zarządzania, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki funkcjonowania przedsiębiorstw w sektorze żywnościowym i dotyczącej potrzeby budowania przewagi konkurencyjnej w zglobalizowanej gospodarce					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30					
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady interaktywne i problemowe.					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zarządzanie i jego koncepcje. Interesariusze przedsiębiorstw sektora żywnościowego. Innowacyjność w budowaniu przewagi konkurencyjnej. Nowe tendencje w zarządzaniu kapitałem ludzkim z uwzględnieniem firm wielonarodowych. Metoda refleksji strategicznej. Benchmarking, reengineering, outsourcing, consulting. Zarządzanie w interesie klienta. Zarządzanie wartością klienta. Zarządzanie firmą na rynku doznań. Badania ilościowe i jakościowe – korzyści dla przedsiębiorstw. Społeczna i środowiskowa odpowiedzialność organizacji. Globalizacja procesów gospodarowania i zarządzania.</p> <p>Cwiczenia: -</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	Znajomość głównych zagadnień związanych z organizacją, zarządzaniem i sektorem żywnościowym					
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 zarządzania w sektorze żywnościowym		02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w sektorze żywnościowym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne 02_U, 03_K – przygotowanie analizy studium przypadku wybranego obszaru funkcjonowania przedsiębiorstwa przygotowane na podstawie analizy literatury branżowej,					
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruk analizy studium przypadku i ocenione testy zaliczeniowe oraz protokół z ocenami końcowymi.					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena analizy studium przypadku 20% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 80%					
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym					
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa Penc J. (2005): Sztuka skutecznego zarządzania, kierowania firmą z myślą o jutrze i procesach integracji z Unią Europejską. Oficyna Ekonomiczna, Kraków. Martyniak L. (2002): Nowe metody i koncepcje zarządzania. Wyd. AE, Kraków. Kowrygo B. (red) (2008): Challenges and perspectives for European food market. WUJLS Press, Warsaw. Kowrygo B., Górka-Warzewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. Business Harvard Review Polska (miesięcznik) 					
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:	1,4 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w sektorze żywnościowym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie marką na rynku żywnościowym	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Brand Management on food market		
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo		
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz		
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:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem w warunkach systemu rynkowego z uwzględnieniem takich obszarów jak: planowanie i wprowadzanie nowych marek na rynek, wycena marek, wykorzystanie narzędzi marketingowych do zwiększenia efektywności finansowania nowej marki, kształtowanie elementów tworzących tożsamość marki		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Marka – znaczenie, funkcje, rodzaje, identyfikatory. Marka jako składnik zasobów niematerialnych przedsiębiorstwa. Architektura marek. Kapitał marek. Konsumencki kapitał marek. Strategie przedsiębiorstw wobec marek. Rozwój marek. Zarządzanie marką - definicje, znaczenie, etapy. Strategie rozszerzania i ekspansji marek. Licencjonowanie marek. Lojalność wobec marek, metody ewaluacji skuteczności procesu branding. Marki w aspekcie procesów zarządzania przedsiębiorstwem. Strategie zarządzania markami. Marka a potrzeby konsumentów na rynku. Strategie jakościowo-cenowe a zarządzanie przedsiębiorstwem. Aspekty finansowe zarządzania marką w przedsiębiorstwie. Metody wyceny marek w przedsiębiorstwie. Nowoczesne metody i sposoby kreowania marek. Tożsamość i wizerunek marek. Czynniki marketingowe kształtujące rozwój marek na rynku. Marki przedsiębiorstw produkcyjnych, handlowych i usługowych. Marki miejsca i kraju.</p> <p>Cwiczenia: -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień dotyczących marketingu i zarządzania		
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 zarządzania marką na rynku żywnościowym	02_U - potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i diety, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania marką na rynku żywnościowym
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - zaliczenie pisemne treści wykładowych 02_U, 03_K – wykonanie projektu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena projektu 40% 2. Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Górską-Warsewicz H. (2012): Konsumencki kapitał marek produktowych na potrzeby zarządzania przedsiębiorstwem (na przykładzie sektora mleczarskiego), Wyd. Naukowe Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa. Górską-Warsewicz H. (2011): Kształtowanie architektury marek przedsiębiorstw sektora żywnościowego, Wyd. Difin, Warszawa. Górską-Warsewicz H., Pałaszewska-Reindl T. (2002): Marka na rynku produktów żywnościowych. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. Kall J. (2001), Silna marka. Istota i kierowanie. PWE, Warszawa Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności, Wolters Kluwer, Warszawa. Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie zintegrowaną komunikacją rynkową przedsiębiorstw: organizacja, strategie, uwarunkowania, Wyd. SGGW, Warszawa. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem 		

i marką. Wyd. SGGW, Warszawa. 8. Kall J., Sojkin B., (2008): Zarządzanie produktem, Teoria, praktyka, perspektywy, Wyd. AE Poznań, Poznań. 9. Świątkowska M., Berger S. (2001): Reklama żywności jako narzędzie kształtowania postaw konsumentów i rynku produktów spożywczych. Wyd. 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:	62 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,3 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 na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania marką na rynku żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania marką na rynku żywnościowym	KP_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność probiotyczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Probiotic in foods				
Kierunek studiów:	Gastronomia i hotelarstwo				
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 5/6	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>Ćwiczenia: -</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 – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym żywności probiotycznej	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym żywności probiotycznej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywności probiotycznej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Test wykładowy – efekt 01_W Zespołowe opracowanie i prezentacja zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną – efekt 01_W, 02_U Indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej – efekt 02_U, 03_K				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach kolokwiów, opracowania pisemnego, testu wykładowego.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test wykładowy – 50%; Zespołowe opracowanie i prezentacja zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną – 25%; Indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej – 25%				
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. Libudzisz 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:	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.:	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 na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym żywności probiotycznej	KP_W02
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym żywności probiotycznej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	KP_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywności probiotycznej	KP_K01