

Nazwa zajęć:	<b>Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Nutritional epidemiology with elements of methodology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-12-072-49_19</b>

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu epidemiologii żywieniowej i metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie z zakresu epidemiologii żywieniowej</p> <p><b>Wykłady:</b> Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji. Wskaźniki biologiczne i wrażliwości w badaniach epidemiologicznych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych - opisowe, przekrojowe, kliniczno-kontrolne, kohortowe i eksperymentalne. Metodologia badań epidemiologicznych - planowanie, organizacja i realizacja badań. Źródła błędów w badaniach naukowych, czynniki zakłócające. Aspekty etyczne badań z epidemiologii żywieniowej. Badanie interwencyjne – przygotowanie i opracowanie dokumentów badania, aspekty etyczne.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Definicja zdrowia, mierniki i ich standaryzacja. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu. Narzędzia badawcze, walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7 b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych z zastosowaniem odpowiednich metod statystycznych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi</p> <p>W2 – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, skonstruować narzędzia badawcze, zinterpretować wyniki badań</p> <p>U2 – potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z anglojęzycznych pozycji literaturowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów współdziałać i pracować w zespole</p> <p>K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: pisemne kolokwia, opracowanie i prezentacja pracy stanowiącej podsumowanie badań epidemiologicznych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: kolokwia, wydruk prezentacji		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z kolokwiów (25%), ocena za prezentację (15%), ocena skonstruowanych narzędzi badawczych (10%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Jędrzychowski W. (1999): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa.			
2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź.			
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.			
4. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.			
5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.			
6. Wądołowka L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): <a href="http://www.knoz.c.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf">http://www.knoz.c.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf</a> .			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie metody oceny zdrowia na poziomie populacji i jego uwarunkowania	K_W04, K_W05	1, 1
Wiedza – W2	Zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W04, K_W05	1, 1
Umiejętności –U1	Potrafi zaplanować badanie dotyczące związku między żywieniem a zdrowiem, umie sformułować cele i hipotezy badawcze	K_U01, K_U02	1, 1
Umiejętności –U2	Potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z anglojęzycznych pozycji literaturowych	K_U01, K_U02	1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotów współdziałać i pracować w zespole	K_K02	1
Kompetencje – K2	Ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K05	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Ochrona własności intelektualnej</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Intellectual property protection</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-50_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr Agnieszka Bobola		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Turystyki, Komunikowania Społecznego i Doradztwa		
Jednostka realizująca:	Katedra Turystyki, Komunikowania Społecznego i Doradztwa, Instytut Ekonomii i Finansów		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. <b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna istotę oraz rozumie znaczenie ochrony własności intelektualnej W2 – zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	Kompetencje: K1 – jest gotów dokształcać się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych Przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu oraz pracy pisemnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, wykład w formie e-learningu		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2011.</li> <li>Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007.</li> <li>Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.</li> <li>Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna istotę oraz rozumie znaczenie ochrony własności intelektualnej	K_W06	1
Wiedza – W2	Zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	K_W06	1
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów doksztalać się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
Kompetencje – K2	Ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy.

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

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.1_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Dorota Zielińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z pojęciem mikrobiomu i uświadomienie funkcji mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy człowieka w kształtowaniu zdrowia człowieka. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analiz mikrobiologicznych żywności probiotycznej, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia: mikrobiom, mikrobiota, skład mikroflory człowieka, probiotyk, Rodzaje, gatunki i szerepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych, Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny zgodnie z WHO, Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej, Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną, Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną, Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka, Zaburzenia w rozwoju prawidłowej mikroflory człowieka, Mikrobiota a choroby zapalne jelit, Mikrobiota a choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca), Modulowanie mikrobioty jelit (enterotypy, wpływ składników odżywczych, transplantacja mikroflory), Przyszłość w leczeniu zaburzeń w oparciu o wiedzę na temat mikrobioty.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Human Microbiome Project, Ocena wybranych probiotycznych produktów żywnościowych, Projektowanie żywności probiotycznej</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie problemów technologicznych, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Mikrobiologia, fizjologia człowieka, anatomia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych W2 – zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka</p>	<p><b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia U2 – potrafi projektować i przeprowadzać eksperymenty z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów współdziałać i pracować w grupie K2 – jest gotów do przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i społecznych konsekwencjach błędów żywieniowych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia (ćwiczenia), ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, zaliczenie pisemne (wykłady).		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 15% Ocena sprawozdania zespołowego z ćwiczeń – 15% Ocena projektu studenckiego – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fiedurek J.: Mikrobiom a zdrowie człowieka. Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2012.</li> <li>Binek M.: Mikrobiom człowieka – zdrowie i choroba. <i>Post. Mikrobiol</i>, 2012, 51, 27-36.</li> <li><a href="https://hmpdacc.org/">https://hmpdacc.org/</a></li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.2_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie specjalistycznej wiedzy na temat różnych aspektów funkcjonowania rynku żywności, z uwzględnieniem wpływu polityki państwa i europejskiej na jego rozwój oraz kształtowanie umiejętności analizy danych i informacji do oceny sektorów tego rynku z wykorzystaniem metody SCP (Structure-Conduct-Performance).</p> <p><b>Wykłady:</b> Diagnoza europejskiego rynku żywności. Znaczenie informacji na rynku żywności. Możliwości i uwarunkowania podaży rynku żywności. Organizacja i kierunki wymiany międzynarodowej artykułami rolno-spożywczymi. Koncepty współpracy na globalnym rynku żywności. Determinanty innowacyjności produktowej w sektorze żywnościowym. Innowacyjność rynku żywności i jego segmentów. Rola instytucji w stabilizacji rynku żywności. Marketing żywieniowy i społeczna odpowiedzialność biznesu na rynku żywności. Rozwój systemów dobrowolnej certyfikacji jakości produktów żywnościowych. Inwestycje na rynku żywności. Rola organizacji branżowych na rynku żywności. Zróżnicowanie regionalne rynku żywności w Unii Europejskiej. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku i kierunki jego rozwoju.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wykorzystanie modelu SCP w badaniu wybranego sektora rynku żywności. Podstawowe uwarunkowania funkcjonowania wybranego sektora – możliwości i uwarunkowania podaży-popytu z uwzględnieniem handlu zagranicznego. Specyfika i struktura analizowanego sektora (struktura podmiotowa, stopień koncentracji, powiązania integracyjne, struktura kosztów i produkcja sprzedana). Zróżnicowanie produktowe i systemy certyfikacji B2B i B2C w komunikacji z interesariuszami zewnętrznymi przedsiębiorstw żywnościowych. Skala i kierunki inwestycji krajowych i zagranicznych w sektorze. Działalność B+R i innowacje produktowe w sektorze. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie sektora. Dynamika cen i strategie cenowe. Efektywność działania analizowanego sektora. Prezentacja posterowa i omówienie modeli SCP wybranych sektorów rynku żywności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykłady i ćwiczenia z wykorzystaniem multimediów; dyskusje; przygotowanie projektów w zespołach.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie specyficzne aspekty funkcjonowania rynku żywności oraz różne uwarunkowania determinujące jego wyniki	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje i dane z różnych wtórnych źródeł do oceny rynku żywności, w tym posługując się modelem SCP	Kompetencje: K1 – jest gotów do poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy dotyczącej rynku żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z tematyki wykładów. Ćwiczenia: wykonanie w zespołach projektu polegającego na dokonaniu oceny funkcjonowania wybranego sektora metodą SCP i posterowa prezentacja modelu.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Ocenione arkusze egzaminacyjne (przykładowe), protokół egzaminacyjny, elektroniczne wersje projektów..		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu 50%, ocena projektu zespołowego 50%.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym i komputerami z dostępem do sieci www.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kowrygo B. (red.): Challenges and Perspectives for the EU Food Market. WULS Press, Warsaw 2008.</li> <li>2. Eastham J., Sharples L., Ball S.: Food Supply Chain Management. Elsevier, 2001.</li> <li>3. Bhat R. (red.): Sustainability Challenges on the Agrofood Sector. John Willey &amp; Sons Ltd, Oxford, UK, Hoboken NJ, 2017.</li> <li>4. Publikacje, cykliczne raporty, strony internetowe: MRiRW, ARiMR, KOWR, IERiGŻ-PIB, GUS.</li> <li>5. Publikacje FoodDrinkEurope i informacje ze strony tej organizacji www.fooddrinkeurope.eu</li> </ol>		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum: konsultacje, egzamin – liczba godzin 3.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	Zarządzanie relacjami z klientem	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Customer relationship management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.3_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Iwona Kowalczyk		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań zachowań klientów, typów konsumentów, rodzajów i form komunikacji z klientem, a także zasad budowania partnerskich relacji z klientem i zarządzania nimi. W trakcie zajęć student nabeździe umiejętności w zakresie sposobów postępowania w procesie obsługi klienta z wykorzystaniem zasad komunikacji interpersonalnej i technik perswazyjnych (również przy wykorzystaniu mediów elektronicznych), a także w zakresie opracowywania programów lojalnościowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Filozofia i system CRM. Uwarunkowania zachowań klientów. Metody pozyskiwania klientów. Komunikacja interpersonalna z klientem (werbalna i niewerbalna). Wykorzystanie Internetu w komunikacji z klientem. Cele, istota i metody budowania i utrzymywania partnerskich relacji z klientem. Programy lojalnościowe. Analiza przykładów firm wykorzystujących w praktyce zasady CRM.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Diagnoza własnych predyspozycji do pracy z klientem. Tworzenie strony internetowej. Wykorzystanie mediów społecznościowych w komunikacji z klientem. Wykorzystanie zasady NLP w komunikacji interpersonalnej. Szacowanie wartości klienta.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, realizacja w grupach zadań ćwiczeniowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat ekonomii, organizacji i zarządzania, marketingu, zachowań konsumentów		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie uwarunkowania zachowań klientów, W2 - zna i rozumie zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej oraz metody i techniki oddziaływania perswazyjnego W3 - zna i rozumie zasady i metody CRM</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM U2 – potrafi przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych U3 – potrafi oszacować wartość klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM U4 – potrafi formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: realizacja projektu strony internetowej i zadań ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt strony internetowej, raporty z zadań ćwiczeniowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena projektu strony internetowej (15%), ocena z realizacji zadań ćwiczeniowych (35%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Werda W.: Zarządzanie relacjami z klientem (CRM) a postawy nabywców na rynku usług. Diffin, Warszawa 2009.</li> <li>2. Dębińska-Cyran I., Hołub-Iwan J., Perenc J.: Zarządzanie relacjami z klientem. Difin, Warszawa 2014.</li> <li>3. Falkowski A., Tyszka T.: Psychologia zachowań konsumentów. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2001.</li> <li>4. Kieźel E.: Racjonalność konsumpcji i zachowań konsumentów. PWE, Warszawa 2004.</li> <li>5. Rudawska E.: Lojalność klientów, PWN, Warszawa 2005.</li> </ol>			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	Zna i rozumie uwarunkowania zachowań klientów	K_W07	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej oraz metody i techniki oddziaływania perswazyjnego	K_W07	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM	K_U01	1
Umiejętności – U2	Potrafi przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych	K_U08	2
Umiejętności – U3	Potrafi oszacować wartość klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM	K_U06	1
Umiejętności – U4	Potrafi formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie	K_U06	2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem	K_K05	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia roślinnego</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Technology of plant origin food</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.4_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Ewelina Hallmann		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Charakterystyka produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych z uwzględnieniem działania prozdrowotnego, jak również niepożądanego (np. składniki alergenne). Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących zawartych w żywności pochodzenia roślinnego. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, – pozyskiwanie pektyn. Otrzymywanie i charakterystyka olejów nasyconych. Grzyby jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Zboża niechlebne jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Ocena przydatności zbóż niechlebnych do przemysłowego przetwarzania (pozyskiwanie mąk i kasz).</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Charakterystyka technologiczno-żywnościowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Źródła, technologie pozyskiwania i właściwości składników pochodnych czystych: skrobie, inulina, oligofruktoza, pektyny, hydrokoloidy, Charakterystyka technologiczno-żywnościowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), nasiona roślin strączkowych i produktów ich przetworzenia. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebnych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza na temat surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	Kompetencje: K1 – jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prac pisemnych – 50%, ocena egzamin - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sadowska A. (red.): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003.</li> <li>Siwicki K., Skopińska-Różeńska E., Świdorski F. (red.): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. SPW Edycja, Olsztyn 2004.</li> <li>Świdorski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001.</li> <li>Kołodziejczyk A.: Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa 2004.</li> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu</li> </ol>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	K_W01	1
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	K_K01	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Technology of animal origin food</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów:	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-51.5_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Danuta Jaworska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie przetwarzania i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Ocena jakości mięsa kulinarnego i kierunku jego wykorzystania. Wpływ peklowania na wydajność i cechy jakościowe mięsa, technologia wyrobu wędlin i ich ocena jakościowa, ocena jakościowa konserw mięsnych. Mięso drobiowe, kierunki wykorzystania; aspekty jakościowe. Technologia i ocena jakości mleka spożywczego. Wytwarzanie i ocena jakościowa deserów mlecznych. Technologie wytwarzania mlecznych napojów fermentowanych; ocena jakościowa. Technologie wytwarzania i ocena jakościowa serów twarogowych i dojrzewających. Technologia produkcji masła i mleka w proszku; ocena jakościowa. Technologia produkcji wybranych przetworów rybnych i ich ocena jakościowa, Miody naturalne – wytwarzanie, aspekty jakościowe. Przetwarzanie jaj oraz aspekty jakościowe.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Mięso jako surowiec i ocena jakościowa. Technologie przetwarzania mięsa, aspekty jakościowe wytworzonych wędlin. Technologie przetwarzania mleka, mlecznych napojów fermentowanych i ich ocena jakościowa. Sery, desery mleczne oraz ocena jakościowa. Miody oraz ocena jakościowa.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia jako eksperymenty technologiczne, analizy fizyko-chemiczne, sensoryczne, ustalenie lub porównanie jakości		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna technologia żywności, Higiena produkcji żywności, Chemia żywności.		
Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych oraz rozumie aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i podstawowe zjawiska zachodzące podczas jej przechowywania W2 – zna czynniki determinujące jakość żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ W3 – zna praktyczne metody i procesy wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne</p>	<p><b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi dobrać surowce i parametry procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości U2 – potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów brać odpowiedzialność za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ze świadomością wpływu produkcji na stan środowiska</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć: Egzamin pisemny z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu cząstkowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Jaworska D. (red.): Żywność pochodzenia zwierzęcego – wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.			
2. Jurczak M.E.: Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. SGGW, Warszawa 1999.			
3. Pisula A., Pospiech E. (red.): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2011.			

4. Sikorski E.: Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT, Warszawa 2004.  
 5. Grabowski T., Kijowski J. (red.): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT, Warszawa 2004.

**UWAGI**

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 4.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych oraz rozumie aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i podstawowe zjawiska zachodzące podczas jej przechowywania	K_W01	3
Wiedza –W2	Zna czynniki determinujące jakość żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ	K_W03	3
Wiedza –W3	Zna praktyczne metody i procesy wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne	K_W06	1
Umiejętności –U1	Potrafi dobrać surowce i parametry procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	K_U02	2
Umiejętności –U2	Potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów brać odpowiedzialność za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ze świadomością wpływu produkcji na stan środowiska	K_K02	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Seminarium dyplomowe</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diploma seminar</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-52_19</b>

Koordynator zajęć:	Dziekan Wydziału Żywnienia Człowieka		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowania pracy inżynierskiej oraz monitorowanie postępów w jej realizacji; kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej podczas studiów, krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Ćwiczenia: Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy inżynierskiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego cytowania; formułowanie celu i zakresu pracy; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków. Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy: cel, zakres pracy, przesłanki podjęcia pracy, wyniki i ich opracowywanie. Dyskusja oraz monitorowanie realizacji pracy. Przekazanie przez prowadzącego informacji na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego etapu realizacji pracy inżynierskiej, jej złożenia oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań własnych, prezentacje ustne studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów	Umiejętności: U1 – potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów U2 – potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002. 2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009. 3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów	K_U01, K_U08	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U09	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U07, K_U08, K_U09	2, 2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02	2, 2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,