

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Dietoterapia			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diet therapy				
Kierunek studiów:	Żywnie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki, Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
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 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy na temat polskich i światowych standardów postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych. Pogłębienie wiedzy uzyskanej w ramach przedmiotu Podstawy Dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia, liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie problemu, dyskusja, studium przypadku, „burza mózgu”				
Pełny opis przedmiotu:	Ćwiczenia: Praktyczne aspekty następujących zagadnień: metody oceny stanu odżywienia osób chorych; - zasady ustalania zapotrzebowania na energię i makroskładniki osób chorych; postępowanie dietetyczne wspomagające leczenie zaburzeń odżywiania; zasady realimentacji pacjentów niedożywionych; postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych; zasady leczenia otyłości u dzieci; postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit; zasady postępowania dietetycznego w leczeniu niedokrwistości; postępowanie dietetyczne w hiperlipidemii; zasady postępowania dietetycznego w przewlekłych zapaleniach wątroby i marskości wątroby, zasady dietoterapii pacjentów ze współistnieniem wielu schorzeń.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, zasad planowania żywienia osób zdrowych oraz podstaw planowania żywienia osób chorych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych 02_U – potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i stawia diagnozę żywieniową 03_U – posługuje się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami	04_U – potrafi zaplanować odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta 05_K – wykazuje zdolność do działania indywidualnego według wskazań i pracy w zespole 06_K – ma nawyk stałego aktualizowania wiedzy w zakresie dietetyki			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – opracowanie zaleceń dietetycznych dla pacjentów w omawianych jednostkach chorobowych, praca pisemna końcowa typu „otwarta książka”				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen ze zdefiniowanych problemów, rozwiązywanych indywidualnie i zespołowo, archiwizacja prac pisemnych zaliczeniowych (studium przypadku, zaliczenie typu „otwarta książka”)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena poprawności przygotowania zaleceń dietetycznych (indywidualnie i zespołowo) w omawianych jednostkach chorobowych – 40% , ocena z analizy studium przypadku – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym oraz pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Praca zbiorowa, Dietoterapia 1 (2009), Wyd. SGGW, Warszawa 2. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010) Żywnie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 4. Włodarek .D. Dietetyka (2005), Wyd. Format AB, Warszawa 5. Ciborowska M., Rudnicka A. (2009): Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia- na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	1,5 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	zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	K_W11, K_W12, K_W13
02_U	potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i stawia diagnozę żywieniową	K_U04, K_U09
03_U	posługuje się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami	K_U04
04_U	potrafi zaplanować odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta	K_U09, K_U11
05_U	wykazuje zdolność do działania indywidualnego według wskazówek oraz pracy w zespole	K_K02, K_K03
06_K	ma nawyk stałego aktualizowania wiedzy w zakresie zasad żywienia dietetycznego	K_K01, K_K04, K_K09

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	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 16				
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:	Pracownia dyplomowa			ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma workshop				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	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 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej. 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:	Pracownia dyplomowa				
Metody dydaktyczne:	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 dostrzegać problemy, określać priority, stawiać pytania i prezentować własne sądy 05_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolejne rozdziały pracy magisterskiej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% ocen pracy studenta				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wydziałowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 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:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu 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:	Ochrona zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska; dr inż. Ewa Fürstenberg, dr inż. Michał Oczkowski				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki. Prezentacje studentów z wybranych tematów dotyczących uzależnień				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwwakażnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Zaburzenia odporności. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Klasyfikacja pasożytów i mechanizmy obrony immunologicznej organizmu żywiciela. Choroby pasożytnicze jelit. Choroby pasożytnicze wątroby. Choroby pasożytnicze skóry i płynów ciała. Alternatywne metody leczenia z użyciem pasożytów. Najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody żywej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstazy, halucynogeny, narkotyki nowej generacji) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Skutki zdrowotne e-papierosów. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy (FAS). Rodzaje stresu i ich wpływ na organizm człowieka. Rytm biologiczny w aspekcie homeostazy organizmu.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien orientować się w budowie i funkcjonowaniu narządów i układów narządów funkcjonujących w organizmie ludzkim, ze szczególnym uwzględnieniem układu odpornościowego i przewodu pokarmowego, a także podstawowych wiadomości z zakresu mikrobiologii				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa T. (2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbiński M., Lasek W., Stokłosa T(red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia.(tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa. Kulik T.B., Pacian A. (2014): Zdrowie publiczne, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				

5. Uszyński M. (2009): Stres i antystres – patomechanizm i skutki zdrowotne, Wyd. MedPharm Polska, Wrocław.
 6. Woronowicz B.T. (2009): Uzależnienia. Geneza, terapia, powrót do zdrowia, Wyd. Edukacyjne PARPAMEDIA, 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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Parazytologia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Parasitology				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr Paweł Górski				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Parazytologii i Inwazjologii, Katedry Nauk Przedklinicznych				
Jednostka realizująca:	Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Zakład Parazytologii i Inwazjologii, Katedra Nauk Przedklinicznych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie najważniejszych chorób pasożytniczych (powodowanych przez gatunki z poszczególnych grup systematycznych: pierwotniaków, płazińców, nicieni, kolcogłowych, pierścienic i stawonogów) człowieka i zwierząt domowych w Polsce i na świecie, ze szczególnym uwzględnieniem tych, którymi można się zarazić drogą pokarmową (wraz z pożywieniem, zwłaszcza poddanym niewłaściwej obróbce). Zdobyć wiedzę na temat cykli życiowych, dróg zarażenia różnymi gatunkami pasożytów oraz sposobów unikania tegoż zarażenia. Największy nacisk położono na te gatunki (przede wszystkim występujące w Polsce), które stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia człowieka (np. <i>Toxoplasma gondii</i> , <i>Plasmodium</i> sp., <i>Echinococcus multilocularis</i> , <i>Toxocara canis</i> , <i>Ascaris lumbricoides</i> , <i>Trichinella spiralis</i> , przedstawiciele rodziny Ancylostomatidae). Przedmiot utrwała i znacznie uzupełnia wiedzę zdobytą podczas nauki biologii w szkole średniej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Studenci mają okazję obejrzeć omawiane gatunki jako preparaty mokre i/lub mikroskopowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zjawisko pasożytnictwa (pojęcia „żywiciel ostateczny, pośredni, parateniczny, przypadkowy, intensywność i ekstensywność inwazji). Obiekty zainteresowania parazytologii (pierwotniaki, płazińce, nicienie, kolcogłowy, stawonogi). Cykle życiowe pasożytów (prosty i złożony). Drogi zarażenia żywiciela (rola wektorów). Anatomiczne i fizjologiczne przystosowania do pasożytnictwa. Relacje pasożyt – żywiciel w trakcie trwania inwazji (odpowiedź immunologiczna żywiciela i sposoby przeciwdziałania ze strony pasożyta). Chorobotwórczość pasożytów (działanie mechaniczne, odjadanie żywiciela, działanie chemiczne, zjawisko autoagresji). Diagnozowanie inwazji pasożytniczych i przeciwdziałanie im. Przypomnienie systematyki pierwotniaków. Pełzaki – przypomnienie cech charakterystycznych, pasożytnicze ameby – drogi zarażenia, objawy, przeciwdziałanie. Orzęski – przypomnienie cech charakterystycznych. <i>Balantidium coli</i> – pasożyt zwierząt i człowieka. Wiciowce – współczesna systematyka. Gatunki i rodzaje atakujące człowieka – <i>Trichomonas</i> sp., <i>Trypanosoma brucei gambiense</i>, <i>Trypanosoma brucei rhodesiense</i>, <i>Trypanosoma cruzi</i>, <i>Leishmania</i> sp. Inwazje <i>Giardia intestinalis</i> u ludzi – drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Pierwotniaki z typu <i>Apicomplexa</i> – przypomnienie cech charakterystycznych. Gatunki chorobotwórcze dla człowieka i zwierząt przenoszone przez stawonogi – rodzaje <i>Plasmodium</i> i <i>Babesia</i>. Kokcydia – ogólna charakterystyka i możliwe cykle życiowe. Gatunki z rodzajów <i>Eimeria</i> i <i>Cystoisospora</i> i <i>Isospora</i> chorobotwórcze dla zwierząt. <i>Cryptosporidium parvum</i> – gatunek niebezpieczny dla zdrowia człowieka - drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Kokcydiozy niebezpieczne dla ludzi – inwazje <i>Sarcocystis</i> sp. i <i>Toxoplasma gondii</i>. Cykle życiowe, chorobotwórczość, sposoby zapobiegania inwazji. Przypomnienie charakterystyki płazińców. Przywry (<i>Trematoda</i>) – charakterystyka i cykle życiowe. Gatunki przywr występujące w Polsce i niebezpieczne dla zwierząt – <i>Opisthorchis felineus</i>, <i>Dicrocoelium dendriticum</i>, <i>Paramphistomum cervi</i>, <i>Alaria alata</i>, przedstawiciele rodziny <i>Echinostomatidae</i>. Inwazja motylicy wątrobowej <i>Fasciola hepatica</i> – gatunku atakującego ssaki roślinożerne i człowieka. Inwazje <i>Fasciolopsis buskii</i>, oraz przywr krwi (rodzaj <i>Schistosoma</i>) u ludzi. Tasiemce – charakterystyka gromady, biologia i cykle życiowe. Gatunki tasiemców pasożytujące u zwierząt – przedstawiciele rodziny <i>Anoplocephalidae</i>, <i>Dipylidium caninum</i>, <i>Mesocostoides lineatus</i>. Gatunki pasożytujące u człowieka jako żywiciela ostatecznego – <i>Diphyllobothrium latum</i>, <i>Taenia solium</i>, <i>Taenia saginata</i>, <i>Hymenolepis diminuta</i> – cykle życiowe, drogi zarażenia, objawy inwazji i zapobieganie. Tasiemce pasożytujące u człowieka jako u żywiciela pośredniego – rodzaj <i>Echinococcus</i>, <i>Multiceps multiceps</i>, rodzaj <i>Spirometra</i>. Drogi zarażenia, chorobotwórczość, diagnostyka i zapobieganie inwazjom. Charakterystyka nicieni – budowa, rozwój, cykle życiowe gatunków pasożytniczych. Chorobotwórcze dla zwierząt gatunki z rodzin <i>Strongylidae</i>, <i>Chabertiidae</i>, <i>Trichostrongylidae</i> i <i>Molineidae</i> – cykle życiowe, chorobotwórczość, zapobieganie inwazjom. Nicienie pasożytujące u zwierząt w układzie oddechowym – rodzaj <i>Metastrongylus</i>, rodzaj <i>Protostrongylus</i>, rodzaj <i>Dictyocaulus</i>, <i>Syngamus trachea</i>. Pasożytujące u ludzi i zwierząt nicienie należące do tęgoryjców (rodzina <i>Ancylostomatidae</i>) – drogi zarażenia, chorobotwórczość i zapobieganie inwazjom. Węgorki (rodzina <i>Strongyloididae</i>), i włosogłówki (rodzaj <i>Trichuris</i>). Pasożytnicze nicienie z rodziny <i>Filariidae</i>. Owsiki i Glisty atakujące ludzi i zwierzęta – gatunki z rodzajów: <i>Enterobius</i>, <i>Ascaris</i>, <i>Toxocara</i>, <i>Toxascaris</i>, <i>Anisakis</i>. Drogi zarażenia, cykle życiowe, omówienie wędrówki typu Asaris, zapobieganie inwazjom. Niebezpieczeństwa związane z chorobotwórczością dla człowieka. Nerkowiec olbrzymi (<i>Dioctophyma renale</i>) – drogi zarażenia i zapobieganie inwazjom. Inwazje włośni (<i>Trichinella</i></p>				

	<i>spiralis</i>) – drogi zarażenia, cykl życiowy, chorobotwórczość i zapobieganie inwazji. Kolcogłowy: - morfologia, cykle życiowe, chorobotwórczość. Kolcogłów olbrzymi (<i>Macracanthorhynchus hirudinaceus</i>) – biologia, drogi zarażenia, zagrożenie dla człowieka. Wrzęchy (<i>Pentastomida</i>) – budowa, cykle życiowe i chorobotwórczość. Charakterystyka stawonogów, podział systematyczny i znaczenie w ekosystemach oraz dla człowieka. Skorupiaki (<i>Crustacea</i>) – krótka charakterystyka. Omówienie gatunków pasożytniczych (<i>Argulus sp.</i> , pasożytnicze widłonogi). Pajęczaki – krótka charakterystyka gromady, omówienie gatunków pasożytniczych z podgromady roztoczy – kleszczy (rodzaje <i>Dermacentor</i> , <i>Ixodes</i>), świerzbowców (rodzaje <i>Sarcoptes</i> , <i>Notoedres</i> , <i>Otodectes</i> i inne), oraz nużeńców (<i>Demodex</i>). Owady – charakterystyka gromady, współczesna systematyka, sposoby rozwoju larwalnego. Omówienie najważniejszych owadów pasożytniczych – Wszy (<i>Anoplura</i>), Wszolę (<i>Mallophaga</i>), Pchły (<i>Aphaniptera</i>), Pasożytnicze muchówki i pluskwiaki. Ćwiczenia: -	
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-	
Założenia wstępne:	Student zna i rozumie podstawową terminologię zoologiczną oraz parazytologiczną.	
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z parazytologią, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z parazytologią, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z parazytologią przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwium zaliczające przedmiot	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Osiągnięte efekty kształcenia dokumentowane są w postaci pisemnej pracy studenta zaliczającej przedmiot, składającej się z odpowiedzi na 40 pytań: testowych (w formie otwartej lub zamkniętej) i opisowych.	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Do weryfikacji efektów kształcenia służy zaliczenie pisemnego kolokwium kończącego przedmiot, którego waga wynosi 100%. Zaliczenie kolokwium przez uzyskanie minimum 60%, co odpowiada 24 pkt. na 40 możliwych.	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Materiał wykładowy (studenci otrzymują wydruki prezentacji wykładowych oraz mają możliwość skopiowania ich)	
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z parazytologią, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z parazytologią, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z parazytologią przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention in gastronomy				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dominika Głąbska, dr hab. Dominika Guzek				
Jednostka realizująca:	Zakład Dietetyki, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze). Ćwiczenia:-				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva. 3. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US. 4. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Współczesne trendy w żywieniu człowieka			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Current trends in human nutrition				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Agata Wawrzyniak, prof. nadzw. SGGW				
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 ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie współczesnych trendów w żywieniu człowieka w aspekcie ochrony organizmu przez związki bioaktywne poprzez ich wpływ na regulację genów, jak też przeciwdziałanie stresowi oksydacyjnemu. Omówienie genetycznych uwarunkowań zachowań żywieniowych człowieka.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zagadnienia z obszaru nutrigenomiki - modulacja ekspresji genów przez wybrane składniki pokarmowe (m.in. karotenoidy, flawonoidy), odpowiedź genetyczna organizmu na omawiane składniki pokarmowe. Uwarunkowania genetyczne wykorzystania witamin. Uwarunkowania genetyczne zachowań żywieniowych człowieka. Znaczenie stresu oksydacyjnego dla organizmu, sposoby zapobiegania, biomarkery stresu oksydacyjnego. Rola wybranych składników pokarmowych w procesach oksydo-redukcyjnych w organizmie.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość pojęć z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych nieprawidłowego żywienia.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka 02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - egzamin pisemny (wykłady).				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu, pisemny egzamin.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 100%.				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Bartosz G. (2014): Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. CRC Press Taylor & Francis Group. Bartosz G. (2006): Druga twarz tlenu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Grajek W. (red.) (2007): Przeciwuutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT. Warszawa. Hamułka J. Wawrzyniak A. (2004): Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki 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:	50 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 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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym współczesnych trendów w żywieniu człowieka, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U03
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Żywnienie w wybranych schorzeniach przewlekłych			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition in selected chronic diseases				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Lucyna Kozłowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach przewlekłych takich jak np. schorzenia wątroby, nerek, serca, przewodu pokarmowego. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze współwystępujące schorzenia i specyficzne zaburzenia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Istota wybranych schorzeń przewlekłych często występujących w populacji osób dorosłych oraz przedstawienie zaleceń żywieniowych dla osób z tymi schorzeniami: wybrane przewlekłe choroby serca, wątroby, trzustki, jelit. Specyfika żywienia osób dializowanych otrzewnowo, po transplantacji narządów, ze schorzeniami neurodegeneracyjnymi, z zespołem metabolicznym, dną moczanową, nietolerancją pokarmową. Interakcje leków z żywnością. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z żywnieniem w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnieniem w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z żywnieniem w wybranych schorzeniach przewlekłych przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - egzamin pisemny; 02_U, 03_K - przygotowanie w grupach pisemnego sprawozdania dotyczącego analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranym schorzeniu u osób dorosłych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania dotyczącego określonej modyfikacji dietetycznej w wybranym schorzeniu występującym u osób dorosłych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego treści wykładowych – 70 punktów (51 - 100%); Ocena dotycząca modyfikacji dietetycznych w wybranym schorzeniu u osób dorosłych – 30 punktów (51 - 100%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Włodarek D. (2005): Dietetyka. Format AB Warszawa. 2. Bujko J. (red.) (2006): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa. 3. Włodarek D. (red.) (2009): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa. 4. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław. 5. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IZZ Warszawa. 6. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa. 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z żywnością w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością w wybranych schorzeniach przewlekłych, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z żywnością w wybranych schorzeniach przewlekłych przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Interwencyjne badania żywieniowe			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional interventional studies				
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 Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o rodzajach i zasadach prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych i ich interpretacji, wykorzystania wyników w praktyce żywieniowej. Kształtowanie umiejętności w zakresie projektowania interwencyjnych badań żywieniowych oraz interpretacji ich wyników. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu dietetyki, oceny żywienia i stanu odżywienia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem metod audiowizualnych z elementami zadań praktycznych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje interwencyjnych badań żywieniowych. Modele doświadczenia – układ ciągły i naprzemienny. Planowanie interwencyjnego badania żywieniowego – wybór zagadnienia naukowego, formułowanie celów i hipotez badawczych. Uzasadnienie celowości przeprowadzenia zaplanowanej interwencji żywieniowej (utworzenie listy argumentów i kontrargumentów). Dobór osób do badań, czynniki zakłócające/modyfikujące, randomizacja, efekt placebo, próby jednostronnie i podwójnie ślepe. Ogólne zasady planowania, opracowania i dokumentacji badania. Standaryzacja warunków badania. Składnik odżywczy jako czynnik doświadczalny. Wskaźniki biologiczne w ocenie biodostępności, retencji i strat z organizmu wybranych składników odżywczych, jako pomiar skutków interwencji żywieniowej w różnych grupach populacyjnych. Aspekty etyczne - ochrona uczestników badania, formularze zgody, ochrona danych, upowszechnianie wyników badania, przechowywanie materiału biologicznego. Rola i zasady działania komisji bioetycznych. Analiza wybranych procedur pod kątem bezpieczeństwa dla osób badanych. Przeanalizowanie ryzyka dla osoby badanej związanego z interwencją żywieniową (z wprowadzeniem do diety suplementów, produktów wzbogaconych, produktów szczególnie bogatych w wybrane składniki odżywcze, substancji bioaktywnych itp.). Prezentacja projektu zaplanowanego badania interwencyjnego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.				
Efekty kształcenia:	01_W – wie jak zbadać potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych 02_W – posiada wiedzę na temat planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych i jakie metody zastosować do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych 03_U – potrafi zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe	04_U – potrafi dobrać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową 05_K – potrafi współdziałać i pracować w zespole 06_K – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U – kolokwium zaliczeniowe 03_U, 04_U, 05_U, 06_U - obserwacja podczas wykonywania i prezentowania projektów 05_K, 06_K - praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca zaliczeniowa części wykładowej oraz wydruk skróconego projektu badania interwencyjnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z pisemnego kolokwium wykładowego – 75%, Ocena skróconego projektu badania interwencyjnego – 25%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2.Stanisław A. (red.) (2005): Biostatystyka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 3.Jędrzychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 4.Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5.Lund E.K.(2003): Ethical aspects of human nutritional intervention studies. Pol. J. Food Nutr. Sci., 12/53, SI 1, 159–165.				
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:	59 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 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 pogłębioną wiedzę związaną z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi, jako czynnikami wpływającym na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Regulacja metabolizmu			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Metabolic regulations				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz, dr inż Ewa Fürstenberg				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie biochemicznych i hormonalnych mechanizmów regulacji metabolizmu oraz wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie i powstawanie dysfunkcji układu hormonalnego. Celem przedmiotu jest stworzenie podstaw w zakresie regulacji metabolizmu dla właściwego, samodzielnego, adekwatnego do potrzeb opracowywania metod interwencji żywieniowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją multimedialną				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Mechanizmy regulacji szlaków metabolicznych – glikolizy, glukoneogenezy, metabolizmu glikogenu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Znaczenie kinaz białkowych. Transportery błonowe glukozy, kwasów tłuszczowych, aminokwasów, glikoforyny i akwaporyny. Regulacyjne funkcje wapnia. Metabolizm sfingolipidów - wpływ żywienia na metabolizm sfingolipidów i ich udział w powstawaniu cukrzycy, miażdżycy i nowotworów. Różnicowanie tkanki tłuszczowej i jej funkcje regulacyjne. Udział receptorów błonowych glukozy, kwasów tłuszczowych i kwasów żółciowych w regulacji homeostazy energetycznej. Wpływ żywienia na wydzielanie insuliny i jej działanie w tkankach docelowych, mechanizmy powstawania insulinoporności i cukrzycy typu II. Wpływ żywienia na aktywność osi podwzgórzowo-przysadkowo-tarczycowej, nadnerczowej i gonadowej oraz osi hormon wzrostu-insulinopodobny czynnik wzrostu</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych i właściwości enzymów, budowy i funkcji organelli komórkowych, mechanizmów przenoszenia sygnałów informacyjnych w komórce, funkcjonowania układu nerwowego i hormonalnego				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym regulacji metabolizmu	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym regulacji metabolizmu w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – ma świadomość stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu regulacji metabolizmu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - Odpowiedzi na pytania podczas zaliczenia w formie pisemnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Arkusze odpowiedzi na pytania zaliczeniowe z oceną, protokołów ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - ocena z pisemnego zaliczenia treści wykładowych				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Stryer L., Berg J.M., Tymoczko J.L. (2009): Biochemia. wyd.4, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>2. Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywność a regulacja hormonalna, Wyd. SGGW, Warszawa</p>				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym regulacji metabolizmu	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym regulacji metabolizmu w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U03
03_K	ma świadomość stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu regulacji metabolizmu	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Planowanie programów promocji zdrowia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health promotion projects				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy ukierunkowanej na rozpoznawanie stanu zdrowia zbiorowości w celu rozwiązywania głównych problemów zdrowotnych obejmującej: metodologię działań w dziedzinie zdrowia publicznego, teorie przyczyn choroby, strategię prewencji, europejską i międzynarodową politykę zdrowotną, teorie wyjaśniające indywidualne zachowania zdrowotne i zmiany zachowań zdrowotnych oraz projektowanie, wdrażanie i pomiar efektów programów zdrowotnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, dyskusja, przygotowanie materiałów edukacyjnych				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: metodologia działań w dziedzinie zdrowia publicznego, teorie przyczyn choroby, strategia prewencji, europejska i międzynarodowa polityka zdrowotna, teorie wyjaśniające indywidualne zachowania zdrowotne i zmiany zachowań zdrowotnych oraz projektowanie, wdrażanie i pomiar efektów programów zdrowotnych. Przygotowanie projektu wg schematu: definiowanie problemu zdrowotnego, generowanie rozwiązania, pozyskanie zasobów, wdrożenie, ocena wyników pośrednich, ocena końcowa. Cwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość głównych problemów zdrowotnych w ujęciu epidemiologicznym i metod edukacji żywieniowej				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z planowaniem programów promocji zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z planowaniem programów promocji zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z planowaniem programów promocji zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena przez kolegów oraz nauczyciela akademickiego, na podstawie prezentacji przygotowanego programu promocji zdrowia				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dokumentacja przygotowanych przez studentów programów edukacyjnych w formie płyt CD oraz protokół ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena przez nauczyciela akademickiego – 70% Ocena kolegów (średnia) – 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Woynarowska B. (2008): Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Podolec P. (red.) (2007): Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki tom I. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 6. Gawęcki J. (red.), Roszkowski W. (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne tom 3. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Woynarowska B. (2007): Edukacja zdrowotna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące 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
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z planowaniem programów promocji zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z planowaniem programów promocji zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z planowaniem programów promocji zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Żywność probiotyczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Probiotic in foods				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Trząskowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o żywności probiotycznej – definicje, znaczenia w żywieniu i utrzymaniu zdrowia człowieka, krytyczna ocena zalet i wad tego rodzaju produktów. Wywołanie dyskusji i umiejętności łączenia faktów dotyczących technologii, wartości odżywczej i aspektów bezpieczeństwa tego typu żywności. Kształtowanie umiejętności z zakresu projektowania i oceny bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności probiotycznej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin: 16;				
Metody dydaktyczne:	wykłady, samodzielna praca z literaturą, dyskusja, konsultacje, indywidualne opracowanie pisemne tematu związanego z żywnością probiotyczną				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Omówienie definicji żywności probiotycznej. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych - ich morfologia, fizjologia i metabolizm. Mikroflora przewodu pokarmowego i jej rola regulacyjna. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną (m.in. bakteriocyny). Wartość odżywcza produktów probiotycznych. Rodzaje i technologie produkcji żywności probiotycznej. Prebiotyki i synbiotyki. Modyfikacje genetyczne a żywność probiotyczna. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Aspekty prawne, perspektywy i kierunki rozwoju produkcji żywności probiotycznej.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o mikroorganizmach identyfikowanych w żywności, elementach bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z probiotykami i żywnością probiotyczną	02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarny		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - test wykładowy 02_U, 03_K - indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach opracowania pisemnego, testu wykładowego.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test wykładowy – 50%; indywidualne opracowanie pisemne dotyczące oceny jakości i bezpieczeństwa żywności probiotycznej – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (2001): Żywność probiotyczna w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, Żywność Nauka, Technologia, Jakość, 4(29), Suplement. s. 93-105. Libudziś Z., Walczak P. i Bardowski J. (red.) (2004): Bakterie fermentacji mlekowej: klasyfikacja, metabolizm, genetyka, wykorzystanie, Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź. Lahtinen S, Ouwehand A.C., Salminen S., von Wright A. (red.) (2012): Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Boca Raton, FL : CRC Press. 				
UWAGI: brak					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z probiotykami i żywnością probiotyczną	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarny	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo nowej żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Novel foods				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Monika Hoffmann, dr inż. Katarzyna Świąder				
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 ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	dostarczenie wiedzy na temat grup żywności klasyfikowanej jako „nowa żywność”, w tym jako: „nowe produkty”, „nowe składniki żywności” i „żywność transgeniczna – GMO”, dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu zasad wprowadzania do żywności „nowych składników”, zapoznanie z regulacjami prawnymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych, jako „nowa żywność”. Charakterystyka wybranych surowców roślinnych dopuszczonych do stosowania jako „nowe składniki żywności”. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Charakterystyka dietetyczna wybranych nowych składników i nowych źródeł żywności.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza nt. składników żywności, metod jej utrwalania i technologii przetwarzania żywności, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących towaroznawstwa nowej żywności		03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności		
	02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących towaroznawstwa nowej żywności				
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – test końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu w formie testu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Świdorski F. (red.) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wyd. SGGW, Warszawa. Alan McHughen (2004): Żywność modyfikowana genetycznie. WNT Warszawa. Klimiuk E., Łebkowska M. (2003): Biotechnologia w ochronie środowiska. WN PWN, Warszawa. Węglarski P. (red.) (2001): Genetyka molekularna. PWN, Warszawa. Bednarski W., Reps A. (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. 2, WNT. Aktualnie obowiązujące przepisy prawne. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących towaroznawstwa nowej żywności	K_W03
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących towaroznawstwa nowej żywności	K_U03
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Determinanty jakości żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality determinants				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny 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 ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) nietacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot pogłębia wiedzę z zakresu higieny produkcji żywności. Dostarcza wiedzy dotyczącej nowoczesnych metod i systemów zapewnienia higieny w zakładach produkcji żywności. Kształtuje umiejętności z zakresu posługiwania się nowoczesnymi technikami i urządzeniami stosowanymi do kontroli higieny produkcji żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Nowoczesne systemy zapewnienia higieny w zakładach żywnościowych. Założenia i zastosowanie mikrobiologii prognostycznej w higienie żywności. Zasady modelowania mikrobiologicznego. Wykorzystanie sieci neuronowych w prognozowaniu mikrobiologicznym. Możliwości zastosowania modeli prognostycznych. Nowoczesne metody identyfikacji mikroorganizmów w żywności. Nowoczesne metody oznaczania liczby mikroorganizmów w żywności. Nowe zagrożenia bakteryjne w żywności. Nowe zagrożenia wirusowe w żywności. Nowe zagrożenia pasożytnicze w żywności. Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności. Szkodniki w żywności. Zagrożenia chemiczne związane z nowymi metodami higienizacyjnymi. Wykorzystanie nowoczesnych technik w projektowaniu technologiczno-higienicznym zakładów żywienia zbiorowego. Nowoczesne urządzenia do mycia i prac porządkowych w zakładach żywnościowych.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności, tradycyjnych metod diagnostycznych oraz prognozowania mikrobiologicznego				
Efekty kształcenia:	01_W- posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności		03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U; 03_K - egzamin pisemny w pytaniach problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen oraz treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie (100%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D.(red), (2007): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa. Libudzisz Z. (red), (2008): Mikrobiologia techniczna, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Salyers A., Whitt D. (2003): Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe 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	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U03
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokończania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Suplementy diety			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary Supplements				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Anna Piotrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa oraz Zakładu Podstaw Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa; Katedra Żywności Człowieka; Zakład Podstaw Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka, składu różnych form suplementów diety, będących źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji, głównie pochodzenia roślinnego. Omówienie korzyści i zagrożeń związanych ze stosowaniem suplementów diety. Poznanie zasad prawidłowego znakowania suplementów diety, formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Różnicowanie suplementów diety i preparatów leczniczych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład - prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje suplementów i suplementacji diety. Zasady wprowadzania do obrotu oraz znakowania suplementów. Biodostępność witamin i składników mineralnych z suplementów diety. Metodyka zbierania informacji o stosowaniu suplementów diety. Suplementy witaminowo-mineralne w prewencji chorób układu krążenia, chorób nowotworowych; wyniki badań epidemiologicznych. Kontrowersje związane z suplementami witaminowo/mineralnymi oraz ich stosowaniem, w tym ryzyko przedawkowania suplementów witaminowo/mineralnych. Formy suplementów diety i ich charakterystyka. Suplementy diety a preparaty lecznicze. Charakterystyka wybranych składników suplementów diety, innych niż witaminy i składniki mineralne, głównie pochodzenia roślinnego. Korzyści i zagrożenia związane z ich stosowaniem. Dobór i klasyfikacja dowodów naukowych do formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Suplementy diety stosowane w wybranych stanach fizjologicznych oraz w prewencji wybranych chorób.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat znaczenia odpowiedniego żywienia zarówno dla prawidłowego funkcjonowania organizmu pod względem sprawności fizycznej i intelektualnej, jak również i w aspekcie zagrożeń stanu zdrowia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z suplementami diety, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z suplementami diety, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z suplementami diety przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin w formie pisemnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu wraz z pytaniami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna (wykładowa)				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Brzozowska A., Olędzka R. (2009): Suplementacja diety jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN. Waszkiewicz-Robak B. (2009): Suplement diety - środek spożywczy czy alternatywa produktu leczniczego? Agro Przemysł Jarosz M. (2008): Suplementy diety a zdrowie: porady lekarzy i dietetyków. Wyd. Lekarskie PZWL Mason P. (2007): Dietary Supplements. Pharmaceutical Press Pietruszka B (2009): Problematyka uzupełniania diety witaminami i składnikami mineralnymi. [w:] : M. Jeznach (red.) Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SGGW Obowiązujące akty prawne z zakresu suplementów diety 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z suplementami diety, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z suplementami diety, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z suplementami diety przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Audytór wewnętrzny systemów zarządzania jakością			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Internal auditor of quality management systems				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Trząskowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny 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 ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów auditów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością. Omówienie sylwetki audytora. Proces auditu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie auditu. Metody badania audytowego, narzędzia pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z auditu, raport z auditu, działania poaudytowe.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicja auditu i innych pojęć dotyczących auditu. Cechy pożądane i niepożądane u audytora systemów zarządzania jakością. Różnice pomiędzy audytem a kontrolą. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu auditu. Rodzaje auditów (audit a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów – cechy pożądane i cechy niepożądane. Programowanie auditów w zakładzie program i plan auditów. Procedura auditów wewnętrznych. Korzyści z audytowania. Proces auditu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowanie auditu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z auditu, niezgodności, raport z auditu, działania poaudytowe.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z audytami wewnętrznymi systemów zarządzania jakością, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu auditów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu auditów wewnętrznych systemów zarządzania jakością przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – kolokwium końcowe z pytaniami problemowymi				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen/punktów z kolokwium końcowego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% - kolokwium końcowe				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D. (red) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, Warszawa. 4. PN-EN ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z audytami wewnętrznymi systemów zarządzania jakością, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management in hospitality and gastronomy				
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz				
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 ogólnowidziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie studentom wiedzy z zakresu współczesnych trendów zarządzania w hotelarstwie i gastronomii biorąc pod uwagę możliwości aplikacyjne w procesie świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych ze szczególnym uwzględnieniem nowatorskich aspektów dotyczących zarządzania potencjałem intelektualnymi i zasobami niematerialnymi, koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej oraz możliwości wykorzystania koncepcji m.in. lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie i gastronomii				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zarządzanie potencjałem intelektualnym w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych. Główne trendy i strategie zarządzania markami w hotelarstwie i gastronomii. Identyfikatory i elementy wsparcia marki. Tożsamość i wizerunek marek systemów i łańcuchów hotelowych, tożsamość marek międzynarodowych systemów hotelowych. Wykorzystanie współczesnych koncepcji m.in. Lean management, kaizen, reengineering, x-engineering, benchmarking i innych w hotelarstwie i gastronomii. Strategie pozycjonowania i różnicowania hoteli i restauracji. Specyfika outsourcing, outplacement i franchising w hotelarstwie i gastronomii. Specyfika koncepcji organizacji uczącej się, sieciowej i elastycznej w hotelarstwie i gastronomii. Specyfika zarządzania hotelami ekonomicznymi, luksusowymi, butikowymi i stosujących wybrane strategie konkurencji. E-usługi w hotelarstwie i gastronomii.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw organizacji i zarządzania w hotelarstwie i gastronomii				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z zarządzaniem w gastronomii i hotelarstwie, jako czynnika wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z zarządzaniem w gastronomii i hotelarstwie, przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena z projektu 01_W – ocena z zaliczenia pisemnego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> Ocena projektu 40% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 60% 				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Górską-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. Kostera M., Śliwa M. (2010): Zarządzanie w XXI wieku. Jakość, twórczość, kultura. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. Bosiacki S., Sikora J., Śniadek J., Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały). Świątkowska M., Górską-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw. Organizacja, strategie, uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa (wybrane rozdziały). 				

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z zarządzaniem w gastronomii i hotelarstwie, jako czynnika wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z zarządzaniem w gastronomii i hotelarstwie, jako złożone procesy i zjawiska, których	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z zarządzaniem w gastronomii i hotelarstwie, przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Style życia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Life style				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz				
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 ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, studium przypadku, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związków z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć socjologicznych i psychologicznych oraz zjawisk i procesów społecznych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna pojęcia styl życia, składowe stylu życia, typy stylów życia 02_U – potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł w celu wyjaśnienia specyfiki różnych stylów życia	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych ze stylem życia, przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K – praca pisemna przygotowana w zespole w ramach pracy własnej studentów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego oraz prac pisemnych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniany jest egzamin pisemny oraz praca pisemna, które oceniane są w skali 2-5. Warunkiem koniecznym do zaliczenia każdej z nich jest ocena co najmniej 3. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna - 50%;				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czapiński J., Panek T. (red.) (2007): Diagnoza społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa. 2. Rosner A. (red.) (2012): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 3. Ruszkowski P. (2012): Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa. 4. Bombol M., Dąbrowska A. (2005): Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 5. Bourdieu P. (2006): Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa. 6. Znaniecki F. (2001): Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, 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:	59 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę z zakresu stylów życia, jako czynnikach wpływających na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu stylów życia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych ze stylem życia, przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Prawo gospodarcze			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Economic law				
Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW, dr Agnieszka Maciąg				
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 ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prawnych aspektów podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, - podstaw, zasad i celów najważniejszych regulacji w zakresie prawa handlowego, - powinności Państwa wobec gospodarki, - prawa podatkowego, - publicznego prawa gospodarczego, w tym prawa zamówień publicznych. <p>Zakłada się koncentrację uwagi na wybranych podstawowych i fundamentalnych uregulowaniach prawnych i praktykach wyznaczających zdolność współistnienia osoby w społeczeństwie i zdolność jej do skutecznego, przedsiębiorczego, kreatywnego działania wykorzystującego wiedzę z zakresu studiowanego kierunku.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień z zakresu prawa i regulacji prawnych; przedstawienie ze szczególnym uwzględnieniem Kodeksu spółek handlowych, studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia związane z działalnością gospodarczą, indywidualna a zespołowa działalność gospodarcza, Kodeks spółek handlowych. Powinności Państwa wobec gospodarki, wobec przedsiębiorcy. Zakładanie indywidualnej oraz zespołowej działalności gospodarczej - aspekty praktyczno-prawne. Współpraca gospodarcza na gruncie prawa. Prawo rejestrowe. Zezwolenia i koncesje. Działalność gospodarcza a ustawy szczególne. Działalność gospodarcza w poszczególnych sektorach. Partnerstwo publiczno-prawne. Prawo zamówień publicznych. Kontrola działalności gospodarczej. Prawo podatkowe; różnica między CIT a PIT. Zarządzanie majątkiem przedsiębiorcy - aspekty prawne. Podstawy prawa upadłościowego i naprawczego. Specyfika postępowania sądowego w sprawach gospodarczych. Wybrane przykłady z orzecznictwa. Wolne zawody w działalności gospodarczej (syndyk, rzeczoznawcy majątkowi). Prawno - ekonomiczne aspekty wyceny przedsiębiorstw.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość prawa oraz sądownictwa				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę z zakresu prawa gospodarczego, jako czynnika wpływającego na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka		03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu prawa gospodarczego przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią), 2. Quiz e-learningowy (01, 02, 03), 3. Zadanie praktyczne – symulacja procedury zakładania ind. dział. gospodarczej - wypełnienie i wysłanie kompletu formularzy, opracowanie przykładowej umowy (01, 02, 03), 4. Aranżacja postępowania sądowego z rolami obsadzonymi przez studentów (działanie w grupie) albo sprawozdanie z wizyty w sądzie na przykładowej rozprawie albo opracowanie pisma procesowego (02, 03) 				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 4 ma taką samą wagę - 1/3, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1.</p> <p>Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z</p>				

	uwzględnieniem wag. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Dzienniki Ustaw z wybranym prawem gospodarczym 2. Horosz P. (2007). Prawne podstawy przedsiębiorczości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 3. Kosikowski C., 2010: Publiczne prawo gospodarcze Polski i Unii Europejskiej. Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis. Warszawa 4. Mućko P. (2011). Jak założyć i prowadzić własną firmę.CeDeWu, Warszawa	
UWAGI Wykłady tradycyjne (10 godzin) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, przedstawienie podstawowych pojęć z zakresu prawa, omówienie jak działa sąd i jakie są jego kompetencje w sprawach gospodarczych.	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę z zakresu prawa gospodarczego, jako czynnika wpływającego na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu prawa gospodarczego, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu prawa gospodarczego przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie w sektorze żywnościowym			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food sector 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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot ogólnowydziałowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu współczesnych koncepcji i trendów zarządzania, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki funkcjonowania przedsiębiorstw w sektorze żywnościowym i dotyczącej potrzeby budowania przewagi konkurencyjnej w zglobalizowanej gospodarce				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady interaktywne i problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zarządzanie i jego koncepcje. Interesariusze przedsiębiorstw sektora żywnościowego. Innowacyjność w budowaniu przewagi konkurencyjnej. Nowe tendencje w zarządzaniu kapitałem ludzkim z uwzględnieniem firm wielonarodowych. Metoda refleksji strategicznej. Benchmarking, reengineering, outsourcing, consulting. Zarządzanie w interesie klienta. Zarządzanie wartością klienta. Zarządzanie firmą na rynku doznań. Badania ilościowe i jakościowe – korzyści dla przedsiębiorstw. Społeczna i środowiskowa odpowiedzialność organizacji. Globalizacja procesów gospodarowania i zarządzania.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość głównych zagadnień związanych z organizacją, zarządzaniem i sektorem żywnościowym				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z zarządzaniem w warunkach globalizacji procesów gospodarowania	02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z działalnością przedsiębiorstw w sektorze żywnościowym, w tym priorytety w poszczególnych obszarach zarządzania służące realizacji określonych celów, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z nowoczesnym zarządzaniem w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne 02_U, 03_K – przygotowanie analizy studium przypadku wybranego obszaru funkcjonowania przedsiębiorstwa przygotowane na podstawie analizy literatury branżowej,				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruk analizy studium przypadku i ocenione testy zaliczeniowe oraz protokół z ocenami końcowymi.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena analizy studium przypadku 20% Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 80%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kostera M. (2008): Nowe kierunki w zarządzaniu. Wyd. Akademickie i Profesjonalne, Warszawa. Kozielski R. (2013): Biznes nowych możliwości. Oficyna a Wolters Kluwer Business, Warszawa Penc J. (2005): Sztuka skutecznego zarządzania, kierowania firmą z myślą o jutrze i procesach integracji z Unią Europejską. Oficyna Ekonomiczna, Kraków. Martyniak L. (2002): Nowe metody i koncepcje zarządzania. Wyd. AE, Kraków. Kowrygo B. (red) (2008): Challenges and perspectives for European food market. WUJLS Press, Warsaw. Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. Business Harvard Review Polska (miesięcznik) 				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z zarządzaniem w warunkach globalizacji procesów gospodarowania	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z działalnością przedsiębiorstw w sektorze żywnościowym, w tym priorytety w poszczególnych obszarach zarządzania służące realizacji określonych celów, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U03
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z nowoczesnym zarządzaniem w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K01