

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Racjonalizacja żywienia			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Strategies for improvement nutrition				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW; dr hab. Anna Kołtajtis-Dołowy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Oceny Żywności; Zakład Podstaw Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zdobycie przez studenta wiedzy oraz kształtowanie umiejętności dotyczących sposobów i metod korygowania nieprawidłowości w sposobie żywienia, z uwzględnieniem edukacji żywieniowej. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz oceny żywienia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 24; b) ćwiczenia; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, dyskusja/debata, rozwiązywanie problemu				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Racjonalizacja diety z punktu widzenia profilaktyki zdrowotnej. Podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji. Błędy żywieniowe i ich konsekwencje zdrowotne w różnych grupach populacyjnych. Krajowe i międzynarodowe działania zmierzające do zwalczania nieprawidłowego żywienia - wybrane przykłady. Strategie zwiększania spożycia składników odżywczych, sposoby modyfikacji składu produktów spożywczych, źródła informacji o składzie produktów i zasady ich tworzenia (profile żywieniowe). Wzbogacanie żywności składnikami odżywczymi – rodzaje wzbogacania, substancje wzbogacające i ich biodostępność. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – wskazania do stosowania suplementacji, rozpowszechnienie, efektywność. Charakterystyka suplementów zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Błędy przy wzbogacaniu i suplementacji składnikami odżywczymi (przekraczanie UL, interakcje składniki odżywcze – suplementy). Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej jako narzędzia w racjonalizacji sposobu żywienia; dobór treści i metod do warunków otoczenia i potrzeb odbiorców, preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania. Rola środków masowego przekazu w edukacji żywieniowej. Indywidualizacja żywienia uwzględniająca uwarunkowania genetyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza potrzeb w zakresie racjonalizacji żywienia, na podstawie reprezentatywnych danych o spożyciu (praca w zespołach oraz debata na zdefiniowany wcześniej temat). Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikrośladków – analiza opinii krajowych ekspertów. Symulacja spożycia wybranych witamin i składników mineralnych z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych i suplementów diety dla wybranej grupy populacyjnej (analiza przypadku). Badanie sondażowe dotyczące sposobu żywienia w wybranej grupie populacyjnej: konstruowanie ankiety, przeprowadzenie badania, analiza uzyskanych wyników, ocena ryzyka wadliwego żywienia. Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej grupy osób, dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych do potrzeb i percepcji odbiorców. Przeprowadzenie edukacji i jej ewaluacja.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu żywienia człowieka, sposobu i stanu odżywienia oraz wpływu żywienia na zdrowie.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne 02_W – zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	03_U – potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz ich korygowania poprzez edukację żywieniową 04_K – umie współpracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – egzamin pisemny (wykłady) i kolokwium pisemne (ćwiczenia); pytania testowe i problemowe 03_U - ocena wykonania badania i przygotowanie raportu 04_K – zespołowe opracowanie na zadany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny – protokoły: pisemna praca egzaminacyjna, kolokwium, zespołowa praca na zadany temat				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego - 60% Ocena z ćwiczeń – 40%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.				

2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywność u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
5. Jarosz M. (red.) (2006): Otyłość, żywność, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
6. Jarosz M. (red.) (2008): Suplementy diety a zdrowie. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
7. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
8. Kołajtis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258.
9. Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24.
10. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
11. Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik A., Przygoda B. (2004): Żywność wzbogacana a zdrowie. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
12. Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A. (2013): Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych. [w:] Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 11-20.
13. Sicińska E., Jeruszka-Bielak M., Brzozowska A., Jarosz M., Roszkowski W., Raats M.M. (2013): Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikroskładników w opinii krajowych ekspertów. [w:] Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, Wyd. SGGW, Warszawa, 28-38.
14. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn.
15. Aktualne akty prawne dotyczące problematyki przedmiotu.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	125 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.:	1,5 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 przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne	K_W12, K_W13
02_W	zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	K_W12, K_W13
03_U	potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz ich korygowania poprzez edukację żywieniową	K_U04, K_U11
04_K	umie współpracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Ochrona własności intelektualnej			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property protection				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Bobola				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz obowiązującymi regulacjami w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady systemu ochrony własności intelektualnej. Znaczenie ochrony własności intelektualnej dla przedsiębiorców i konsumentów. Organizacje międzynarodowe i unijne w zakresie ochrony własności intelektualnej. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a prawo własności przemysłowej. Tajemnica przedsiębiorstwa, jako najprostsza forma ochrony własności intelektualnej. Kompetencje i działalność Urzędu Patentowego RP w zakresie ochrony własności przemysłowej. Znak towarowy – warunki uzyskania prawa ochronnego. Wspólnotowy znak towarowy. Wzór przemysłowy. Wzór wspólnotowy. Oznaczenia geograficzne. Istota wynalazku. Zasady udzielania patentu. Rodzaje patentów. Wzór użytkowy. Topografie układów scalonych. Istota i rodzaje udzielanych licencji. Rola rzeczników patentowych. Ochrona prawna odmian roślin. Ochrona prawa autorskiego w Polsce. Ochrona praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku. Konsekwencje naruszania praw własności intelektualnej.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw marketingu oraz podstaw prawa				
Efekty kształcenia:	01_W - zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 02_W - zna rodzaje form własności przemysłowej; możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego 03_W - zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	04_U - umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej 05_K - ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 05_K – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 06_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa. Nowińska E., du Vall M. (2010): Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. 				
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:	26 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	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08
02_W	zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego	K_W08
03_W	zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W08
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01
05_K	ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K10

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Seminarium			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	Żywnie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 8;				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski		04_U – potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych 05_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_U, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; 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. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.				
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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W03
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01,K_U02
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U03, K_U11
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych	K_U14
05_U	potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy	K_U03, K_U14
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Biologiczna ocena żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Biological food assessment				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Oceny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka ; Zakład Oceny Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu fizjologii i żywienia człowieka; jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu oceny i racjonalizacji żywienia, dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące przygotowanie dokumentacji do prowadzenia badań z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz projektów eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Zadania Komisji Etycznych do spraw doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej oceny żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych Badania biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych. Ćwiczenia: Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie dokumentacji niezbędnej do rozpoczęcia badań z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w aspekcie etyki badań. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, tłuszczu, wapnia, witaminy A. Opracowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych na podstawie danych literaturowych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o: budowie i fizjologii przewodu pokarmowego, składnikach żywności i ich roli w organizmie, podstawowych metodach analizy chemicznej żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących biologicznej oceny żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących biologicznej oceny żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu biologicznej oceny żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02_W – egzamin pisemny; 1 kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 03_U – ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) 03_K – ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze egzaminów, kolokwium, projekty eksperymentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (50%), kolokwium (30%), projekty (20%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium, zwierzętarnia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E. (2013): Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-				

Mazurskiego w Olsztynie.

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

UWAGI

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Epidemiologia żywieniowa			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional epidemiology				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Podstaw Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka ; Zakład Podstaw Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób oraz w zakresie projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, projektowanie wybranych elementów badania epidemiologicznego, prezentacja wyników meta-analiz, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Źródła danych o zdrowiu. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Badania eksperymentalne i przesiewowe. Analiza przeżycia – interpretacja wyników badań. Meta-analiza badań epidemiologicznych.</p> <p>Ćwiczenia: Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Ocena stanu odżywienia różnymi wskaźnikami z uwzględnieniem czynników zakłócających oraz modyfikujących odpowiedź organizmu. Poznanie i rozróżnianie rodzajów badań epidemiologicznych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych. Znajomość statystyki w podstawowym zakresie.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących epidemiologii żywieniowej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących epidemiologii żywieniowej	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu epidemiologii żywieniowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie części wykładowej i ćwiczeń na podstawie pisemnych kolokwium, 02_U - wykonanie prezentacji na zadany temat (prezentacja z angielskojęzycznych publikacji), 03_K - rozwiązywanie problemów i zadań				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne zaliczenie części wykładowej, kolokwium ćwiczeniowe, prezentacja meta-analizy				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe - 25%, opracowanie i prezentacja meta-analizy - 25%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna/seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź. Jędrychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary Prevention				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Fürstenberg				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Fizjologii Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo-zależnych, kształtowanie umiejętności modyfikacji stylu życia oraz sposobu żywienia różnych grup populacyjnych celem zapobiegania wystąpieniu chorób dietozależnych. Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i jej składników, zarówno pokarmowych, jak i nie-pokarmowych w zwiększeniu lub zmniejszeniu ryzyka powstawania chorób żywieniowo-zależnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia w formie grupowych i indywidualnych prezentacji				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ oraz omówienie wybranych programów profilaktycznych organizowanych w Polsce. Profilaktyka pierwotna chorób układu krążenia, chorób nowotworowych, osteoporozy, chorób nerek, stłuszczeniowej choroby wątroby oraz chorób neurodegeneracyjnych.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza własnej diety pod kątem zagrożeń chorobami cywilizacyjnymi. Opracowanie jadłospisów uwzględniających zasady profilaktyki wybranych chorób dietozależnych. Opracowanie projektu programu profilaktycznego dla osób dorosłych zagrożonych wybraną chorobą dietozależną</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makro- i mikroelementy pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroelementów pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących dietoprofilaktyki	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących dietoprofilaktyki	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – egzamin pisemny (materiał wykładowy) 01_W, 02_U – sprawozdania cząstkowe z ćwiczeń, przygotowanie prezentacji 02_U, 03_K – przygotowanie prezentacji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań z ćwiczeń i prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu pisemnego (test), 30% - ocena ze sprawozdań cząstkowych, 20% - ocena z prezentacji				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład, sala dydaktyczna - ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. (2005): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie. PZWL, Warszawa.				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Foods for particular nutritional uses				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu: zasad klasyfikacji oraz charakterystyki wartości odżywczej i jakości żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dostarczenie wiedzy w zakresie doboru składników niezbędnych do produkcji tej grupy żywności, możliwości stosowania różnych dodatków i technologii warunkujących specjalne przeznaczenie żywności. Przedstawienie asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jak również nauczanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ZSPŻ.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne, samodzielne przygotowanie produktów w skali laboratoryjnej i ich ocena. Ocena eksponatów preparatów rynkowych specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia, materiałów informacyjnych producentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: zasady znakowania żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa. Charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym. Środki spożywcze bezglutenowe i niskosodowe - technologia i wymagania żywieniowe. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Charakterystyka technologii i dodatków warunkujących specjalne przeznaczenie żywieniowe produktów spożywczych - żywność dla diabetyków. Charakterystyka technologii i dodatków warunkujących specjalne przeznaczenie żywieniowe produktów spożywczych – żywność w profilaktyce osteoporozy..</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie się z dokumentami normalizacyjnymi regulującymi wprowadzanie na rynek i znakowanie żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Projektowanie informacji na etykiety. Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wysokobłonnikowej, wysokobiałkowej i dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym, Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wspomagającej profilaktykę osteoporozy. Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Środki spożywcze obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, w tym preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, dietetyki				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K na podstawie pisemnych kolokwium z każdego realizowanego w ramach ćwiczeń tematu oraz sprawozdań z wykonywanych badań 01_W, 02_U - na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego lub testu (egzamin)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań, egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 35% Średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 5% Ocena z egzaminu – 60%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 2. Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES. London. 3. Aktualne akty prawne dotyczące żywności wzbogacanej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. 	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	105 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology and consumer services				
Kierunek studiów:	Żywnie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w kuchniach innych narodów, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania polskich potraw regionalnych. Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii i cateringu oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności z zakresu specyficznych technologii przygotowania potraw, charakterystycznych dla różnych kuchni narodowych i regionalnych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń. Analiza i interpretacja tekstów źródłowych.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych (rodzaje zakładów gastronomicznych, trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki. Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów. Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących. Zasady serwowania zup i dań zasadniczych, Zasady serwowania serów. Zasady serwowania deserów. Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych. Standardy obsługi klienta w gastronomii. Kuchnia molekularna Ćwiczenia: Karty menu. Nakrywanie stołów i obsługa konsumenta. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Wybrane technologie kuchni narodowych. Wybrane technologie polskiej kuchni regionalnej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu z zakresu technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U – przygotowanie opracowania i prezentacja multimedialna na zajęciach ćwiczeniowych 03_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen 2. Dokumentacja aktywności na ćwiczeniach. 3. Sprawozdania z wykonanych obliczeń – organizacja przyjęć okolicznościowych. 4. Prezentacje multimedialne związane z tematyką ćwiczeń 5. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z prezentacji, sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, egzaminu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin - 50%; Prezentacje multimedialne - 40%; Sprawozdania i aktywność na ćwiczeniach - 10% Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2., WSiP S.A., Warszawa. 3. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 4. Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe, polskie kuchnie regionalne) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	109 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie zakładów gastronomicznych			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering enterprises designing				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grześnińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowego opracowywania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych uwzględniających zasady GMP/GHP, aspekty architektoniczne, konstrukcyjne, wentylacyjne, wodno-kanalizacyjne. Zdobywają również umiejętności przygotowania elementów dokumentacji projektowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Definicja i podział zakładów gastronomicznych. Zakres opracowania projektu technologicznego zakładów gastronomicznych. Obliczenia projektowe. Lokalizacja zakładu gastronomicznego oraz ustawienie względem stron świata. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działów i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Organizacja stanowisk pracy - aspekty ergonomiczne. Organizacja poszczególnych pomieszczeń zakładu. Systemy dystrybucji posiłków i organizacja ekspedycji. Określenie liczby zatrudnionych w zakładzie gastronomicznym. Przykładowe rozwiązania projektowe.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie elementów dokumentacji projektowej projektu technologicznego. Omówienie oznaczeń urządzeń technologicznych. Rozdanie tematów projektowych i opracowanie wytycznych do projektu. Etapowa realizacja zadanych projektów technologicznych zakładów gastronomicznych: obliczanie powierzchni pomieszczeń, dobór wyposażenia technologicznego, opracowanie układu funkcjonalnego zakładu oraz ustawienia wyposażenia technologicznego, obliczenia wielkości zatrudnienia, wykreślenie rysunków projektowych, w tym układu funkcjonalnego i ustawienia wyposażenia technologicznego z naniesieniem dróg technologicznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców) i technologii gastronomicznej, zasad GHP/GMP, wyposażenia technologicznego zakładów, ergonomii i BHP				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących projektowania zakładów gastronomicznych		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu projektowania zakładów gastronomicznych		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących projektowania zakładów gastronomicznych				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 03_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W – zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu spożywczego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu cząstkowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność pochodzenia zwierzęcego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food of animal origin				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Jaworska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Technologii Gastronomicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności ; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia eksperymenty technologiczne analizy chemiczne i porównanie jakości sensorycznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka, badanie i selekcja mleka w zakładzie mleczarskim. Przetwórstwo mleka. Preparaty paszowe mleko zastępcze. Charakterystyka przetworów z mleka, w tym deserów mlecznych. Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego i uwarunkowań jego jakości. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Technologia przetworów mięsnych (wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, produkty blokowe). Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa i tłuszczu. Technologia produkcji konserw. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Produkcja jaj (budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena i standaryzacja, konserwowanie i przetwórstwo). Charakterystyka i wartość odżywcza, pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych. Technologia przetwarzania morskich surowców żywnościowych. Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych według wymagań krajowych i międzynarodowych.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne zapoznanie się z technologią wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: technologia mleka - otrzymywanie serów poprzez koagulację białek kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa; technologia ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego; technologia mięsa –produkcja wędlin i konserw, ocena jakościowa</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, 01_W, 02_U, 03_K - sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć; 01_W - egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia;				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa. 2. Jaworska D. (red) Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, 2014.				

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

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność pochodzenia roślinnego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food of Plant Origin				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Świąder				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Charakterystyka produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych z uwzględnieniem działania prozdrowotnego, jak również niepożądanego (np. składniki alergenne). Przedstawienie podstawowych metod oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół i pozyskanych z nich składników bioaktywnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących zawartych w owocach, warzywach i ziołach. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, - otrzymywania grysów, kostki ziemniaczanej i puree ziemniaczanego - przetwarzanie wybranych owoców – pozyskiwanie pektyn. Wybrane zagadnienia z technologii młynarstwa. Ocena przydatności zbóż niechlebowych (amarantus) do przemysłowego przetwarzania (pozyskiwanie mąk i kasz) Wykorzystanie w technologii żywności roślinnych produktów odpadowych.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka technologiczno-żywnościowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Oznaczanie w żywności pochodzenia roślinnego zawartości wybranych składników odżywczych-. Składniki pochodne czyste (skrobie, inulina i oligofruktoza) – źródła, technologie pozyskiwania, właściwości. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), owoców i warzyw – pektyny, różne frakcje błonnikowe, nasiona roślin strączkowych. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia roślinnego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia roślinnego		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności pochodzenia roślinnego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych) 01_W - egzamin testowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Do weryfikacji efektów kształcenia służy: ocena prac pisemnych – 50%, egzamin - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice, Warszawa. Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA. Świderski F (red) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa. 				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	105 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,0 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rynek żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food market				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Halicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Wyżywienia Ludności				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom specjalistycznej wiedzy na temat funkcjonowania rynku żywności z uwzględnieniem wpływu instytucji państwa na jego rozwój. Kształtowanie umiejętności wykorzystania metody SCP (Structure-Conduct-Performance) do analizy i oceny wybranych sektorów rynku żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, opracowanie projektu zespołowego.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie informacji na rynku żywności. Specyfika i struktura rynku żywności. Możliwości i uwarunkowania podaży-popytu na rynku. Organizacja i kierunki wymiany międzynarodowej. Rola instytucji w stabilizacji rynku żywności. Koncepty współpracy na globalnym rynku żywności. Innowacyjne segmenty rynku żywności. Determinanty innowacyjności w sektorze żywnościowym. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Funkcje stowarzyszeń branżowych. Zróżnicowanie regionalne rynku żywności w UE. Społeczna odpowiedzialność firm spożywczych. Rozwój systemów dobrowolnej certyfikacji żywności. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Marketing żywnościowy na rynku artykułów spożywczych. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wybranych sektorów rynku żywności za pomocą modelu SCP (Struktura-Zarządzanie-Efektywność działania). Charakterystyka podstawowych uwarunkowań, struktury oraz stopnia koncentracji, inwestycji zagranicznych, innowacji i certyfikacji w wybranym sektorze rynku. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie wybranego sektora rynku żywnościowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku żywności	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z egzaminu pisemnego z treści wykładowych 02_U, 03_K – ocena z przygotowania i prezentacji zadania projektowego (modelu SCP wybranego sektora) w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Test z materiału wykładowego i model SCP wybranego sektora (wydruk lub wersja elektroniczna).				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu z materiału wykładowego - 50% Ocena z przygotowania i prezentacji modelu SCP wybranego sektora rynku żywności - 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym i komputerami podłączonymi do sieci www.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Eastham J., Sharples L., Ball S. (2001): Food Supply Chain Management, Elsevier, Oxford. Kowrygo B. red. (2008): Challenges and perspectives for the European Food Market, WULS Press, Warsaw. Williamson O.E. (1998): Ekonomiczne instytucje kapitalizmu. PWN, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie przedsiębiorstwem			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Enterprise management				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Krystyna Rejman				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem w jego głównych obszarach funkcjonowania, z uwzględnieniem najnowszych koncepcji i metod oraz kształtowanie umiejętności zarządzania projektami biznesowymi w sektorze żywnościowym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: praca w grupach, zespołowy projekt.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zarządzanie przedsiębiorstwem - ewolucja zarządzania. Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa. Zarządzanie projektami w środowisku biznesowym. Koncepcja consumer-oriented w rozwoju nowego produktu żywnościowego. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Zarządzanie komunikacją w przedsiębiorstwie. Zarządzanie aktywami niematerialnymi. Zarządzanie wiedzą i innowacjami. Klastry biznesowe w rozwoju innowacyjności i konkurencyjności.</p> <p>Ćwiczenia: Kształtowanie wizerunku firmy. Analiza konkurencji w branży. Kalkulacja ceny pieniądza i optymalna polityka cenowa. Mechanizmy rozwoju marek produktów innowacyjnych. Strategie przedsiębiorstw w zakresie komunikowania się z różnymi uczestnikami rynku. Zarządzanie projektami w środowisku biznesowym: ryzyko, sukcesy, błędy. Coaching kariery. Analiza kluczowych obszarów zarządzania na przykładzie wybranej firmy sektora żywnościowego - prezentacja projektu zespołowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość funkcjonowania gospodarki i praw rządzących rynkiem				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania przedsiębiorstwem	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania przedsiębiorstwem	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z zaliczenia pisemnego; 02_U, 03_K – ocena w trakcie ćwiczeń: analiza poszczególnych tematów i projektu zespołowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruki prezentacji projektów zespołowych, protokół aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych, ocenione testy zaliczeniowe oraz finalny protokół.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego (treści wykładowe i ćwiczeniowe) 70% Ocena projektu zespołowego: aspekty merytoryczne, sposób prezentacji i dyskusji z grupą 25% Ocena aktywności podczas analizy poszczególnych tematów ćwiczeniowych 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Krupski R. (red.) (2005): Zarządzanie przedsiębiorstwem w turbulentnym otoczeniu. PWE, Warszawa. Skawińska E., Zalewski R. (2009): Klastry biznesowe w rozwoju konkurencyjności i innowacyjności regionów. PWE, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Świątkowska M., Górska-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw – organizacja, strategie, uwarunkowania, Wyd. SGGW, Warszawa. Glinka B. (2008): Kulturowe uwarunkowania przedsiębiorczości w Polsce. PWE, Warszawa. Smółka P. (2009): Coaching. Helion, Gliwice. Miesięczniki np. Harvard Business Review, Marketing i Rynek. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Rynek usług – hotelarstwo, restauracje, catering			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Market of Hotel, Restaurant, Catering Service				
Kierunek studiów:	Żywnie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji ; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy na temat struktury, specyfiki i zasad funkcjonowania rynku usług hotelarskich, gastronomicznych i cateringowych, tendencji i kierunków jego rozwoju. Przedmiot wymaga podstaw wiedzy z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, studium przypadku, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota i cechy usług hotelarskich i gastronomicznych – definicje, charakterystyka i powiązania. Rynek usług hotelarskich - model, uczestnicy, struktury, specyfika. Współczesny stan bazy materialnej hotelarstwa i gastronomii w Polsce i na świecie. Ocena rozmiarów rynku usług gastronomicznych, podaży i popytu, ich uwarunkowań. Czynniki i kierunki zmian, rozmiarów i struktury usług gastronomicznych. Zdolność usługowa obiektów hotelarskich i jej wykorzystanie. Rynek usług cateringowych w Polsce – charakterystyka, struktura, kierunki rozwoju. Regulacje prawne dotyczące funkcjonowania firm hotelarskich i gastronomicznych w Polsce. Współczesne kategoryzacje bazy noclegowej. Międzynarodowe systemy hotelowe i gastronomiczne – ich historia, specyfika i znaczenie na współczesnym rynku usług. Specyfika zachowań klientów, segmentacja i typologia konsumentów na rynku usług hotelarskich. Organizacje hotelarskie i gastronomiczne w Polsce i na świecie. Jakość usług hotelarskich i gastronomicznych - kształtowanie, mierzenie, metody oceny.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza bazy noclegowej, gastronomicznej, cateringowej w wybranych miejscowościach regionach, województwach – założenia metodologiczne, omówienie przykładów. Wskaźniki różnicowania przestrzennego w hotelarstwie i gastronomii i ich zastosowanie. Analiza różnicowania przestrzennego bazy noclegowej i gastronomicznej w wybranych miejscowościach, regionach, województwach – omówienie przykładów. Analiza oferty cateringowej wybranych firm - omówienie przykładów. Prezentacja pracy projektowej dotyczącej analizy bazy gastronomicznej lub hotelarskiej wybranej miejscowości, regionu lub województwa.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw ekonomii, funkcjonowania rynku, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług hotelarsko-gastronomicznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z zaliczenia pisemnego 02_U – ocena z przygotowania projektu grupowego 03_K – ocena z prezentacji projektu zespołowego na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, prezentacje multimedialne w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> Ocena wykonania zadania projektowego 40% Ocena prezentacji zadania projektowego 10% Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50% 				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.				

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

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organization of gastronomic and hotel company				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego z uwzględnieniem ich specyfiki oraz kształtowanie umiejętności z zakresu pozyskiwania i analizowania informacji dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, studium przypadku, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Planowanie działalności gospodarczej w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Organizacja procesu gospodarczego w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Efektywność i koszty w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Produkt jako element strategii przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Organizacja pracy, układ i charakterystyka pomieszczeń w hotelu. Struktury organizacyjne w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Specyfika poszczególnych stanowisk pracy w hotelu i zakładzie gastronomicznym. Współdziałanie jednostek organizacyjnych hotelu. Cykl obsługi gościa hotelowego. Specyfika organizacji pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Dobór pracowników w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Komunikacja wewnętrzna w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Przystosowanie obiektu hotelarskiego do potrzeb osób niepełnosprawnych. Inspiracje i kreatywność w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Techniki i systemy rezerwacji usług hotelarskich.</p> <p>Ćwiczenia: Założenia metodyczne realizacji ćwiczeń. Dokumentacja w recepcji hotelowej. Procedura zakładania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Praktyczne aspekty rentowności i efektywności przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Konsument w lokalu gastronomicznym i gość w hotelu: cechy, potrzeby i zachowania. Zasady i procedury obsługi gościa hotelowego. Funkcjonowanie wybranych działów hotelu (recepcji, służby parterowej i służby pięt, części mieszkalnej, zespołu gastronomicznego, zespołu wielofunkcyjnego, zespołu rekreacyjno-wypoczynkowego) – zajęcia terenowe. Kultura kulinarna jako wyróżnik jakości i czynnik sukcesu w gastronomii – zajęcia terenowe. Charakterystyka funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego na przykładzie wybranych zakładów gastronomicznych. Charakterystyka funkcjonowania wybranych działów przedsiębiorstwa hotelarskiego na przykładzie wybranych obiektów hotelarskich.. Ocena i motywowanie pracowników w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Przeciwdziałanie zagrożeniom i postępowanie w sytuacjach losowych w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Strategie różnicowania cen w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena zaliczenia pisemnego 02_U, 03_K – ocena prezentacji projektu zespołowego na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, prezentacje multimedialne w formie elektronicznej				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena wykonania zadania projektowego 40% 2. Ocena prezentacji zadania projektowego 10% 3. Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa. 3. Górską-Warsewicz H., Świątkowska E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa. 5. H. Górską-Warsewicz (red.), 2014: Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim. Wyd. SGGW, Warszawa Szostak D., Panasiuk A. (red.) (2009): Hotelarstwo – usługi, eksploatacja, zarządzanie. Wyd. PWN, Warszawa. 6. Sala J. (2011): Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa. 7. Czasopisma branżowe m.in.: Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny, Hotelarz	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie relacjami z klientem			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Customer relationship management				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczuk				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Hotelarstwie i Gastronomii				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań zachowań klientów, typów konsumentów, rodzajów i form komunikacji z klientem, a także zasad budowania partnerskich relacji z klientem i zarządzania nimi. W trakcie zajęć student nabędzie umiejętności w zakresie sposobów postępowania w procesie obsługi klienta z wykorzystaniem zasad komunikacji interpersonalnej i technik perswazyjnych, a także w zakresie opracowywania standardów obsługi i koncepcji programów lojalnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹ :	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: rozwiązywanie problemów, dyskusja, przygotowanie projektów, gry dydaktyczne, prezentacja, studium przypadku, analiza materiałów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Uwarunkowania zachowań klientów. Podstawowe grupy potrzeb zgłaszanych przez klientów wobec oferty rynkowej, sposoby ich identyfikacji i zaspokajania. Typy klientów z uwzględnieniem specyfiki ich zachowań na rynku usług. Rodzaje relacji z klientem. Sposoby i narzędzia komunikacji (werbalnej - meta model, model Milтона oraz niewerbalnej). Wybrane metody i techniki perswazyjne i zakres ich wykorzystania w procesie obsługi konsumenta. Standardy obsługi konsumenta. Cele, istota i metody budowania i utrzymywania partnerskich relacji z klientem.</p> <p>Ćwiczenia: Diagnoza własnych predyspozycji do pracy z klientem. Zastosowanie w praktyce obsługi konsumenta zasad komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Zastosowanie w praktyce obsługi konsumenta wybranych technik perswazyjnych. Tworzenie i praktyczne wykorzystanie standardów obsługi klienta. Analiza przykładów firm wykorzystujących w praktyce zasady CRM. Opracowanie zasad partnerskiego programu współpracy ukierunkowanego budowanie trwałych relacji z klientem.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu marketingu				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania relacjami z klientem 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania relacjami z klientem		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania relacjami z klientem		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z kolokwium pisemnego (wykłady) 02_U – ocena przygotowania i prezentacji projektów, 02_U, 03_K – ocena z analizy materiałów źródłowych, pracy w grupach, rozwiązywania problemów i zadań, raportów zespołowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium zaliczeniowego, projektów i referatu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia pisemnego - 40% Oceny z projektów - 40% Oceny z referatów - 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bureš I. P. Řehulka P.(2006): 10 zasad budowania trwałych relacji z klientem, One Press, Warszawa. 2. Werda W. (2009): Zarządzanie relacjami z klientem (CRM), Diffin, Warszawa. A. Falkowski, T. Tyszka (2001): Psychologia zachowań konsumentów. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk. 				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Marketing żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food marketing				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Maria Jeznach				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Maria Jeznach				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu marketingu. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, Praca samodzielna studenta: zadania problemowe dotyczące wybranych problemów				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Artykuły żywnościowe jako produkt marketingowy. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Klasyfikacja produktów. Wprowadzenie nowego produktu na rynek. Segmentacja rynku. Kryteria segmentacji. Kompozycja marketingowa (produkt, cena, dystrybucja, promocja, personel) produktów żywnościowych i usług gastronomicznych. Marki i znaki firmowe producentów żywności. Opakowanie. Rola i funkcje opakowania w decyzjach nabywczych. Rola i znaczenie ceny w decyzjach nabywczych dotyczących żywności. Specyfika dystrybucji produktów żywnościowych, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Dystrybucja bezpośrednia. Promocja jako element marketingu – mix. Reklama społeczna żywności i żywienia. Reklama produktów żywnościowych i jej rola w decyzjach nabywczych. Degustacje. Sprzedaż osobista w gastronomii. Organizacja i zarządzanie sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie koncepcji marketingu mix wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji, dyskusja, wnioski. Wybrane kampanie społeczne ich prezentacja i ocena. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących marketingu żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu marketingu żywności		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących marketingu żywności				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – kolokwium na zajęciach 02_U, 03_K – ocena pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu oraz ocenione prace studentów archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 50% Ocena pracy samodzielnej studenta – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. Kall J. (1998): Reklama. PWE, Warszawa. Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań. 				
UWAGI					

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Urządzenia do produkcji żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food processing equipment				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Magdalena Zalewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o budowie i zasadach działania urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach przemysłu spożywczego. Dostarczenie wiedzy o najnowocześniejszych rozwiązaniach maszyn i linii produkcyjnych wykorzystywanych do produkcji żywności. Zapoznanie studentów z urządzeniami wykorzystywanymi na każdym etapie procesu produkcyjnego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z zakładów przemysłu spożywczego, dyskusja, indywidualne prezentacje studenckie, konsultacje.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział i klasyfikacja zakładów przemysłu spożywczego, podział maszyn i urządzeń w zależności od rodzaju zakładu. Urządzenia transportu technologicznego - wewnętrzne (podajniki przemysłowe oraz przenośniki taśmowe i podnośniki). Wybrane urządzenia i linie do chłodzenia i mrożenia żywności (owiewowe, fluidyzacyjne, immersyjne, kriogeniczne). Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenia i linie do koncentracji wykorzystywane w zakładach produkujących żywność. Proces produkcji koncentratu owocowego. Młynki, dezintegratory, prasy koszowe i taśmowe, wirówki. Procesy filtracyjne i techniki membranowe w produkcji koncentratów owocowych. Urządzenia i linie w produkcji mleka i jego przetworów – omówienie procesów baktofugacji i homogenizacji – wirówki, homogenizatory. Etapy produkcji sera. Funkcje maszyn i urządzeń nowej generacji – mąceczniki, kotły serowarskie, prasy. Linia do produkcji twarogu. Kotły tvarożkarskie, Urządzenia prasujące - formujące. Urządzenia do produkcji napojów fermentowanych, fermentory.</p> <p>Ćwiczenia: Maszyny i automaty do pakowania żywności (automatyczne linie do pakowania płynów, ciał stałych i past). Urządzenia do pakowania próżniowego (skin pack) oraz do pakowania w modyfikowanej atmosferze (traysealer). Urządzenia i linie produkcyjne dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego. Urządzenia formujące, wyłaczające. Piece piekarskie i cukiernicze, dzielarki, zaokrąglarki, miedzygarownie. Maszyny i automaty w produkcji wyrobów mięsnych (linie do produkcji wędzonek, kiełbas) - urządzenia nastrzykujące i plastyfikujące, komory wędzarnicze i parzelnicze. Indywidualne prezentacje obrazujące proces produkcji oraz urządzenia wybranego produktu żywnościowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą doboru i zastosowania urządzeń do produkcji żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących urządzeń do produkcji żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu urządzeń do produkcji żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U - zaliczenie pisemne 01_W, 02_U, 03_K - ocena indywidualnych prezentacji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prezentacji i zaliczenia pisemnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Indywidualne prezentacje – 30%, zaliczenie pisemne – 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Gruda Z., Postolski J. (1999): Zamrażanie żywności, Wyd. WNT, Warszawa. Lewicki P.P. (2003): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa. Knyszewski J. (2003): Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego, Wyd. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk. Olszewski A., (2002): Technologia przetwórstwa mięsa, Wyd. WNT, Warszawa. Jurczak M. E. (1999): Mleko: produkcja, badanie, przerób, Wyd. SGGW, Warszawa.					

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

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	101 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zaawansowane metody analizy sensorycznej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Advanced methods of sensory analysis of food				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Eliza Kostyra				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o kompleksowych metodach analizy sensorycznej żywności stosowanych w badaniach analitycznych (sensorycznych) i konsumenckich, ich praktycznym wykorzystaniem oraz planowaniem i realizacją badań sensorycznych w pracach naukowych i praktyce przemysłowej. Kształtowanie umiejętności z zakresu wyznaczenia krytycznych punktów kontroli w badaniach sensorycznych, zagadnienia akredytacji laboratorium				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna; Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Typologia i systematyka wybranych metod stosowanych w badaniach sensorycznych ze względu na przedmiot oceny, zadanie oceny, liczbę wyróżników składających się na jednostkową ocenę oraz uwzględnienie czasu trwania wrażenia i emocji jako parametru oceny. Wybrane metody analizy opisowej: koncepcja, warianty, przykłady zastosowań w badaniach. Metody dynamiczne uwzględniające przebieg wrażeń w czasie: ogólna charakterystyka, parametry pomiaru i zastosowanie w badaniach. Sensoryczne badania konsumenckie – specyfika, kierunki zastosowań, miejsca prowadzenia badań, wybór grupy konsumentów (kryteria). System zapewniania jakości produktów poprzez ustalenie krytycznych punktów kontroli (SQCCP) – założenia i realizacja. Charakterystyka wybranych metod statystycznych stosowanych do interpretacji wyników sensorycznych. Wrażenia wizualne i emocjonalne w ocenie jakości produktów (metodologia i zastosowanie). Planowanie eksperymentu w badaniach sensorycznych i konsumenckich.</p> <p>Ćwiczenia Quizy sensoryczne oparte na opisywaniu cech jakościowych produktów. Wykrywanie różnic w intensywności smaku (smakowitości) różnych produktów. Wpływ rodzaju zastosowanej metody na charakter wniosków z badań sensorycznych. Metoda analizy opisowej (profilowa): wybór wyróżników, sesje ocen i interpretacja wyników. Kompleksowe metody oparte na różnicowaniu próbek w jakości sensorycznej. Określanie rodzaju emocji w stosunku do produktów. Prezentacja projektów dotyczących wykorzystania metody do oceny jakości produktów z uwzględnieniem konkretnego problemu badawczego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat podstawowych metod analizy sensorycznej i warunków realizacji badań sensorycznych				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zaawansowanych metod analizy sensorycznej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zaawansowanych metod analizy sensorycznej		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zaawansowanych metod analizy sensorycznej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny; 02_U, 03_K - obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach, włączanie się do dyskusji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena za prezentacje multimedialne - 40%; egzamin - 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ,				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie jakością żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality management				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7/8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu zarządzania jakością żywności. Zadaniem jest kształtowanie umiejętności samodzielnego opracowania dokumentacji i zapoznanie się z funkcjonowaniem systemów zarządzania jakością w wybranych zakładach. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu technologii żywności, mikrobiologii, zarządzania przedsiębiorstwem, higieny produkcji, systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, prawa żywnościowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia – praca z normami i innymi dokumentami, indywidualny projekt studencki- opracowanie wybranych dokumentów systemowych, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Systemy zarządzania jakością w biznesie żywnościowym. Omówienie norm ISO serii 9000, standardów BRC i IFS. Globalne zarządzanie przez jakość - TQM. Dokumentacja i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Rola kierownictwa w systemach zarządzania jakością. Systemy zarządzania jakością w MŚP. Prezentacja normy PN-EN 45011 i jej znaczenie. Ekonomiczne aspekty zarządzania jakością. Ewolucja pojęcia „jakość żywności” w opinii konsumentów. Oczekiwania konsumentów w stosunku do jakości żywności – dokąd zmierzamy? Ćwiczenia: Zapoznanie się normami systemów zarządzania jakością (ISO 9000, BRC, IFS). Polityka jakości zgodna z normami ISO serii 9000. Przygotowanie wybranych procedur - indywidualny projekt studenta.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o procesach produkcji żywności i przemianach składników żywności, zagrożeniach w produkcji żywności, czynników decydujących o jakości produktów żywnościowych				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania jakością żywności		02_U - wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania jakością żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin testowy 02_U - obserwacja w trakcie zajęć 02_U - ocena wystąpienia ustnego 01_W, 02_U, 03_K - ocena projektu studenckiego (normy systemowe)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Opracowane normy systemowe, test egzaminacyjny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektu studenckiego (normy systemowe) – 40%, ocena wystąpienia ustnego – 10%, egzamin testowy – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa. Kołożyn-Krajewska D.(red) (2007): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. 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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

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