

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Internal auditor of quality management systems				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Joanna Trafiałek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów auditów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością. Omówienie sylwetki audytora. Proces auditu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie auditu. Metody badania audytowego, narzędzia pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z auditu, raport z auditu, działania poaudytowe.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Definicja auditu i innych pojęć dotyczących auditu. Cechy pożądane i niepożądane u audytora systemów zarządzania jakością. Różnice pomiędzy audytem a kontrolą. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu auditu. Rodzaje auditów (audit a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów – cechy pożądane i cechy niepożądane. Programowanie auditów w zakładzie program i plan auditów. Procedura auditów wewnętrznych. Korzyści z audytowania. Proces auditu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie auditu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z auditu, niezgodności, raport z auditu, działania poaudytowe.</p> <p><b>Ćwiczenia:-</b></p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością				
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 auditów wewnętrznych systemów zarządzania jakością 02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym auditów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu auditów wewnętrznych systemów zarządzania jakością			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - egzamin				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D. (red) (2013): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, Warszawa. 4. PN-EN ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Determinanty jakości żywności</b>		<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	<b>Food quality determinants</b>			
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>			
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr Małgorzata Jałosińska</b>			
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności</b>			
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>			
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>	
Cykl dydaktyczny:	semestr 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) wykład; liczba godzin 30h;			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.			
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Cwiczenia:</b> -</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 dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z egzaminu pisemnego - 100%</b>			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Kołożyn-Krajewska D.(red), (2007): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

Libudzisz Z. (red), (2008): Mikrobiologia techniczna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.

Salyers A., Whitt D. (2003): Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa

UWAGI

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention in gastronomy				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Dominika Głąbska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr inż. Dominika Głąbska, dr inż. Dominika Guzek</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Zakład Dietetyki, Samodzielne Laboratorium Badań Chemicznych Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze). <b>Ćwiczenia:-</b>				
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 dietoprofilaktyki w gastronomii 02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym dietoprofilaktyki w gastronomii, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z egzaminu pisemnego - 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.</li> <li>WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva.</li> <li>Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US.</li> <li>Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007</li> </ol>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>
--	-----------------

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym dietoprofilaktyki w gastronomii	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym dietoprofilaktyki w gastronomii, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ekonomia menedżerska			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Managerial economics				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 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><b>Wykłady:</b> 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 Chateliera, 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ekonomii menadżerskiej		
	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ekonomii menadżerskiej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> <li>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),</li> <li>2. Quiz e-learningowy (01, 02, 03),</li> <li>3. Zadanie praktyczne obejmujące znalezienie rozwiązania optymalnego z użyciem metody simplex (02, 03),</li> <li>4. Esej w formule Forum o wybranym Nobliście z zakresu Ekonomii lub uznanym twórcy interesującej koncepcji rozwoju, koncepcji zarządzania (02, 03),</li> </ol>				

	5. Esej w formule Warsztaty, nt.: Dylematy menedżerskie a postulaty społeczne i środowiskowe (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:	<b>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.</b> <b>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 częściowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.</b> <b>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.</b>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz <a href="http://www.e-trofologia.sggw.pl">www.e-trofologia.sggw.pl</a>
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Laskowski W. (2007). Optymalne racje żywnościowe. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2007, R. 34, nr 1/2, s. 209-217</li> <li>Png I., Lehman D. (2013). Ekonomia menedżerska. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.</li> <li>Samuelson W. F., Marks S. G. (2009). Ekonomia menedżerska. PWE, Warszawa.</li> </ol> Oraz zasoby <a href="http://www.fao.org">www.fao.org</a> oraz autorskie na <a href="http://www.e-trofologia.sggw.pl">www.e-trofologia.sggw.pl</a>	
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 prakseologicznych oraz omówienie dodatku arkusza kalkulacyjnego Solver (zawierającego zaimplementowaną metodę Simplex)	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>58 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ekonomii menadżerskiej, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ekonomii menadżerskiej	K_K03



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Marketing żywności</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food marketing				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>dr hab. Maria Jeznach</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>dr hab. Maria Jeznach</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	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) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, Praca samodzielna studenta: zadania problemowe dotyczące wybranych problemów				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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, personele) 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu marketingu żywności		
	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym marketingu żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 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:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.</li> <li>Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznego działania. PWE, Warszawa.</li> <li>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.</li> <li>Kall J. (1998): Reklama. PWE, Warszawa.</li> <li>Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań.</li> </ol>				
UWAGI					

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym marketingu żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu marketingu żywności	K_K03

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Parazytologia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	<b>Parasitology</b>				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr Paweł Górski</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Parazytologii i Inwazjologii, Katedry Nauk Przedklinicznych</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział medycyny Weterynaryjnej, Zakład Parazytologii i Inwazjologii, Katedra Nauk Przedklinicznych</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie najważniejszych chorób pasożytniczych (powodowanych przez gatunki z poszczególnych grup systematycznych: pierwotniaków, płazińców, nicieni, kolcogłów, 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). Zdobycie wiedzy 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 30h;				
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><b>Wykłady:</b> Zjawisko pasożytnictwa (pojęcia „żywiciel ostateczny, pośredni, parateniczny, przypadkowy, intensywność i ekstensywność inwazji). Obiekty zainteresowania parazytologii (pierwotniaki, płazińce, nicienie, kolcogłowy, stawonogi). Cykle życiowe pasożytów (prosty i złożony). Drogi zarażenia żywiciela (rola wektorów). Anatomiczne i fizjologiczne przystosowania do pasożytnictwa. Relacje pasożyt – żywiciel w trakcie trwania inwazji (odpowiedź immunologiczna żywiciela i sposoby przeciwdziałania ze strony pasożyta). Chorobotwórczość pasożytów (działanie mechaniczne, odjadanie żywiciela, działanie chemiczne, zjawisko autoagresji). Diagnozowanie inwazji pasożytniczych i przeciwdziałanie im. Przypomnienie systematyki pierwotniaków. Pełzaki – przypomnienie cech charakterystycznych, pasożytnicze ameby – drogi zarażenia, objawy, przeciwdziałanie. Orzęski – przypomnienie cech charakterystycznych. <i>Balantidium coli</i> – pasożyt zwierząt i człowieka. Wiciowce – współczesna systematyka. Gatunki i rodzaje atakujące człowieka – <i>Trichomonas</i> sp., <i>Trypanosoma brucei gambiense</i>, <i>Trypanosoma brucei rhodesiense</i>, <i>Trypanosoma cruzi</i>, <i>Leishmania</i> sp. Inwazje <i>Giardia intestinalis</i> u ludzi – drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Pierwotniaki z typu <i>Apicomplexa</i> – przypomnienie cech charakterystycznych. Gatunki chorobotwórcze dla człowieka i zwierząt przenoszone przez stawonogi – rodzaje <i>Plasmodium</i> i <i>Babesia</i>. Kokcydia – ogólna charakterystyka i możliwe cykle życiowe. Gatunki z rodzajów <i>Eimeria</i> i <i>Cystoisospora</i> i <i>Isospora</i> chorobotwórcze dla zwierząt. <i>Cryptosporidium parvum</i> – gatunek niebezpieczny dla zdrowia człowieka - drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Kokcydiozy niebezpieczne dla ludzi – inwazje <i>Sarcocystis</i> sp. i <i>Toxoplasma gondii</i>. Cykle życiowe, chorobotwórczość, sposoby zapobiegania inwazji. Przypomnienie charakterystyki płazińców. Przywry (<i>Trematoda</i>) – charakterystyka i cykle życiowe. Gatunki przywr występujące w Polsce i niebezpieczne dla zwierząt – <i>Opisthorchis felinus</i>, <i>Dicrocoelium dendriticum</i>, <i>Paramphistomum cervi</i>, <i>Alaria alata</i>, przedstawiciele rodziny <i>Echinostomatidae</i>. Inwazja motylicy wątrobowej <i>Fasciola hepatica</i> – gatunku atakującego ssaki roślinożerne i człowieka. Inwazje <i>Fasciolopsis buskii</i>, oraz przywr krwi (rodzaj <i>Schistosoma</i>) u ludzi. Tasiemce – charakterystyka gromady, biologia i cykle życiowe. Gatunki tasiemców pasożytnicze u zwierząt – przedstawiciele rodziny <i>Anoplocephalidae</i>, <i>Dipylidium caninum</i>, <i>Mesocestoides lineatus</i>. Gatunki pasożytnicze 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 pasożytnicze 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 pasożytnicze u zwierząt w układzie oddechowym – rodzaj <i>Metastrongylus</i>, rodzaj <i>Protostrongylus</i>, rodzaj <i>Dictyocaulus</i>, <i>Syngamus trachea</i>. Pasożytnicze u ludzi i zwierząt nicienie należące do tęgoryjców (rodzina <i>Ancylostomatidae</i>) – drogi zarażenia, chorobotwórczość i zapobieganie inwazjom. Węgorki (rodzina <i>Strongyloididae</i>), i włosogłówki (rodzaj <i>Trichuris</i>). Pasożytnicze nicienie z rodziny <i>Filariidae</i>. Owsiki i Glisty atakujące ludzi i zwierzęta – gatunki z rodzajów: <i>Enterobius</i>, <i>Ascaris</i>, <i>Toxocara</i>, <i>Toxascaris</i>, <i>Anisakis</i>. Drogi zarażenia, cykle życiowe, omówienie wędrowki typu <i>Asaris</i>, zapobieganie inwazjom. Niebezpieczeństwa związane z chorobotwórczością dla człowieka. Nerkiwiec olbrzymi (<i>Diocotophyma renale</i>) – drogi zarażenia i zapobieganie inwazjom. Inwazje włóśni (<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</p>				

	<p>pasożytniczych (<i>Argulus sp.</i>, pasożytnicze widłonogi). Pajęczaki – krótka charakterystyka gromady, omówienie gatunków pasożytniczych z podgromady roztoczy – kleszczy (rodzaje <i>Dermacentor</i>, <i>Ixodes</i>), świerzbowców (rodzaje <i>Sarcoptes</i>, <i>Notoedres</i>, <i>Otodectes</i> i inne), oraz nużeńców (<i>Demodex</i>). Owady – charakterystyka gromady, współczesna systematyka, sposoby rozwoju larwalnego. Omówienie najważniejszych owadów pasożytniczych – Wszy (<i>Anoplura</i>), Wszolę (<i>Mallophaga</i>), Pchły (<i>Aphaniptera</i>), Pasożytnicze muchówki i pluskwiaki.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>	
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-	
Założenia wstępne:	Student zna i rozumie podstawową terminologię zoologiczną oraz parazytologiczną.	
Efekty kształcenia:	<p>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</p> <p>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</p>	<p>03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu parazytologii</p>
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:	<b>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.</b>	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Materiał wykładowy (studenci otrzymują wydruki prezentacji wykładowych oraz mają możliwość skopiowania ich)	
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu parazytologii	K_K03

## 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:	Dietetyka		
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 <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 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><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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, 02_U, 03_K - egzamin		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa wyposażona w sprzęt audiowizualny		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa.</p> <p>2. Sachs J. (2006): Koniec z nędzą. Zadanie dla naszego pokolenia. PWN, Warszawa.</p> <p>3. Rejman K. (2010): Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa</p> <p>Bieżące publikacje (raporty) FAO dostępne na stronie internetowej FAO. Bieżące/adekwatne publikacje (raporty) WHO dostępne na stronie internetowej WHO.</p>		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokończania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki żywienia ludności	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Prawo gospodarcze</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Economic law				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>dr hab. Waław Laskowski, dr Agnieszka Maciąg</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji ; Zakład Wyżywienia Ludności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prawnych aspektów podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej,</li> <li>- podstaw, zasad i celów najważniejszych regulacji w zakresie prawa handlowego,</li> <li>- powinności Państwa wobec gospodarki,</li> <li>- prawa podatkowego,</li> <li>- publicznego prawa gospodarczego, w tym prawa zamówień publicznych.</li> </ul> <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><b>Wykłady:</b> 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><b>Cwiczenia:</b> -</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	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu prawa gospodarczego			
	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym prawa gospodarczego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> <li>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),</li> <li>2. Quiz e-learningowy (01, 02, 04),</li> <li>3. Zadanie praktyczne – symulacja procedury zakładania ind. dział. gospodarczej - wypełnienie i wysłanie kompletu formularzy, opracowanie przykładowej umowy (02, 03, 05),</li> <li>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 (03, 04)</li> </ol>				
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><b>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.</b></p> <p><b>Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50%</b></p>				

	<p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz <a href="http://www.e-trofologia.sggw.pl">www.e-trofologia.sggw.pl</a>
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dzienniki Ustaw z wybranym prawem gospodarczym</li> <li>2. Horosz P. (2007). Prawne podstawy przedsiębiorczości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa</li> <li>3. Kosikowski C., 2010: Publiczne prawo gospodarcze Polski i Unii Europejskiej. Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis. Warszawa</li> <li>4. Mućko P. (2011). Jak założyć i prowadzić własną firmę.CeDeWu, Warszawa</li> </ol>
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 moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>58 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu prawa gospodarczego	K_K03



Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Przechowalnictwo żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food storage				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
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 <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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		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:	<b>Krytyczna ocena poprawności informacji na etykiecie produktu</b> <b>Kompletność analizy nieuchronnych zmian przechowalniczych w produkcie</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
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:] Świderski F. (red.). Opakowania do żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.s.123-143					
3.1. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. , (2003): Współczesne opakowania. Wydawnictwo 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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu przechowalnictwa żywności	K_K03

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

Nazwa przedmiotu:	Style życia			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Life style				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	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><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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 – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu 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:	<b>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%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czapiński J., Panek T. (red.) (2007): Diagnoza społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&amp;IT, Warszawa.</li> <li>2. Rosner A. (red.) (2012): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa</li> <li>3. Ruskowski P. (2012): Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa.</li> <li>4. Bombol M., Dąbrowska A. (2005): Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa</li> <li>5. Bourdieu P. (2006): Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa.</li> <li>6. Znaniecki F. (2001): Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa.</li> </ol>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W15
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu stylów życia	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Systemy jakości w produkcji żywności			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality systems in food production				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>dr inż. Dominika Guzek</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>dr inż. Dominika Guzek</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	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) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład; prezentacja z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu systemów jakości w produkcji żywności			
	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				
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:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa.</li> <li>3. Górską-Warsewicz H., Świętkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.</li> <li>4. Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa.</li> </ol>				

5. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.
6. Górka-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 moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu systemów jakości w produkcji żywności	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Urządzenia w przemyśle spożywczym			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food processing equipment				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Magdalena Zalewska</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Samodzielnego Zakładu Techniki w Żywieniu</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Samodzielny Zakład Techniki w Żywieniu</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	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><b>Wykłady:</b> Charakterystyka branż przemysłu spożywczego. Wybrane maszyny i linie występujące w przemyśle mięsnym (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><b>Cwiczenia:</b> -</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		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu 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				
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:	<b>Zaliczenie pisemne – 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				

### Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- 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 moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>52h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu urządzeń w przemyśle spożywczym	K_K03



## 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:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	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) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:-</b></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 dietetyki, 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 człowieka		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z egzaminu pisemnego - 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bartosz G. (2014): Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. CRC Press Taylor &amp; Francis Group.</li> <li>Bartosz G. (2006): Druga twarz tlenu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Grajek W. (red.) (2007): Przeciwtleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT. Warszawa.</li> <li>Hamułka J. Wawrzyniak A. (2004): Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</li> </ol>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka	K_K03

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie w sektorze żywnościowym			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food sector management				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator 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 <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu nowoczesnych metod i koncepcji zarządzania, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki sektora żywnościowego, wspólnego rynku europejskiego i budowania przyszłości biznesowej w oparciu o przewagę konkurencyjną oraz kształtowanie umiejętności analizy i oceny zjawisk charakteryzujących nowoczesne zarządzanie				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> 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, konsulting. Zarządzanie w interesie klienta. Zarządzanie wartością klienta. Zarządzanie firmą na rynku doznań i. Badania ilościowe i jakościowe – korzyści dla przedsiębiorstw. Społeczna odpowiedzialność organizacji. Globalizacja procesów gospodarowania i zarządzania.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Zarządzanie i marketing				
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 dietetyki, 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, 02_U - zaliczenie pisemne 02_U, 03_K – w trakcie zespołowego przygotowania analizy studium przypadku				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prace zespołów studentów będące studium przypadku wybranego obszaru funkcjonowania przedsiębiorstwa przygotowane na podstawie analizy literatury branżowej, Prace zaliczeniowe wraz z ocenami oraz protokół zawierający ocenę końcową				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena studium przypadku 20% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 80%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1.Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. 2.Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer business,Warszawa 3.Penc J. (2005): Sztuka skutecznego zarządzania, kierowania firmą z myślą o jutrze i procesach integracji z Unią Europejską. Oficyna Ekonomiczna, Kraków. 4.Martyniak L. (2002): Nowe metody i koncepcje zarządzania. Wyd. AE, Kraków. 5.Kowrygo B. (red) (2008): Challenges and perspectives for European food market. WUILS Press, Warsaw. 6.Kowrygo B., Górńska-Warsewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. 7.Business Harvard Review Polska (miesięcznik)				
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:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietytyki, w tym zarządzania w sektorze żywnościowym, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w sektorze żywnościowym	K_K03

## 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:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	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 30h;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Marka – znaczenie, funkcje, rodzaje, identyfikatory. Marka jako składnik zasobów niematerialnych przedsiębiorstwa. Architektura marek. Kapitał marek. Konsumentcki 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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 dietetyki, 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 – egzamin pisemny 02_U, 03_K – projekt w ramach pracy własnej studentów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Ocena projektu 40%</b></li> <li><b>Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 60%</b></li> </ol>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Górską-Warsewicz H. (2012), Konsumentcki kapitał marek produktowych na potrzeby zarządzania przedsiębiorstwem (na przykładzie sektora mleczarskiego), Wyd. Naukowe Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.</li> <li>Górską-Warsewicz H. (2011), Kształtowanie architektury marek przedsiębiorstw sektora żywnościowego, Wydawnictwo Difin, Warszawa.</li> <li>Górską-Warsewicz H., Pałaszewska-Reindl T. (2002): Marka na rynku produktów żywnościowych. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.</li> <li>Kall J. (2001), Silna marka. Istota i kierowanie. PWE, Warszawa</li> <li>Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013), Marketing żywności, Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010), Zarządzanie zintegrowaną komunikacją rynkową przedsiębiorstw: organizacja, strategie, uwarunkowania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.</li> </ol>		

7. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009), Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
8. Kall J., Sojkin B., (2008), Zarządzanie produktem, Teoria, praktyka, perspektywy, Wydawnictwo AE Poznań, Poznań.
9. Świątkowska M., Berger S. (2001): Reklama żywności jako narzędzie kształtowania postaw konsumentów i rynku produktów spożywczych. Wydawnictwo 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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania marką na rynku żywnościowym	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie procesem projektowania technologicznego	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Quality management of Catering enterprises design		
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Wiesława Grzebińska</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji i zarządzania procesem projektowania zakładów gastronomicznych. Student zdobywa wiedzę z zakresu procesu inwestycyjnego w aspekcie organizacji procesu projektowego, wykorzystania metod zarządzania, strategii projektowych, struktury przedmiotu projektującego, organizacji procesu projektowania.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30h;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej.		
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykład:</b> Pojęcie procesu projektowania. Etapy realizacji inwestycji w odniesieniu do procesu projektowania. Składowe systemu projektowego i projektującego. Powiązania czynników projektowych. Integralny i partykularny proces projektowania. Strategie projektowe – diagnostyczna, prognostyczna, funkcjonalna. Systemy projektujące (struktura i cechy systemu projektującego). Struktura przepływu informacji w projektowaniu technologicznym. Metody zarządzania procesem projektowania. Metoda QFD i FMEA. <b>Ćwiczenia:</b> -		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego. Projektowanie zakładów gastronomicznych. Higiena żywności.		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca projektowania technologicznego szeroko rozumianych zakładów spożywczych oraz systemów 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 procesem projektowania technologicznego 02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania procesem projektowania technologicznego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania procesem projektowania technologicznego	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_K – zaliczenie pisemne		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań zaliczeniowych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena końcowa jest oceną z zaliczenia pisemnego; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bieniok H. (red) (2004): Metody sprawnego zarządzania. Wyd.PLACET, Warszawa</li> <li>2. Durlik I. (1992): Projektowanie technologiczne – organizacyjne zakładów przemysłowych. Cz. I. Podstawy projektowania zakładów przemysłowych. Wydawnictwo Uczelniane PG, Gdańsk</li> <li>3. Durlik I: (2004): Inżynieria zarządzania cz. I. Strategie organizacji produkcji nowe koncepcje zarządzania, PLACET Warszawa</li> <li>4. Luning P. A., Marcelis W. J., Jongen W. M.(2002): Zarządzanie jakością żywności: ujęcie technologiczno-menedżerskie. Wyd.Naukowo-Techniczne. Warszawa</li> <li>5. Tytyk E. (2001): Projektowanie ergonomiczne., PWN, Warszawa – Poznań</li> </ol>		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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 procesem projektowania technologicznego	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania procesem projektowania technologicznego, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania procesem projektowania technologicznego	K_K03



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management in hospitality and gastronomy		
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>6</b>	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie studentom wiedzy z zakresu współczesnych trendów zarządzania w hotelarstwie i gastronomii biorąc pod uwagę możliwości aplikacyjne w procesie świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych ze szczególnym uwzględnieniem nowatorskich aspektów dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej oraz możliwości wykorzystania koncepcji m.in. lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie i gastronomii		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Zarządzanie potencjałem intelektualnym w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Główne trendy i strategie zarządzania markami w hotelarstwie i gastronomii. Identyfikatory i elementy wsparcia marki. Tożsamość i wizerunek marek systemów i łańcuchów hotelowych, tożsamość marek międzynarodowych systemów hotelowych. Wykorzystanie współczesnych koncepcji m.in. Lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie i gastronomii. Strategie pozycjonowania i różnicowania hoteli i restauracji. Specyfika outsourcing, outplacement i franchising w hotelarstwie i gastronomii. Specyfika koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej w hotelarstwie i gastronomii. Specyfika zarządzania hotelami ekonomicznymi, luksusowymi, butikowymi i stosujących wybrane strategie konkurencji. E-usługi w hotelarstwie i gastronomii.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii		
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 hotelarstwie i gastronomii 02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania w hotelarstwie i gastronomii, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w hotelarstwie i gastronomii	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K – projekt w ramach pracy własnej studentów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>1. Ocena projektu 40%</b> <b>2. Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 60%</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Kostera M., Śliwa M. (2010): Zarządzanie w XXI wieku. Jakość, twórczość, kultura. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa.</li> <li>Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa.</li> <li>Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań.</li> <li>Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa.</li> </ol>		

<p>7. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).</p> <p>8. Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw. Organizacja, strategie, uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały).</p>
<p>UWAGI</p>

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

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 hotelarstwie i gastronomii	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym zarządzania w hotelarstwie i gastronomii, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu zarządzania w hotelarstwie i gastronomii	K_K03

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Żywność probiotyczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Probiotic in foods				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Monika Trzaskowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności, Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
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 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 30h;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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><b>Ćwiczenia:</b> -</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	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywności probiotycznej			
	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				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Test wykładowy –01_W, 02_U, Zespołowe opracowanie i prezentacja zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną –01_W, 02_U, 03_K, Indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej – 03_K				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał za zespołowe opracowanie i prezentację zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną, za opracowanie pisemne i test wykładowy				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Test wykładowy – 50%; Zespołowe opracowanie i prezentacja zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną – 25%; Indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej – 25%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Kołożyn-Krajewska D. (2001): Żywność probiotyczna w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, Żywność Nauka, Technologia, Jakość, 4(29), Suplement. s. 93-105.</p> <p>2. Libudzisz Z., Walczak P. i Bardowski J. (red.) (2004) Bakterie fermentacji mlekowej: klasyfikacja, metabolizm, genetyka, wykorzystanie, Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź.</p> <p>3. Lahtinen S, Ouwehand A.C., Salminen S., von Wright A. (red.) (2012): Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Boca Raton, FL : CRC Press</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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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	K_W09
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	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywności probiotycznej	K_K03

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Żywienie w wybranych schorzeniach przewlekłych			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition in selected chronic diseases				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Lucyna Kozłowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>ogólnowydziałowy</b>	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych takich jak np. schorzenia wątroby, nerek, serca, przewodu pokarmowego. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze współwystępujące schorzenia i specyficzne zaburzenia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Istota wybranych schorzeń przewlekłych często występujących w populacji osób dorosłych oraz przedstawienie zaleceń żywieniowych dla osób z tymi schorzeniami: wybrane przewlekłe choroby serca, wątroby, trzustki, jelit. Specyfika żywienia osób dializowanych otrzewnowo, po transplantacji narządów, ze schorzeniami neurodegeneracyjnymi, z zespołem metabolicznym, dną moczanową, nietolerancją pokarmową. Interakcje leków z żywnością.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny; 02_U, 04_K – przygotowanie w grupach pisemnego sprawozdania dotyczącego analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranym schorzeniu u osób dorosłych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania dotyczącego określonej modyfikacji dietetycznej w wybranym schorzeniu występującym u osób dorosłych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z egzaminu pisemnego treści wykładowych – 70 punktów (51 - 100%); Ocena dotycząca modyfikacji dietetycznych w wybranym schorzeniu u osób dorosłych – 30 punktów (51 - 100%)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Włodarek D. (2005): Dietetyka. Format AB Warszawa; 2. Bujko J. (red.) (2006): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa; 3. Włodarek D. (red.) (2009): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa; 4. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław; 5. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa;				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych	K_W09
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych	K_K03