

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy dietytyki	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of dietetics		
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Jacek Bujko		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Znajomość epidemiologii, etiologii i patofizjologii chorób cywilizacyjnych, podstawowych chorób przewodu pokarmowego i nerek oraz roli składników odżywczych i produktów spożywczych w ich powstawaniu, profilaktyce i terapii.</p> <p>Poznanie zasad doboru produktów i potraw oraz bilansowania diet i układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o produktach spożywczych i roli składników odżywczych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady ; liczba godzin 16;</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21;</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja, rozwiązywanie problemu, ocena i układanie jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych (odpowiednik projektu), ćwiczenia praktyczne technologiczne		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: rola, prawa i obowiązki dietetyka, ustawa o zawodach medycznych, nazewnictwo i charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym, podstawy postępowania dietetycznego u kobiet ciężarnych, karmiących, osób w wieku podeszłym; epidemiologia, etiopatogeneza, podstawy leczenia i postępowanie żywieniowe w otyłości, miażdżycy, cukrzycy typu I i II, osteoporozie, alergiach pokarmowych, chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego (przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego, stany zapalne, choroba wrzodowa, biegunki, zaparcia) niewydolności nerek i kamicach nerkowych</p> <p>Ćwiczenia: zasady konstrukcji diety w oparciu o programy komputerowe, schemat karmienia naturalnego i sztucznego niemowląt, zasady i układanie diety łatwostrawnej, oszczędzającej przewód pokarmowy, diet z modyfikacjami konsystencji, bogatoresztkowej, diet niskotłuszczowych z modyfikacjami błonnika, diety z modyfikacjami skł. mineralnych (Ca, Fe, Na i K), wyznaczanie deficytu energetycznego, wybór optymalnej strategii i układanie diet niskoenergetycznych, postępowanie dietetyczne w cukrzycy (wymienniki węglowodanowe, indeks glikemiczny, dostosowanie do insulinoaterapii), celiakii, kamicy nerek i dróg żółciowych, wyznaczanie ryzyka miażdżycy i modyfikacja składu kw. tłuszczowych diety i określenie spodziewanych efektów hipolipemicznych. Przygotowywanie podstawowych potraw w ramach różnych diet.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o roli składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu		
Efekty kształcenia:	<p>01_W - zna charakterystyki (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym,</p> <p>02_W – ma wiedzę o epidemiologii, patofizjologii i podstawach rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżycy, cukrzycy, osteoporozy), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i alergii pokarmowych</p> <p>03_U - potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwych (kobiety ciężarne, karmiące, niemowlęta i dzieci, osoby starsze) oraz osób chorych na w/w choroby dietozależne</p>	<p>04_U - umie powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów spożywczych z rozwojem i zapobieganiem tym schorzeniom</p> <p>05_U – potrafi ocenić oraz zaproponować zmiany ilościowe i jakościowe diety oraz ułożyć indywidualne jadłospisy w oparciu o założony cel dietoterapii, wyniki badań diagnostycznych i inne formy terapii</p> <p>06_K – posiada świadomość ważności diety w procesie zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych oraz różnych i zmieniających się sposobów leczenia dietetycznego tego samego schorzenia oraz odpowiedzialności za podejmowane decyzje i konieczności współpracy ze specjalistami odpowiedzialnymi za inne formy terapii</p>	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<p>01_W, 02_W, 04_U, 05_U, - kolokwium z ćwiczeniowego materiału teoretycznego</p> <p>04_U, 05_U, 06_K - opracowania indywidualne (sprawozdania o charakterze projektu) dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych</p> <p>03_U, 04_U, 05_U, 06_K - opracowania indywidualne (o charakterze rozwiązania problemu) dotyczące doboru produktów i potraw oraz oceny lub zmiany dotychczasowego jadłospisu na podstawie danych charakteryzujących stan fizjologiczny i patologiczny</p> <p>01_W, 02_W, 04_U, 05_U - końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego</p>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania na kolokwia i egzamin wraz z protokołem ocen z kolokwium, egzaminu i sprawozdań indywidualne sprawozdania dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych oraz oceny lub zmiany dotychczasowego jadłospisu na podstawie danych charakteryzujących stan fizjologiczny lub patologiczny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	35%- końcowa ocena z kolokwium z materiału ćwiczeniowego, 15% - suma pkt. z 4 sprawozdań, 50%- końcowa ocena egzaminacyjna		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium Zakładu Dietetyki		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Bujko J. (red) (2006); Podstawy dietetyki, Wyd. SGGW, Warszawa
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2011); Żywnienie człowieka zdrowego i chorego t. II, PWN, Warszawa
3. Peckenpaugh NJ, (2011); Podstawy żywienia i dietoterapia, Elsevier Urban&Partner, Wrocław
4. Jarosz M (red) (2010); Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ, Warszawa
5. Jarosz M, Bułhak-Jachymczyk B (2008); Normy żywienia człowieka, podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, PZWL, Warszawa

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS ² :	125
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

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

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

Nazwa przedmiotu:	Toksykologia żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food toxicology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Elżbieta Wierzbicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywienia w Katedrze Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka. Łącznie z przedmiotami dotyczącymi higieny produkcji i zarządzania jakością żywności dostarcza wiedzy i umiejętności odnośnie produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej i ochrony konsumenta w tym zakresie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, indywidualne i zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury, zespołowe przygotowanie prezentacji multimedialnej, rozwiązywanie zadań problemowo-obliczeniowych, elementy e-Learningu (Platforma Moodle http://e.sggw.waw.pl)				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie ADI, PMTDI, PTWI, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszowych). Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. Wybrane zanieczyszczenia chemiczne żywności (pierwiastki szkodliwe, WWA, dioksyny i PCBs, azotany, nitrozoaminy, pestycydy, heterocykliczne aminy, substancje migrujące z tworzyw sztucznych): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, wskaźniki narażenia, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych. Oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowo-warzywnych. Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Analiza wybranych problemów z obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia na przykładzie ksenobiotyków z grupy zanieczyszczeń chemicznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu podstaw fizjologii człowieka, ogólnej technologii żywności, analizy żywności, surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw prawa żywnościowego, podstaw żywienia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna elementy prawa żywnościowego w zakresie stosowania dodatków do żywności oraz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych 02_W – zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	03_U – umie ocenić aktualne zagrożenia, wskazując rodzaj i przyczyny jego powstawania oraz potencjalne skutki zdrowotne 04_K – posiada umiejętność znajdowania i krytycznego analizowania literatury naukowej w zakresie zagrożeń związanych z żywnością i żywnieniem			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin, kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń 02_W – egzamin, kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń, opracowanie zadanego zagadnienia (prezentacja) 03_U – egzamin, sprawozdania z ćwiczeń 04_K – opracowanie zadanego zagadnienia (prezentacja)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń, prezentacja multimedialna studentów, praca egzaminacyjna				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 55% Ocena z ćwiczeń – 45%, w tym: oceny z 3 kolokwiiów, ocena za sprawozdania z ćwiczeń, ocena za prezentację multimedialną				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala ćwiczeń				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Seńczuk W. (2012): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
2. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.
4. Piotrowski J. (2006): Podstawy toksykologii, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.
5. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M. (2012): Farmakologia i toksykologia. Wyd. MedPharm, Wrocław.
6. Klaassen C.D., Watkins III J.B. (2014): Casarett & Doull's, Podstawy toksykologii. Wyd. MedPharm, Wrocław.
7. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.

UWAGI
 Ćwiczenia laboratoryjne – 8 jednostek x 3 godziny (24 godz./semestr)

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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna elementy prawa żywnościowego w zakresie stosowania dodatków do żywności oraz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach	K_W08
02_W	zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa spożywczych	K_W06, K_W_09, K_W14
03_U	umie ocenić aktualne zagrożenia, wskazując rodzaj i przyczyny jego powstawania oraz potencjalne skutki zdrowotne	K_U01, K_U08, K_U15
04_K	posiada umiejętność znajdowania i krytycznego analizowania literatury naukowej w zakresie zagrożeń związanych z żywnością i żywieniem	K_K01, K_K02, K_04, K_05, K_09, K_10

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Analiza sensoryczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sensory analysis				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Eliza Kostyra				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności, warunkach niezbędnych do uzyskania wiarygodnych i powtarzalnych wyników, metodyce badania wrażliwości sensorycznej oraz praktycznej realizacji sensorycznych ocen produktów żywnościowych wybranymi metodami analitycznymi (laboratoryjnymi). Kształtowanie umiejętności z zakresu opracowywania wyników i ich interpretacji.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 4; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne: praktyczne wykorzystanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów żywnościowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności; jakość żywności z perspektywy producenta i konsumenta. Rola wrażeń smakowo-zapachowych w percepcji i akceptacji żywności. Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych (laboratorium sensoryczne. Podział metod sensorycznych z uwzględnieniem celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniającym..</p> <p>Ćwiczenia: Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe, wzrokowe, quizy). Wybrane metody określania wartości progowych. Zdolność dyskryminacji różnic smakowych i zapachowych oraz powtarzalność wyników. Oddziaływanie substancji smakowych w mieszaninach dwuskładnikowych i wieloskładnikowych w roztworach wodnych i modelowych produktach. Praktyczne wykorzystanie wybranych metod sensorycznych (różnicowe szeregowania, skalowania) do oceny różnych produktów żywnościowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu specyfiki analizy sensorycznej 02_W – definiuje podstawowe metody sensoryczne 03_U – posiada umiejętność przygotowania próbek do badań sensorycznych 04_U – posiada umiejętność opracowania wyników badań sensorycznych	05_U – posiada umiejętność przedstawienia wyników badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej 06_K – ma świadomość ważności warunków niezbędnych do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach,				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zestawienie wyników badań, protokół z egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena za zestawienie i przedstawienie zadań ćwiczeniowych - 30%; egzamin - 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków					
2. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208.					
3. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169.					
4. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świdorski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84.					
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:	55 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu specyfiki analizy sensorycznej	K_W04, K_W05,
02_W	definiuje podstawowe metody sensoryczne	K_W04, K_W05,
03_U	posiada umiejętność przygotowania próbek do badań sensorycznych	K_U03, K_U05, K_U10
04_U	posiada umiejętność opracowania wyników badań sensorycznych	K_U03, K_U05
05_U	posiada umiejętność przedstawienia wyników badań sensorycznych w formie tabelarycznej i graficznej	K_U03, K_U06,
06_K	ma świadomość ważności warunków niezbędnych do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych	K_K03, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Informatyka w żywieniu			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition informatics				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Tomasz Plewicki				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Nauka wykorzystania informatycznych zasobów sprzętowych i programowych w żywieniu człowieka				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 8;				
Metody dydaktyczne:	Samodzielne wykonywanie zadań przy pomocy komputera				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: - Ćwiczenia: Komputer osobisty - sprzęt, system operacyjny, aplikacje. Sieć - sprzęt, topologia, protokół. Sieć - budowanie prywatnej sieci domowej. Internet jako źródło informacji - przeglądarki i wyszukiwarki. Internet jako źródło komunikacji - poczta, komunikatory. Internet jako źródło publikacji - własny serwis w sieci. Bezpieczeństwo w sieci - zagrożenia i sposoby ich unikania. Bezpieczeństwo w sieci - sprawdzanie autentyczności nadawcy poczty elektronicznej. Praca w sieci na obcych zasobach - udostępnianie. Praca w sieci na obcych zasobach - zdalne administrowanie. Praca w sieci - przejęcie kontroli nad maszyną zdalną.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Matematyka elementarna				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych 02_W – zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu studiowanego kierunku studiów	03_U – potrafi zgodnie z zadaną specyfikacją zaprojektować oraz zrealizować proste urządzenie, obiekt, system lub proces, typowe dla studiowanego kierunku studiów, używając właściwych metod, technik i narzędzi 04_K – potrafi pracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U - ocena z obserwacji w trakcie zajęć, sprawdzian przy komputerze, sprawdzian pisemny 04_K - ocena z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawdzianów praktycznych i pisemnych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	3 ćwiczenia praktyczne 90%, praca na zajęciach 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium informatyczne				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Internet 20.07.2015, http://helion.pl/ 2. Internet 20.07.2015, http://www.microsoft.pl/				
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:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	K_W01, K_W04
02_W	zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu studiowanego kierunku studiów	K_W04
03_U	potrafi zgodnie z zadaną specyfikacją zaprojektować oraz zrealizować proste urządzenie, obiekt, system lub proces, typowe dla studiowanego kierunku studiów, używając właściwych metod, technik i narzędzi	K_U02
04_K	potrafi pracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food safety system				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Beata Biłska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy na temat obligatoryjnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji i dystrybucji żywności na bazie systemu HACCP. Uświadomienie znaczenia bezpieczeństwa żywności jako jednego z aspektów jakości żywności. Kształtowanie umiejętności określenia metod weryfikacji systemu zapewnienia bezpieczeństwem żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 12; b) ćwiczenia; liczba godzin 12;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem nowoczesnych audiowizualnych prezentacji, ćwiczenia - praca w zespołach nad realizacją studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka obligatoryjnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. System HACCP – podstawy, zasady, etapy wdrażania. Analiza zagrożeń, wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontroli, wyznaczanie limitów krytycznych, monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP. Etapy wdrażania systemu HACCP w zakładach przemysłu spożywczego, gastronomicznych i cateringu. Korzyści i trudności związane z wdrażaniem systemu HACCP.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności dla wybranego studium przypadku, określenie efektywnych metod kontroli tych zagrożeń. Krytyczne Punkty Kontroli – wyznaczanie, limity krytyczne, monitorowanie. Zarządzanie planem HACCP. Opracowanie dokumentacji systemu HACCP.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o systemie HACCP i innych systemach zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego 02_W – ma wiedzę o dokumentacji związanej z funkcjonowaniem systemu HACCP 03_U – ma umiejętność projektowania i redagowania dokumentacji systemu HACCP 04_U – ma umiejętność weryfikowania funkcjonującego systemu	05_K – posiada świadomość znaczenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w kontekście jakości żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K - Opracowanie grupowe „Księga HACCP” 01_W, 02_W - Kolokwium z materiału wykładowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista z wynikami z „Księgi KACCP”. Lista z wynikami z kolokwium z materiału wykładowego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Księga HACCP - 50%, Kolokwium - 50% Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala seminaryjna - ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.) (2014): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu</p> <p>2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H. Beck, Warszawa</p> <p>3. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	77 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Statystyka			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Statistics				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zmienność postrzegana przez człowieka w otaczającej go rzeczywistości wydaje się być chaotyczna i trudna do kontrolowania. Celem przedmiotu jest pokazanie, że jest to pozorne, przy zastosowaniu odpowiednich metod można z analizy owej zmienności czerpać przydatną wiedzę. Zakłada się znaczące rozszerzenie umiejętności i kompetencji w zakresie zobiektywizowanej i krytycznej analizy oraz oceny zjawisk w warunkach fragmentarycznego poznania, zrozumienie zależności stochastycznych i sposobu ich wykrywania. Odkrycie reguł zmienności czyli prawa wielkich liczb i teoretycznych rozkładów przypadków w populacji. Wyrobienie umiejętności posługiwania się opisem liczbowym, tabelarycznym oraz graficznym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Omówienie, przedstawienie wybranych zagadnień, przykładowe analizy, prezentacja programów komputerowych, aktywności i zasoby e-learningowe (prezentacje, lekcje, fora, czaty, quizy, warsztaty, wiki, zadania, treści w formie pdf, książek itp), konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do przedmiotu, zasady realizacji. Definicje i wyjaśnienie podstawowych pojęć: statystyka, cecha, przypadek, populacja, próba, szereg statystyczny i innych. Statystyka a parametr. Rodzaje cech i sposoby ich mierzenia. Przekształcenia z użyciem skal. Opis statystyczny: miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Cel opisu statystycznego. Graficzne formy prezentacji danych i ich użyteczność w uzyskiwaniu wiedzy. Zmienna losowa, centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady zmiennych (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Badania statystyczne, podstawowe idee i rodzaje. Zasady postępowania przy prowadzeniu badań reprezentatywnych, zapis danych w arkuszu. Weryfikacja zgromadzonych danych, przygotowanie do analizy, zasady i metody analizy. Badanie i analiza współzależności (analiza koszykowa, regresji, wariancji). Korelacja a regresja.</p> <p>Estymacja punktowa i przedziałowa parametrów populacji. Przedziały ufności Neymana. Hipotezy ogólne a statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Test t studenta oraz chi2. Logiczne i probabilistyczne założenia orzekania o populacji na podstawie rozpoznania jej części. Prezentacja ogólna wybranego programu statystycznego.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw algebry i rachunku prawdopodobieństwa				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie podstawowe pojęcia statystyczne, zna naturę i źródła zmienności w otaczającym świecie, zna twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady,	02_U – umie wykonać opis statystyczny, interpretuje miary statystyczne, wykonane tabele częstości i zwizualizowane dane, rozumie przydatność i logiczne zasady analiz wariancji, regresji i koszykowej,	03_U – formułuje cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku, zna logiczne zasady ich weryfikacji i posługuje się nimi,	04_U – ma umiejętność stosowania prawdopodobieństwa w ocenie żywienia, operuje nim,	05_K – jest dociekliwy w prowadzeniu analiz, krytyczny wobec wyników i dostrzega zagadnienia do rozpoznania.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Testy e-learningowe (następujące bezpośrednio po prezentacjach szkolących; dla zwolenników poznania powiązanego alternatywnie zaliczenie bezpośrednie poprzez częstszą obecność i aktywność wykładową (01_W, 02_U, 03_U, 04_U). 2. Odrębny test e-learningowy podsumowująco-weryfikujący (01_W, 02_U, 03_U, 04_U). 3. Zadanie praktyczne wieloczęściowe obejmujące analizę przykładowych danych wykonywaną w arkuszu kalkulacyjnym (02_U, 05_K) 4. Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie małego badania i zanalizowanie zebranych danych w formie tabeli korelacyjnej z testem chi2, napisanie sprawozdania w formie eseju składanego w Warsztatach e-learningowych, recenzowanych wzajemnie przez Studentów (01_W, 02_U, 03_U, 05_K) 				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne testy (quizy), zadanie w arkuszu, esej i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda z czterech składowych ma taką samą wagę 1/4. Każda z czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do				

	zdobycia. Średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bąk I., Markowicz I., Mojsiewicz M., Wawrzyniak K. (2015). Statystyka opisowa: przykłady i zadania. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2. Kot S., Jakubowski J., Sokołowski A. (2011): Statystyka. Difin, Warszawa 3. Laskowski W., Świstak E. (2014). Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wyd. Laskowski. 4. Luszniwicz A. (1973): Metody wnioskowania statystycznego. Państwowe Wyd.Ekonomiczne, Warszawa; 5. Luszniwicz A. (1987): Statystyka ogólna. Państwowe Wyd. Ekonomiczne, Warszawa; 6. Stupnicki R. (2000): Biometria. Wyd. Margos, Warszawa; 7. Wasilewska E. (2008): Statystyka opisowa nie tylko dla socjologów. Wyd.SGGW, Warszawa. 8. Zieliński W. (2001): Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Tablice statystyczne. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa Oraz materiały zgromadzone na stronie autorskiej www.e-trofologia.sggw.pl	
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:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie podstawowe pojęcia statystyczne, zna naturę i źródła zmienności w otaczającym świecie, zna twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady	K_W01, K_W09, K_W16
02_U	umie wykonać opis statystyczny, interpretuje miary statystyczne, wykonane tabele częstości i zwizualizowane dane, rozumie przydatność i logiczne zasady analiz wariancji, regresji i koszykowej	K_U02, K_U03, K_U06
03_U	umie formułować cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku, zna logiczne zasady ich weryfikacji i posługuje się nimi	K_U03, K_U06, K_U10, K_U13
04_U	rozumie sens stosowania prawdopodobieństwa w ocenie żywienia, operuje nim	K_U09
05_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy, jest dociekliwy w prowadzeniu analiz, krytyczny wobec wyników i dostrzega zagadnienia do rozpoznania	K_K01, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zachowania konsumentów na rynku żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer behaviour in the food market				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr inż. Marta Sajdakowska				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat istoty i uwarunkowań psychologicznych, społecznych, ekonomicznych oraz kulturowych zachowań konsumentów na rynku żywności. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności analizy zachowań współczesnych konsumentów na rynku żywności tak, aby określać możliwe kierunki ich zmian oraz implikacje dla różnicowania oferty produktowej żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykład z dyskusją.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Demograficzno-ekonomiczne oraz społeczno-kulturowe determinanty zmian zachowań konsumentów. Nowe trendy w zachowaniach konsumentów na rynku żywności. Metody badania zachowań konsumentów. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Proces podejmowania decyzji o zakupie żywności. Wpływ wybranych informacji na etykiecie żywności na zachowania konsumentów. Postawy i zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności, tj. ekologicznej, funkcjonalnej, tradycyjnej. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje. Styl życia w odniesieniu do żywności jako psychograficzne kryterium segmentacyjne konsumentów żywności.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz podstawowe metody analiz statystycznych.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna istotę i podstawowe metody badań zachowań konsumentów na rynku żywności	02_U – posiada umiejętność analizowania i określania zmian zachowań konsumentów na rynku żywności, z uwzględnieniem czynników wpływających na te zmiany	03_K – potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_UK – ocena z egzaminu zawierającego też pytania problemowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 100%, wymagana obecność na 60% wykładów.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gutkowska K., Ozimek I. (2005): Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria zróżnicowania. Wyd. SGGW. Warszawa. Falkowski A., Tyszka T. (2009): Psychologia zachowań konsumenckich. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne. Sopot. Kieźel E. (red.), (2010): Konsument i jego zachowania na rynku europejskim, PWE, Warszawa. Rudnicki L. (2011): Zachowania konsumentów na rynku. PWE, Warszawa. Stasiuk K., Maison D. (2014). Psychologia konsumenta. PWN, Warszawa. Świątowy G. (2006): Zachowania konsumentów. PWE, Warszawa. Żakowska-Biemans S., Tyburski J. (2013). Ekonomiczno-organizacyjne uwarunkowania produkcji żywności ekologicznej. UWM w Olsztynie. 				
UWAGI					

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę i podstawowe metody badań zachowań konsumentów na rynku żywności	K_W16
02_U	posiada umiejętność analizowania i określania zmian zachowań konsumentów na rynku żywności, z uwzględnieniem czynników wpływających na te zmiany	K_U06
03_K	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ochrona konsumenta			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer protection				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Marta Sajdakowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom w zakresie ochrony i edukacji konsumentów oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Klasyfikacja źródeł informacji konsumenckiej. Zadania administracji rządowej w ochronie i edukacji konsumentów (Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Rzecznik Praw Obywatelskich). Zadania samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów (powiatowy/miejski rzecznik konsumentów). Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Działalność Stałych Polubownych Sądów Konsumenckich. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa produktów. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów (niedozwolone klauzule umowne, ogłoszenie upadłości konsumenckiej). Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Zasady sprzedaży towarów ze szczególnym uwzględnieniem sprzedaży żywności. Zasady postępowania reklamacyjnego. Zasady sprzedaży towarów przy wykorzystaniu środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Ochrona konsumentów na rynku wybranych usług. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw marketingu				
Efekty kształcenia:	01_W – zna prawa przysługujące konsumentom oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumenta 02_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów 03_W – zna wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa produktu, ochrony interesów ekonomicznych, zasad promocji (w tym reklamy), sprzedaży i reklamacji żywności	04_U – umie wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzebranie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji 06_K – ma świadomość potrzeby doksztalcenia się z zakresu ochrony konsumenta z uwagi na zmieniające się regulacje prawne			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K, 06_K – przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładu w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z pracy pisemnej, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I. (2005): Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa. Dąbrowska A. (red.): (2013): Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa. Dąbrowska A., Bylok F., Janoś-Kresło M., Kielczewski D., Ozimek I. (2015): Kompetencje konsumentów. Innowacyjne zachowania. Wyd. PWE, Warszawa. 				

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

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Podstawy biotechnologii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic biotechnology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Kinga Boruszewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej I Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem zajęć jest wprowadzenie studentów w problematykę biotechnologii. Omówiono znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii we współczesnym świecie. Scharakteryzowano operacje i procesy wykorzystywane w biotechnologii do produkcji żywności oraz zagospodarowania produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Przedstawiono metody inżynierii genetycznej wraz z kierunkami ich rozwoju.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii we współczesnym świecie. Aspekty prawne i biobezpieczeństwo. Charakterystyka operacji i procesów wykorzystywanych w biotechnologii. Dobór drobnoustrojów oraz prowadzenie czystych kultur. Technologie fermentacyjne. Fermentowane produkty mleczne. Utrwalanie biologiczne surowców roślinnych i zwierzęcych. Inżynieria genetyczna w produkcji roślinnej. Inżynieria genetyczna w produkcji zwierzęcej. Preparaty enzymatyczne w przetwarzaniu żywności. Biotechnologia w zagospodarowaniu produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Wykorzystanie biosensorów w analizie żywności.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza chemiczna				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o operacjach i procesach wykorzystywanych w biotechnologii 02_W – wiedza o technologiach fermentacyjnych 03_U – umiejętność prowadzenia czystych kultur 04_U – umiejętność zastosowania preparatów enzymatycznych stosowanych w przemyśle i analityce oraz metody otrzymywania unieruchomionych enzymów	05_K – posiada świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje 06_K – świadomość potrzeby pracy w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K, 05_K, 06_K - egzamin pisemny z pytaniami problemowymi				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i kolokwium				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Bednarski W., Reps A. (red.) (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. WNT, Warszawa. 2. Malepszy S. (red.) (2009): Biotechnologia roślin. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zwierzchowski L., Jaszczak K., Modliński J.A. (red.) (1997): Biotechnologia zwierząt. Wyd. PWN, Warszawa. 4. Chmiel A. (1998): Biotechnologia. Podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne. Wyd. PWN, Warszawa. 5. Kołakowski, E., Bednarski, W., Bielecki, S., (red.) (2005): Enzymatyczna Modyfikacja Składników Żywności. Wyd. WAR, Szczecin. 6. Sikorski, Z.E. (red.) (2007): Chemia Żywności wyd. 5. Wyd. WNT, Warszawa.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące 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:	64 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Biochemia żywienia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional biochemistry				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Fizjologii Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot obejmuje wiedzę na temat metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją audiowizualną				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Metabolizm białka i energii w zależności od spożycia posiłku. Mechanizmy i znaczenie proteolizy komórkowej, autofagii, apoptozy – modulacje żywieniowe. Wpływ aminokwasów, glukozy, kwasów tłuszczowych, steroli i kwasów żółciowych na syntezę białka za pośrednictwem receptorów jądrowych, regulacji posttranskrypcyjnej, translacyjnej i posttranslacyjnej. Metabolizm cholesterolu jako przykład współdziałania tych mechanizmów. Metabolizm funkcjonalny i mechanizmy utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mechanizmy wchłaniania, transportu i utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w wodzie. Regulacja homeostazy składników mineralnych (wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, magnez, selen).</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów informacyjnych w komórce				
Efekty kształcenia:	01_W - zna mechanizmy wpływu składników pokarmowych na metabolizm człowieka	02_W - zna zasady utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	03_U - potrafi zastosować w praktyce wiedzę na temat homeostazy witamin i składników mineralnych 04_K - rozumie potrzebę aktualizowania wiedzy dotyczącej biochemii żywienia przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwium zaliczeniowe: test przeprowadzony po zakończeniu wykładów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Odpowiedzi na pytania i zadania egzaminacyjne z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L. (2007): Biochemia. Wyd. Naukowe PWN. Warszawa. Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywnienie a regulacja hormonalna, Wyd. SGGW, Warszawa 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna mechanizmy wpływu składników pokarmowych na metabolizm człowieka	K_W11, K_W12
02_W	zna zasady utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	K_W11, K_W12
03_U	potrafi zastosować w praktyce wiedzę na temat homeostazy witamin i składników mineralnych	K_U01
04_K	rozumie potrzebę aktualizowania wiedzy dotyczącej biochemii żywienia przez całe życie	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	WF (Wychowanie fizyczne realizowane w sekcjach sportów zespołowych)			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	mgr Dariusz Rycaj				
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściśle, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: - Cwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: piłka nożna, siatkówka, koszykówka 02_U – potrafi dokonać analizy stanu odżywienia i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty zespołowe (piłka nożna, siatkówka, koszykówka)	03_K – potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w dziennikach zajęć				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	WF (Wychowanie fizyczne realizowane w sekcjach sportów indywidualnych)			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	mgr Dariusz Rycaj				
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele zatrudnieni w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściśle, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: - Cwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu i zaleceń dotyczących aktywności fizycznej, dotyczących jej realizacji w zakresie następujących dyscyplin sportowych: aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badminton	02_U – potrafi dokonać analizy stanu odżywiania i zaplanować aktywność fizyczną dla osób uprawiających sporty indywidualne (aerobik sportowy, trójbój siłowy, lekka atletyka, judo, tenis ziemny, pływanie, tenis stołowy, badminton)	03_K – potrafi pracować indywidualnie określając priorytety treningowe		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w dziennikach zajęć				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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