

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietary prevention		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-53_19

Koordinator zajęć:	Dr inż. Ewa Fürstenberg		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i jej składników, zarówno odżywczych, jak i biologicznie aktywnych, w etiopatogenezie i profilaktyce rozwoju chorób dietozależnych. Ćwiczenia: Profilaktyka pierwotna zespołu metabolicznego, chorób układu krążenia, chorób nowotworowych, osteoporozy, chorób nerek oraz chorób neurodegeneracyjnych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z wykorzystaniem techniki audiowizualnej, dyskusja, praca koncepcyjna.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie mechanizmy korzystnego i niekorzystnego działania składników żywności (odżywczych i substancji biologicznie czynnych) na organizm człowieka w aspekcie rozwoju i profilaktyki chorób dietozależnych W2 – zna i rozumie procesy i zjawiska zachodzące w żywności wpływające korzystnie i niekorzystnie na jej jakość oraz determinujące jej udział w rozwoju i profilaktyce chorób dietozależnych W3 – zna i rozumie rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka	Umiejętności: U1 - potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z najnowszych specjalistycznych źródeł naukowych dotyczące roli żywienia w etiopatogenezie i profilaktyce chorób dietozależnych U2 - potrafi określić wpływ sposobu żywienia pacjenta na funkcjonowanie i stan zdrowia jego organizmu w aspekcie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych U3 – potrafi zmodyfikować sposób żywienia pacjenta uwzględniając popełniane przez niego błędy żywieniowe i mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych U4 – potrafi zmodyfikować metody i techniki obróbki surowców spożywczych i przyrządzania potraw mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	Kompetencje: K1 – jest gotów współpracować z pacjentem motywując go do zmiany niewłaściwych zachowań żywieniowych sprzyjających rozwojowi chorób dietozależnych K2 – jest gotów podejmować działania popularyzujące najnowszą wiedzę z zakresu żywienia człowieka mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie pisemne na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze zaliczeniowe i protokół zaliczeniowy		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna audytorijna z dostępem do internetu albo sala komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie. PZWL, Warszawa 2019. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie mechanizmy korzystnego i niekorzystnego działania składników żywności (odżywczych i substancji biologicznie czynnych) na organizm człowieka w aspekcie rozwoju i profilaktyki chorób dietozależnych	K_W02	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie procesy i zjawiska zachodzące w żywności wpływające korzystnie i niekorzystnie na jej jakość oraz determinujące jej udział w rozwoju i profilaktyce chorób dietozależnych	K_W03	2
Wiedza – W3	Zna i rozumie rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z najnowszych specjalistycznych źródeł naukowych dotyczące roli żywienia w etiopatogenezie i profilaktyce chorób dietozależnych	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi określić wpływ sposobu żywienia pacjenta na funkcjonowanie i stan zdrowia jego organizmu w aspekcie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_U02	2
Umiejętności – U3	Potrafi zmodyfikować sposób żywienia pacjenta uwzględniając popełniane przez niego błędy żywieniowe i mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_U03	2
Umiejętności – U4	Potrafi zmodyfikować metody i techniki obróbki surowców spożywczych i przyrządzania potraw mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów współpracować z pacjentem motywując go do zmiany niewłaściwych zachowań żywieniowych sprzyjających rozwojowi chorób dietozależnych	K_K02	2
Kompetencje – K2	Jest gotów podejmować działania popularyzujące najnowszą wiedzę z zakresu żywienia człowieka mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_K03	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Advanced methods of sensory analysis of food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-54.1_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Eliza Kostyra		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie 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 związane z badaniami immersyjnymi, rolą kontekstu w postrzeganiu jakości produktów i posiłków oraz badaniami elektrofizjologicznymi.</p> <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. Badania elektrofizjologiczne w ocenie jakości sensorycznej produktów. Techniki immersyjne oraz wirtualna rzeczywistość w określaniu percepcji i roli czynników warunkujących wybór produktów/posiłków przez konsumentów z uwzględnieniem kontekstu.</p> <p>Ćwiczenia: Quizy sensoryczne oparte na opisywaniu cech jakościowych produktów. Protokoły z realizacji badań sensorycznych i konsumenckich w praktyce przemysłowej. Wykrywanie różnic w intensywności smaku (smakowości) 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. „Quick sensory methods” w projektach i praktyce przemysłowej. Prezentacja projektów dotyczących wykorzystania metod w ocenie jakości produktów z uwzględnieniem konkretnego problemu badawczego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej</p> <p>U2 – potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z prezentacji dotyczący praktycznego wykorzystania zaawansowanych metod w ocenie jakości produktów - 40%; egzamin - 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
2. Delarue J. Lawlor B. Rogeaux M.: 2015. Rapid Sensory Profiling Techniques and related methods. Applications in New Product Development and Consumer Research. Elsevier.
3. Civille G. V., Carr B. T.: 2015. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
4. Moskowitz H.R., Beckley J.H., Resurreccion A.V.A.: 2012. Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Wiley-Blackwell.
5. 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, 55-84. Warszawa.
6. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2009. Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków.
7. Kostyra E.: 2009. Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, rozdział 15, 186-208. Warszawa.
8. 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, rozdział 11, 143-169. Kraków.

UWAGI

Przedmiot realizowany w formie 3-godzinnych ćwiczeń w 5 blokach tematycznych
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	K_W03	2
Umiejętności – U1	Potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej	K_U04, K_U07	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	K_U04, K_U07	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Enzymes in food designing and production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-54.2_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu możliwości wykorzystania enzymów w różnych gałęziach przemysłu spożywczego celem uzyskania pożądaných zmian surowca, poprawy jakości gotowego produktu czy zmniejszenia kosztów produkcji. Przedmiot pogłębia wiedzę na temat technologii przetwórstwa żywności.</p> <p>Wykłady: Enzymy w przetwórstwie żywności – nazewnictwo, funkcje, mechanizm działania itp. Technologie projektowania katalizatorów. Otrzymywanie enzymów przemysłowych. Enzymy w piekarnictwie. Enzymy w cukiernictwie i produkcji makaronów. Enzymy w przemyśle mięsnym. Enzymy w przetwórstwie ryb. Enzymy w produkcji wyrobów mleczarskich. Enzymy w przemyśle owocowo-warzywnym. Enzymy w produkcji piwa. Enzymy w produkcji alkoholi spożywczych i win. Modyfikacja białek za pomocą enzymów. Enzymy w przetwórstwie skrobi. Zastosowanie lipaz w produkcji składników żywności. Zastosowanie asparaginazy w wybranych produktach spożywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Zastosowanie enzymów w produkcji pieczywa. Zastosowanie enzymów do produkcji wyrobów mięsnych. Zastosowanie enzymów w produkcji wyrobów mleczarskich. Zastosowanie enzymów w przemyśle owocowo-warzywnym. Enzymatyczna modyfikacja składu i właściwości białek/ sacharydów/lipidów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/ eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu;		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych; W2 – zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia pisemne (ćwiczenia) i zaliczenie pisemne (wykłady)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50% Ocena z zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane artykuły z czasopism naukowych; Whitehurst R.J., van Oort M. (red.): Enzymes in Food Technology. Wiley-Blackwell, Ames 2010. Barbosa-Canovas G.V., Tapia M.S., Cano M.P. (red.): Novel Food Processing Technologies. CRC Press, New York 2004. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Zna i rozumie procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	K_W01	3
Wiedza – W2	Zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności;	K_W02	3
Umiejętności – U1	Potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym;	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny;	K_K01	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Media in the dissemination of nutritional knowledge		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-54.3_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Dominika Guzek, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności związanych z przekazywaniem wiedzy żywieniowej związanej z wybranymi zagadnieniami żywieniowymi z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem social-mediów.</p> <p>Wykłady: Rola mediów w komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową. Istota, obszary, funkcje społeczne i cele komunikowania. Formy, sposoby i typy komunikacji medialnej. Specyfika nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Mody w dietach odchudzających na przestrzeni lat i ich potencjalne konsekwencje zdrowotne. Czy ktoś jeszcze wierzy w dietę cud? – ekstremalne koncepcje dietetyczne promowane w mediach. Diety oczyszczające i głodówki oczyszczające – rzeczywisty wpływ na masę ciała i stan zdrowia. Spożycie białka w diecie sportowców – fakty i mity związane z koniecznością zwiększenia podaży. Czy istnieje dieta przeciwnowotworowa? Diety, diety, diety..... - jak pogodzić doniesienia medialne na ich temat? Zakwaszenie organizmu i dieta alkalinizująca – ocena faktycznych potrzeb człowieka zdrowego w kontekście informacji przekazywanych w mediach. Zespół nieszczelnego jelita – czy rzeczywiście istnieje i jaką dietoterapię stosować. Zalecenia stosowania suplementacji w dietoprofilaktyce – rzeczywista potrzeba, czy moda? Olej palmowy, sól himalajska, itp. – czy istnieją produkty spożywcze zapewniające zdrowie? Zasady skutecznego komunikowania się w mediach a rzetelność informacji. Zarządzanie informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie form i sposobów komunikacji medialnej w przekazywaniu informacji o dietach przy uwzględnieniu specyfiki nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Wybór tematów projektów. Uzasadnienie naukowe podjętych teamów projektów. Analiza rzeczywistych i deklarowanych potrzeb grup docelowych (odbiorców). Wizualny wsparcie przekazywanych komunikatów medialnych dotyczących upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach. Opracowanie spójność treści i formy komunikatu a możliwości oddziaływania na odbiorców komunikatu. Opracowanie zarządzania informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej – na przykładzie zrealizowanych przez studentów projektów (feedback odbiorców).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimedii, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie informacje z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	Umiejętności: U1 – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować U2 – potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy nt. przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: opracowanie komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową (projekt)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt komunikatu z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017.
3. WHO/FAO: Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva, 2003.
4. Bendich H.: Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, 2005.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, praca nad projektem), liczba godzin 3

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie informacje z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	K_U09	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy nt. przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	K_K01	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Style życia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Life styles		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
Forma studiów:	Status zajęć:	Numer semestru: 8	
<input type="checkbox"/> stacjonarne	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe	<input type="checkbox"/> semestr zimowy	
<input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	<input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	<input checked="" type="checkbox"/> semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-54.4_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.</p> <p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii ogólnej, psychologii i socjologii żywienia		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena pracy pisemnej (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. Bourdieu P.: Reprodukcyjność – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. Znaniecki F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W06	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej	K_K02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-55_19

Koordinator zajęć:	Dziekan Wydziału Żywnienia Człowieka		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowania pracy inżynierskiej oraz monitorowanie postępów w jej realizacji; kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej podczas studiów, krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji.</p> <p>Ćwiczenia: Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy inżynierskiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego cytowania; formułowanie celu i zakresu pracy; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków. Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy: cel, zakres pracy, przesłanki podjęcia pracy, wyniki i ich opracowywanie. Dyskusja oraz monitorowanie realizacji pracy. Przekazanie przez prowadzącego informacji na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego etapu realizacji pracy inżynierskiej, jej złożenia oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań własnych, prezentacje ustne studentów, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów U2 – potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002. 2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009. 3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,