

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Analiza sensoryczna			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sensory analysis				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Eliza Kostyra				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o specyfice analizy sensorycznej jako dziedziny analizy jakości żywności, warunkach niezbędnych do uzyskania wiarygodnych i powtarzalnych wyników, metodyce badania wrażliwości sensorycznej oraz praktycznej realizacji sensorycznych ocen produktów żywnościowych wybranymi metodami analitycznymi (laboratoryjnymi). Kształtowanie umiejętności z kształtowania sensorycznej jakości produktów żywnościowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie analizy sensorycznej we współczesnej nauce o żywności; jakość żywności z perspektywy producenta i konsumenta. Rola wrażeń smakowo-zapachowych w percepcji i akceptacji żywności. Warunki niezbędne do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych. Podział metod sensorycznych z uwzględnieniem celu badań, zadań i wymagań stawianym oceniaczom. Nowe metody w badaniach sensorycznych i konsumenckich. Jakość sensoryczna produktów/potrav specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Sytość sensorycznie specyficzna i jej wpływ na wybór produktów i odżywianie, zmiany w percepcji pod wpływem stanów chorobowych.</p> <p>Ćwiczenia: Metodyka badania wrażliwości sensorycznej (testy zapachowe, smakowe, wzrokowe, quizy). Wybrane metody określania wartości progowych. Zdolność dyskryminacji różnic smakowych i zapachowych oraz powtarzalność wyników. Praktyczne wykorzystanie wybranych metod sensorycznych do oceny różnych produktów żywnościowych, w tym specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Nowe metody w badaniach sensorycznych i konsumenckich produktów/posiłków. Prezentacja projektów dotyczących konkretnego problemu badawczego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Praca w laboratorium, przygotowywanie roztworów substancji wzorcowych, rozcieńczanie roztworów				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza z zakresu specyfiki analizy sensorycznej 02_W – wiedza dotycząca zastosowania właściwej metody do konkretnego problemu badawczego biorąc pod uwagę aspekt jakościowo-ilościowy oceny, czasowy i hedoniczny 03_U – umiejętność opracowania wyników badań sensorycznych	04_U – umiejętność wykorzystywania nowych metod sensorycznych i konsumenckich do oceny różnych produktów 05_K – posiada świadomość ważności warunków niezbędnych do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych 06_K – rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny; 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach, włączanie się do dyskusji				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena realizacji eksperymentów w trakcie zajęć – 15%; ocena za zestawienie i przedstawienie zadania ćwiczeniowego – 25%; egzamin – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208 Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169 Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świdzki F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84 				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza z zakresu specyfiki analizy sensorycznej	K_W05
02_W	wiedza dotycząca zastosowania właściwej metody do konkretnego problemu badawczego biorąc pod uwagę aspekt jakościowo-ilościowy oceny, czasowy i hedoniczny	K_W09
03_U	umiejętność opracowania wyników badań sensorycznych	K_U03
04_U	umiejętność wykorzystywania nowych metod sensorycznych i konsumenckich do oceny różnych produktów i przygotowania próbek do badań sensorycznych	K_U03
05_K	posiada świadomość ważności warunków niezbędnych do uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników ocen sensorycznych	K_K01
06_K	rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Biologiczna ocena żywności			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Biological food assessment				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywnienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Oceny Żywnienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu fizjologii i żywienia człowieka; jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu oceny i racjonalizacji żywienia, dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące przygotowanie projektu eksperymentów oraz przeprowadzenie eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Zadania Komisji Etycznych do spraw doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej oceny żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych. Badania biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, wapnia, błonnika pokarmowego i witaminy A. Opracowanie założeń i przygotowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Przeprowadzenie eksperymentów dotyczących określania strawności białka oraz anatomopatologicznej oceny wartości biologicznej tłuszczów z wykorzystaniem szczurów laboratoryjnych. Analiza chemiczna pozyskanego materiału biologicznego. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o: budowie i fizjologii przewodu pokarmowego, składnikach żywności i ich roli w organizmie, podstawowych metodach analizy chemicznej żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o roli i sposobie wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych 02_W – wiedza podstawowa dotycząca zasad przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka 03_U – umiejętność projektowania i przeprowadzania podstawowych eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracowania ich wyników	04_U – umiejętność pracy ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych 05_K – potrafi odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi oraz potrafi współpracować w grupie 06_K – ma świadomość znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny; 1 kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 03_U – ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) 04_U, 05_K, 06_K – ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze egzaminów i kolokwium, sprawozdań z przeprowadzonych eksperymentów, projekty eksperymentów, karty opieki nad zwierzętami				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (50%), kolokwium (30%), projekty (10%), sprawozdania (5%), obserwacja w trakcie zajęć (5%)				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium analityczne, zwierzętarnia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E. (2013): Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie 2. Gronowska-Senger A. (2004): Podstawy biooceny żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 3. Gronowska-Senger A., Pierzynowska J. (2002): Biologiczna ocena żywności. Ćwiczenia, Wyd.III, Wyd. SGGW, Warszawa 4. Ustawa z dn. 15 stycznia 2015 o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz. U. poz. 266) 5. Literatura podawana na bieżąco przez prowadzącego	
UWAGI Ćwiczenia odbywają się w systemie zblokowanym.	

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:	116 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza o roli i sposobie wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych	K_W03
02_W	wiedza podstawowa dotycząca zasad przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	K_W05
03_U	umiejętność projektowania i przeprowadzania podstawowych eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracowania ich wyników	K_U03, K_U10
04_U	umiejętność pracy ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	K_U06
05_K	potrafi odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi oraz potrafi współpracować w grupie	K_K03, K_K07
06_K	ma świadomość znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka	K_K03, K_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Informatyka w żywieniu i poradnictwie			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Information in nutrition and counseling				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr Agnieszka Maciąg				
Prowadzący zajęcia:	Dr Agnieszka Maciąg				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest rozwinięcie umiejętności stosowania środków informatycznych, w tym komunikacji internetowej, w poradnictwie żywieniowym i w zakresie działań na rzecz zdrowia. Przedstawiane są technologie gromadzenia i przetwarzania danych z wykorzystaniem sprzętu komputerowego, student zapoznaje się z możliwościami w tej przestrzeni usługami na rzecz zdrowia oraz z ich aspektami prawnymi i logistycznymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Omówienie wybranych zagadnień z zakresu Informatyki, studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, konsultacje, zadania praktyczne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do przedmiotu. Zakres ilościowy poradnictwa. Dostęp do sieci Internet w Polsce i UE, częstotliwość i zakres korzystania. Ustawa o ochronie danych osobowych. Bezpieczeństwo informacji w Internecie. Sieci komputerowe i dostępne bazy danych (zasoby informacji w Internecie). System nazewnictwa w Internecie. Domena i jej znaczenie. Strony internetowe prezentujące wiedzę z zakresu ochrony zdrowia. Tworzenie stron internetowych – zasady, programy, możliwości. Komunikacja z wykorzystaniem Internetu. Kwestia poufności. Świadczenie usług drogą elektroniczną (formy, akty prawne, zasady itp). Systemy interaktywne w poradnictwie. E-learning. Zastosowanie technik komputerowych w obsłudze poradniczej działalności (Solver i inne). Rozliczenie z ZUS, urzędem skarbowym. Programy informatyczne w poradnictwie żywieniowym. Systemy zintegrowane. „Chmura obliczeniowa” (Cloud computing. Elektroniczna dokumentacja, elektroniczne kartoteki, rejestry.</p> <p>Ćwiczenia: Wprowadzenie do przedmiotu. Przedstawienie zasad tworzenia stron internetowych w zakresie prezentacji poradni dietetycznej- aspekty technologiczne i marketingowe. Dostępne narzędzia wykorzystywane w tworzeniu witryn internetowych. Tworzenie witryny internetowej z wykorzystaniem serwera SGGW. Tworzenie baz danych służących do przechowywania informacji i danych pacjentów poradni dietetycznych z wykorzystaniem programów Excel oraz Open Access. Wdrażanie technik komputerowych w obsłudze poradniczej działalności z wykorzystaniem dodatku Solver. Tworzenie kalkulator wykorzystywanych w poradnictwie dietetycznym</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu informacji i technologii informacyjnych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna podstawowe narzędzia informatyczne stosowane w żywieniu i poradnictwie 02_W – zna skalę upowszechnienia dostępu do Internetu i bezpieczeństwa danych	03_U – umie przygotować prostą stronę internetową 04_K – potrafi współpracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny 03_U, 04_K – ocena pracy własnej studenta wykonanej w zespole z wykorzystaniem technologii informatycznych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego oraz zadań w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne ćwiczeń – 50% Egzamin pisemny – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Chmielarz W., Kisielnicki J. (red.) (2013): Informatyka przyszłości. WZ UW, Warszawa Olszak C. (2014): Informatyka dla biznesu. Uniwersytet Ekonomiczny, Katowice Żarowska-Mazur A., Węglarz W., (2012): Access 2010. Praktyczny kurs. PWN, Warszawa Baker T., (2015): Responsywne i wydajne projekty internetowe. Szybkie aplikacje dla każdego. Helion, Warszawa Krzemień G., (2009): Serwis firmowy. Od pomysłu do gotowej witryny. Helion, Warszawa 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna podstawowe narzędzia informatyczne stosowane w żywieniu i poradnictwie	K_W12, K_W13
02_W	zna skalę upowszechnienia dostępu do Internetu i bezpieczeństwa danych	K_W18
03_U	umie przygotować prostą stronę internetową	K_U12
04_K	potrafi współpracować w grupie	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Organizacja cateringu w placówkach służby zdrowia			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organization of the catering in medical facilities				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Wiesława Grzesińska				
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 do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji usług cateringowych w zakresie placówek służby zdrowia, uwzględniających zasady GMP/GHP, aspekty organizacyjne, technologiczne i ekonomiczne. Zdobywają również umiejętności przygotowania dokumentacji w zakresie usług cateringowych, doboru stosownej technologii produkcji i metody ekspedycji posiłków oraz doboru wyposażenia technologicznego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym zadaniem, praca indywidualna i grupowa.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicja i podział usług cateringowych. Usługi żywieniowe i w placówkach służby zdrowia. Zasady organizacji usług żywieniowych w szpitalach, sanatoriach, domach opieki społecznej, domach późnej starości. Zasady tworzenia jadłospisów w zakładach opieki zdrowotnej. Zasady rozliczeń finansowych usług żywieniowych w zakładach opieki zdrowotnej. Zasady organizacji usług gastronomicznych w zakładach służby zdrowia. Rodzaje i organizacja ekspedycji posiłków w zakładach służby zdrowia. Ekspedycja posiłków w szpitalach - ekspedycja indywidualna, ekspedycja zbiorowa. Wyposażenie technologiczne a ekspedycja posiłków. Organizacja zmywalni naczyń stołowych. Usługi gastronomiczne na oddziałach zakaźnych w placówkach służby zdrowia. Organizacja kuchni mlecznej. Organizacja usług cateringu zewnętrznego.</p> <p>Ćwiczenia: Etapowe opracowanie zadań projektowych dla określonych placówek służby zdrowia: tworzenie jadłospisów dla określonych placówek służby zdrowia; obliczenia dobowego zapotrzebowania surowcowego dla określonych placówek służby zdrowia; kalkulacja finansowa opracowanych jadłospisów; dobór systemów ekspedycji posiłków; określenie założeń brzegowych dla określonego systemu ekspedycji; organizacja i dobór wyposażenia technologicznego dla określonego systemu ekspedycji posiłków; organizacja i dobór wyposażenia technologicznego zmywalni naczyń stołowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców) i technologii gastronomicznej, zasad GHP/GMP, wyposażenia technologicznego zakładów, ergonomii i BHP				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada podstawową wiedzę w zakresie świadczenia usług cateringowych w zakładach służby zdrowia 02_W – zna podstawowe zasady organizacji pomieszczeń i stanowiska pracy w obszarze usług cateringowych w zakładach służby zdrowia 03_U – posiada umiejętność wykorzystania informacji z żywienia człowieka i dietetyki i połączenia jej z informacjami z różnych źródeł w celu prawidłowego doboru technologii, wyposażenia i metody dystrybucji posiłków	04_K – posiada świadomość potrzeby dokończania się, analizy i syntetyzowania uzyskanych wiadomości 05_K – potrafi współpracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_U, 04_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 05_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W – zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożone opracowanie wytyczonego zadania wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Word, Excel, Auto Cad) i internetem				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	106 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada podstawową wiedzę w zakresie świadczenia usług cateringowych w zakładach służby zdrowia	K_W19
02_W	zna podstawowe zasady organizacji pomieszczeń i stanowiska pracy w obszarze usług cateringowych w zakładach służby zdrowia	K_W19
03_U	posiada umiejętność wykorzystania informacji z żywienia człowieka i dietetyki i połączenia jej z informacjami z różnych źródeł w celu prawidłowego doboru technologii, wyposażenia i metody dystrybucji posiłków	K_U01
04_K	posiada świadomość potrzeby dokończenia się, analizy i syntetyzowania uzyskanych wiadomości	K_K03
05_K	potrafi współpracować w grupie	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Podstawy biotechnologii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basic biotechnology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Kinga Boruszewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem zajęć jest wprowadzenie studentów w problematykę biotechnologii oraz zapoznanie z możliwościami jej praktycznego wykorzystania i kierunkami rozwoju.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem sprzętu audiowizualnego. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem metod analizy chemicznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii we współczesnym świecie. Aspekty prawne i biobezpieczeństwo. Genetyczne podstawy biotechnologii. Charakterystyka operacji i procesów wykorzystywanych w biotechnologii. Przebieg procesów biotechnologicznych. Dobór drobnoustrojów oraz prowadzenie czystych kultur. Technologie fermentacyjne. Fermentowane produkty mleczne. Utrwalanie biologiczne surowców roślinnych i zwierzęcych. Inżynieria genetyczna w produkcji roślinnej. Inżynieria genetyczna w produkcji i zwierzęcej. Modyfikacje składników żywności. Preparaty enzymatyczne w przetwarzaniu żywności. Biotechnologia w zagospodarowaniu produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Wykorzystanie biosensorów w analizie żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Otrzymanie produktu spożywczego w procesie fermentacji. Wyznaczanie zmian stopnia hydrolizy białek podczas reakcji katalizowanej alkalazą Oznaczenie aktywności enzymów- na przykładzie pepsyny. Modyfikacje składników żywności a preparaty enzymatyczne w przetwarzaniu żywności – wytwarzanie mleka bezlaktozowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza chemiczna oraz z zakresu technologii żywności i mikrobiologii ogólnej				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o operacjach i procesach wykorzystywanych w biotechnologii 02_W – wiedza o technologiach fermentacyjnych 03_U – umiejętność prowadzenia czystych kultur 04_U – umiejętność zastosowania preparatów enzymatycznych stosowanych w przemyśle i analityce oraz metody otrzymania unieruchomionych enzymów	05_K – rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej oraz posiada świadomość potrzeby pracy w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykłady) 01_W, 02_W, 03_U, 04_U – kolokwia (ćwiczenia) 05_K – obserwacja pracy w grupach, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i kolokwium				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 40% Ocena ze sprawozdań z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia laboratoryjne				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Bednarski W., Reps A. (red.) (2003): Biotechnologia żywności. Wyd. WNT, Warszawa. Malepszy S. (red.) (2009): Biotechnologia roślin. Wyd. PWN, Warszawa. Zwierzchowski L., Jaszczak K., Modliński J.A. (red.) (1997): Biotechnologia zwierząt. Wyd. PWN, Warszawa. Chmiel A. (1998): Biotechnologia. Podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne. Wyd. PWN, Warszawa. Kołakowski, E., Bednarski, W., Bielecki, S., (red.) (2005): Enzymatyczna Modyfikacja Składników Żywności. Wyd. WAR, Szczecin. Sikorski, Z.E. (red.) (2007): Chemia Żywności wyd. 5. Wyd. WNT, Warszawa. 				
UWAGI					

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	117 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza o operacjach i procesach wykorzystywanych w biotechnologii	K_W01, K_W09
02_W	wiedza o technologiach fermentacyjnych	K_W06, K_W09
03_U	umiejętność prowadzenia czystych kultur	K_U01
04_U	umiejętność zastosowania preparatów enzymatycznych stosowanych w przemyśle i analityce oraz metody otrzymywania unieruchomionych enzymów	K_U01
05_K	rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej oraz posiada świadomość potrzeby pracy w grupie	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Projektowanie zakładu gastronomicznego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering enterprise designing				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grzezińska				
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 do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowego opracowywania projektów technologicznych zakładów gastronomicznych uwzględniających zasady GMP/GHP, aspekty architektoniczne, konstrukcyjne, wentylacyjne, wodno-kanalizacyjne. Zdobycie również umiejętności przygotowania elementów dokumentacji projektowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład i ćwiczenia w grupach				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicja i podział zakładów gastronomicznych. Zakres opracowania projektu technologicznego zakładów gastronomicznych. Omówienie elementów dokumentacji projektowej projektu technologicznego. Podstawowe zasady opracowywania założeń projektowych, tworzenia schematów blokowych procesów technologicznych oraz sporządzania bilansów materiałowych. Obliczenia projektowe. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działów i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Lokalizacja zakładu gastronomicznego oraz ustawienie względem stron świata. Organizacja stanowisk pracy – aspekty ergonomiczne. Organizacja poszczególnych pomieszczeń zakładu. Organizacja ekspedycji. Określenie liczby zatrudnionych w zakładzie gastronomicznym. Przykładowe rozwiązania projektowe.</p> <p>Ćwiczenia: Nauka w zakresie podstawowym programu AutoCAD wspomagającego proces projektowania technologicznego. Rozdział tematów projektowych i opracowanie wytycznych do projektu. Etapowa realizacja zadanych projektów technologicznych zakładów gastronomicznych: obliczanie powierzchni pomieszczeń, dobór wyposażenia technologicznego, opracowanie układu funkcjonalnego zakładu oraz ustawienia wyposażenia technologicznego, wykreślenie rysunków projektowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców) i technologii gastronomicznej, zasad GHP/GMP, wyposażenia technologicznego zakładów, ergonomii i BHP				
Efekty kształcenia:	01_W – zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy i ergonomii 02_U – potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów 04_K – potrafi współpracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_K, 04_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 04_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W – zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu gastronomicznego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwóch częściowych ocen, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Word, Excel, Auto Cad) i internetem				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biłska B., Grzezińska W., Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne, Wydawnictwa SGGW, Warszawa 2. Grzezińska W. (red.) (2012): Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wydawnictwa SGGW, Warszawa 3. Kołożyn-Krajewska D. (red.) (2013) : Higiena produkcji żywności, Wydawnictwa SGGW, Warszawa 4. Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. Nr 169, poz.1650 z 2003 roku z późniejszymi zmianami Dz.U. 				

Nr 49 poz.330)

5. Praca zbiorowa (2012): Kucharz & Gastronom. Vademecum., REA, Warszawa
6. Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A. (2007): Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg
7. Rozporządzenie Unii Europejskiej UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych
8. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dn. 12 kwietnia 2002 w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz.690 późniejszymi zmianami Dz. U. Nr 201 poz.1238)

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	105 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy i ergonomii	K_W19
02_U	potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	K_K01
04_K	potrafi współpracować w grupie	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Socjologia żywienia		ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food sociology			
Kierunek studiów:	Dietetyka			
Koordinator 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 Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników społeczno-kulturowych oraz wybranych procesów społecznych w kształtowaniu sfery żywności i żywienia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zjawiskach żywieniowych o perspektywę socjologiczną.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;			
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, studium przypadku, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota socjologii żywienia. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Żywność i żywienie w różnych religiach. Społeczna rola żywności. Stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Głód utajony i pozorny. Niedożywienie dzieci jako przyczyna problemów społecznych. Społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Żywność tradycyjna i nieznana i jej społeczny kontekst. Proces dyfuzji kultury. Konflikty w sferze żywności i żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Zachowania żywieniowe jako element kultury społeczności. Wpływ innych osób na zachowania żywieniowe jednostki. Istota modelowania społecznego. Dzielenie się żywnością jako fenomen społeczny. Rola stereotypów w kształtowaniu zachowań społecznych. Osoba otyła a otoczenie społeczne. Moda a funkcjonowanie jednostki i społeczności. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Święto i świętowanie a konsumpcja żywności. Żywność odmienna kulturowo versus tradycje kulturowe – trudności z akceptacją. Otoczenie społeczne a zmiana zachowań.</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć socjologicznych oraz zjawisk i procesów społecznych; umiejętność zastosowania odpowiednich teorii socjologicznych do wyjaśniania zjawisk społecznych			
Efekty kształcenia:	01_W – zna pojęcia: kultura żywieniowa, zwyczaj, obyczaj i nawyk żywieniowy, tradycja, dyfuzja kultury 02_U – potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł w celu wyjaśnienia zjawisk społecznych ze sfery żywności i żywienia	03_U – umie przygotować i przedstawić prezentację nt. społeczno-kulturowych uwarunkowań sposobu żywienia 04_K – umie współpracować w grupie, przyjmować w niej różne role		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U – praca pisemna przygotowana w ramach pracy własnej studenta 03_U, 04_K – prezentacja multimedialna przygotowana w ramach pracy zespołowej			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego, prac pisemnych, wydruków prezentacji multimedialnej			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniany jest egzamin pisemny, praca pisemna oraz prezentacja, 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 – 40%; praca pisemna – 30%; prezentacja multimedialna – 30%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jeżewska-Zychowicz M. (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. Fieldhouse P. (1995): Food and Nutrition. Customs and Culture. Chapman & Hall, London. Tobiasz-Adamczyk B. (red.) (2013): Od socjologii medycyny do socjologii żywienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.) (2014): Terytoria smaku: studia z antropologii socjologii jedzenia. WIFIS PAN, Warszawa Jeżewska-Zychowicz M. (red.) (2009): Nieznana żywność a postawy i zachowania konsumentów. SCRIPT, 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:	106 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna pojęcia: kultura żywnościowa, zwyczaj, obyczaj i nawyk żywieniowy, tradycja, dyfuzja kultury	K_W21
02_U	potrafi pozyskać informacje z różnych źródeł w celu wyjaśnienia zjawisk społecznych ze sfery żywności i żywienia	K_U03
03_U	umie przygotować i przedstawić prezentację nt. społeczno-kulturowych uwarunkowań sposobu żywienia	K_U14
04_K	umie współpracować w grupie, przyjmować w niej różne role	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technology of animal origin product				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Jaworska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Technologii Gastronomicznej				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie produkcji i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia eksperymenty technologiczne analizy chemiczne i porównanie jakości sensorycznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Technologia pozyskiwania mleka surowego, metody oceny jakości, wady mleka, badanie i selekcja mleka w zakładzie mleczarskim. Przetwórstwo mleka. Preparaty paszowe mleko zastępcze. Charakterystyka przetworów z mleka, w tym deserów mlecznych. Charakterystyka surowca dla przemysłu mięsnego i uwarunkowań jego jakości. Budowa i skład chemiczny tkanki mięśniowej, charakterystyka zmian zachodzących po uboju. Klasyfikacja, ocena i podział tusz zwierząt rzeźnych. Technologia przetworów mięsnych (wędzonki, kiełbasy, wędliny podrobowe, produkty blokowe). Dodatki stosowane w przetwórstwie mięsa. Metody utrwalania mięsa i tłuszczu. Technologia produkcji konserw. Charakterystyka wad i ocena jakości wyrobów mięsnych. Przetwórstwo mięsa drobiowego. Produkcja jaj (budowa, charakterystyka wartości odżywczej, ocena i standaryzacja, konserwowanie i przetwórstwo). Charakterystyka i wartość odżywcza, pozyskiwanie morskich surowców żywnościowych. Technologia przetwarzania morskich surowców żywnościowych. Ocena jakości i standaryzacja produktów zwierzęcych według wymagań krajowych i międzynarodowych.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne zapoznanie się z technologią wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego: technologia mleka - otrzymywanie serów poprzez koagulację białek kwasową i podpuszczkową, ocena jakościowa; technologia ryb – zmiany zachodzące w czasie solenia ryb oraz w procesie zamrażania i przechowywania zamrażalniczego; technologia mięsa – produkcja wędlin i konserw, ocena jakościowa</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z podstawowych operacji i procesów związanych z przetwarzaniem żywności, jej składzie chemicznym, metodach utrwalania, maszynach i urządzeniach stosowanych w przetwórstwie żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływ na zdrowie człowieka 02_W – znajomość praktycznych metod, procesów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne	03_U – umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości 04_K – potrafi współpracować w grupie przyjmując różne role 05_K – ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć. Egzamin pisemny.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwóch cząstkowych ocen: 60% – część I teoretyczna, wykładowa oraz 40% – część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jaworska D. (red.) (2014): Żywność Pochodzenia Zwierzęcego-wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW 2. Jurczak M.E. (1999): Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. III, SGGW Warszawa. 3. Pisula A. (red.), Pospiech E. (red.) (2011): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 4. Sikorski E. (2004): Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT Warszawa 5. Grabowski T., Kijowski J. (red.) (2004): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT Warszawa				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	znajomość charakterystyki surowców i przetworów zwierzęcych, aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływ na zdrowie człowieka	K_W09
02_W	znajomość praktycznych metod, procesów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne	K_W10
03_U	umiejętność doboru surowców i parametrów procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	K_U10
04_K	potrafi współpracować w grupie przyjmując różne role	K_K07
05_K	ma świadomość odpowiedzialności za wytwarzanie żywności wysokiej jakości	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia żywności pochodzenia roślinnego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Plant origin food products technology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Jesionkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji surowców pochodzenia roślinnego i technologii przetwarzania wybranych grup surowców roślinnych, w tym zielarskich. Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego jako źródła podstawowych składników odżywczych i bioaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem działania prozdrowotnego oraz ew. składników alergennych. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, zadania problemowe do wykonania na ćwiczeniach				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział żywności pochodzenia roślinnego, definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących pochodzenia roślinnego. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, przetwarzanie wybranych surowców pochodzenia roślinnego i charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - buraków cukrowych, - herbaty i kawy naturalnej, nasion roślin strączkowych, - przetwarzanie ziemniaków i innych produktów skrobiowych (kukurydza, tapioka, zboża) w celu pozyskiwania skrobi – ocena ich właściwości, zastosowanie w żywności i żywieniu, przetworzenie ziemniaków – otrzymywanie grysów, kostki ziemniaczanej i puree ziemniaczanego - technologia otrzymywania i aspekty żywieniowe, - przetwarzanie wybranych owoców – pozyskiwanie pektyn, ocena ich właściwości, zastosowanie w żywności i żywieniu. Wykorzystanie w technologii żywności roślinnych produktów odpadowych pozostałych przy przetwarzaniu surowców pochodzenia roślinnego (melasa, makuchy, pestki, wyłtoki, inne).</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka technologiczno-żywnościowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Oznaczanie w żywności pochodzenia roślinnego zawartości wybranych składników odżywczych, w tym związków polifenolowych. Składniki pochodne czyste (skrobie, inulina i oligofruktoza) – źródła, technologie pozyskiwania, właściwości. Charakterystyka technologiczno-żywnościowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), owoców i warzyw – pektyny, różne frakcje błonnikowe, nasiona roślin strączkowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Rozpoznanie w zakresie budowy i charakterystyki surowców pochodzenia roślinnego				
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość wartości odżywczej surowców pochodzenia roślinnego 02_W – znajomość źródeł i właściwości prozdrowotnych surowców zielarskich 03_W – znajomość wpływu wybranych technologii na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne produktów pochodzenia roślinnego 04_W – znajomość technologii przetwarzania podstawowych surowców pochodzenia roślinnego	05_U – umiejętność rozpoznawania i wykorzystywania surowców do produkcji żywności i wykorzystania w różnych dietach 06_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 03_W, 04_W, 06_K – prace pisemne (kolokwia), sprawozdania 01_W, 02_W, 05_U, 06_K – pisemne rozwiązanie zadania problemowego 02_W, 03_W, 04_W – egzamin testowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań, egzaminów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z kolokwiów z każdego realizowanego tematu – 30% Średnia ocena ze sprawozdań – 10% Ocena z testu egzaminacyjnego – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Warszawa
2. Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA
3. Świderski F (red) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa
4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	znajomość wartości odżywczej surowców pochodzenia roślinnego	K_W09
02_W	znajomość źródeł i właściwości prozdrowotnych surowców zielarskich	K_W09
03_W	znajomość wpływu wybranych technologii na wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne produktów pochodzenia roślinnego	K_W11
04_W	znajomość technologii przetwarzania podstawowych surowców pochodzenia roślinnego	K_W11
05_U	umiejętność rozpoznawania i wykorzystywania surowców do produkcji żywności	K_U11
06_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo żywności funkcjonalnej i wygodnej			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Functional and convenience food science				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Świąder				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: rozpoznawania i znajomości zasad klasyfikowania żywności jako wygodna i funkcjonalna, składu i metod produkcji i oceny właściwości funkcjonalnych wybranych grup żywności wygodnej i funkcjonalnej, poznanie zasad prawidłowości oznakowania żywności wygodnej i funkcjonalnej i jej wprowadzania na rynek zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, zadania problemowe – zajęcia laboratoryjne, samodzielne wykonywanie analiz i przygotowanie produktów w skali laboratoryjnej lub półtechnicznej				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje i kryteria podziału żywności wygodnej i funkcjonalnej. Przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości żywności funkcjonalnej. Rola i znaczenie laboratoriów akredytowanych w towaroznawczej ocenie jakości żywności. Normatywne wymagania jakościowe i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia wybranych grup produktów funkcjonalnych. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej. Oddziaływanie prozdrowotne wybranych substancji bioaktywnych innych niż witaminy i składniki mineralne. Nie-niezbędne składniki żywności jako składniki funkcjonalne - nutraceutyki. Prebiotyki i ich znaczenie żywieniowe. Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej i funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność <i>Fast i Slow Food</i>, żywność specyficznego charakteru, napoje funkcjonalne, oleje roślinne jako funkcjonalne składniki żywności, mięso i jaja jako źródło składników bioaktywnych. Charakterystyka towaroznawczo-żywnościowa funkcjonalnych roślin o właściwościach adaptogennych. Charakterystyka towaroznawczo-żywnościowa i właściwości prozdrowotne żurawiny. Produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jako źródło składników o działaniu immunomodulującym.</p> <p>Ćwiczenia: Technologiczne uwarunkowania stosowania składników bioaktywnych, w tym witamin, składników mineralnych, różnych frakcji błonnika pokarmowego oraz wybranych nutraceutyków. Ocena prawidłowości znakowania etykiet opakowań jednostkowych wybranych grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Ocena i porównanie właściwości antyoksydacyjnych różnych surowców i gotowych produktów spożywczych. Badanie właściwości przeciwutleniających różnych surowców i gotowych produktów spożywczych. Ocena możliwości wykorzystania składników o działaniu immunomodulującym. Ocena możliwości dodawania do jogurtów wybranych składników bioaktywnych. Towaroznawczo-żywnościowa ocena produktów wzmacniających odporność, produktów stosowanych w dietach wegetariańskich, napojów funkcjonalnych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu towaroznawstwa surowców spożywczych oraz produktów przetworzonych				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza na temat zasad klasyfikacji i towaroznawczej oceny żywności wygodnej i funkcjonalnej 02_W – wiedza na temat zasad prawidłowości oznakowania żywności wygodnej i funkcjonalnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi 03_W – wiedza na temat zasad przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia produktu funkcjonalnego do obrotu handlowego	04_U – umiejętność zaplanowania badania właściwości funkcjonalnych składników i gotowych produktów warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej 05_U – umiejętność krytycznej oceny i zastosowania w żywieniu żywności wygodnej i funkcjonalnej 06_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 06_K – kolokwia, sprawozdania cząstkowe z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U, 06_K – ocena pracy w laboratorium, pisemne rozwiązanie zadania problemowego/ egzamin pisemny				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań, egzaminu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 30% Średnia ocena ze sprawozdań – 10% Ocena z testu egzaminacyjnego – 60%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2. Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES, London
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:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zasady klasyfikacji i towaroznawczej oceny żywności wygodnej i funkcjonalnej	K_W10, K_W12
02_W	wiedza na temat zasad prawidłowości oznakowania żywności wygodnej i funkcjonalnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi	K_W12
03_W	wiedza na temat zasad przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia produktu funkcjonalnego do obrotu handlowego	K_W12
04_U	umiejętność zaplanowania badania właściwości funkcjonalnych składników i gotowych produktów warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej	K_U10, K_U11
05_U	umiejętność krytycznej oceny i zastosowania w żywieniu żywności wygodnej i funkcjonalnej	K_U11, K_U12
06_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zachowania konsumentów na rynku żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer behaviour in the food market		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans		
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr inż. Marta Sajdakowska		
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat istoty i uwarunkowań psychologicznych, społecznych, ekonomicznych oraz kulturowych zachowań konsumentów na rynku żywności. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności analizy zachowań współczesnych konsumentów na rynku żywności tak, aby określać możliwe kierunki ich zmian oraz implikacje dla różnicowania oferty produktowej żywności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykład z dyskusją.		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Demograficzno-ekonomiczne oraz społeczno-kulturowe determinanty zmian zachowań konsumentów. Nowe trendy w zachowaniach konsumentów na rynku żywności. Metody badania zachowań konsumentów. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Proces podejmowania decyzji o zakupie żywności i jego uwarunkowania. Wpływ wybranych informacji na etykiecie żywności na zachowania konsumentów. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje.</p> <p>Ćwiczenia: Czynniki determinujące zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności tj. ekologicznej, funkcjonalnej oraz tradycyjnej. Specyfika zachowań wybranych grup konsumentów na rynku żywności. Dobór kryteriów segmentacyjnych w badaniach zachowań konsumentów na rynku żywności. Styl życia w odniesieniu do żywności jako psychograficzne kryterium segmentacyjne konsumentów żywności.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz metod analiz statystycznych.		
Efekty kształcenia:	01_W – zna psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych 02_U – potrafi identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, środowiskowych na preferencje żywieniowe i sposób żywienia oraz wady i zalety podejmowanych działań mających na celu rozwiązywanie zaistniałych problemów	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – Egzamin pisemny, 03_K – indywidualna praca zaliczeniowa		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną, praca indywidualna.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 60%, praca indywidualna – 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa. Ćwiczenia terenowe.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gutkowska K., Ozimek I. (2005): Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria zróżnicowania. Wyd. SGGW Warszawa 2. Falkowski A., Tyszka T. (2009): Psychologia zachowań konsumenckich. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne. Sopot 3. Kieźel E. (red.) (2010): Konsument i jego zachowania na rynku europejskim, PWE, Warszawa 4. Rudnicki L. (2011): Zachowania konsumentów na rynku. PWE, Warszawa 5. Stasiuk K., Maison D. (2014): Psychologia konsumenta. PWN, Warszawa 6. Światowy G. (2006): Zachowania konsumentów. PWE, Warszawa 7. Żakowska-Biemans S., Tyburski J. (2013): Ekonomiczno-organizacyjne uwarunkowania produkcji żywności ekologicznej. UWM w Olsztynie 		

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	117 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	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	zna psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych	K_W21
02_U	potrafi identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, środowiskowych na preferencje żywieniowe i sposób żywienia oraz wady i zalety podejmowanych działań mających na celu rozwiązywanie zaistniałych problemów	K_U03
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność ekologiczna			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organic food				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewelina Hallmann				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Ewelina Hallmann, dr inż. Dominika Średnicka-Tober				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej; określenie wpływu tej żywności na zdrowie człowieka, jak też wpływ produkcji ekologicznej żywności na jakość i stan środowiska naturalnego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Pogadanka heurystyczna, dyskusje, konsultacje, instruktaż, pokaz, opis problemowy, analiza szczegółowa.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka. Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa. Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, ocena sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty. porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania).</p> <p>Ćwiczenia: Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych. Ocena znaczenia dietetycznego i analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych. Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach ekologicznych i konwencjonalnych. Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych. Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych. Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych. Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych. Chemiczna analiza zawartości chlorofili w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość końcową surowców roślinnych. Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów) ekologicznych – określenie poprawności i błędów w znakowaniu, kontroli i nadzorze w produkcji ekologicznej. Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych. Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu chemii, ekologii oraz towaroznawca żywności przetworzonej				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych 02_W – zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności 03_U – potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	04_U – potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/ lub z wykorzystaniem programów komputerowych 05_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Zaliczeniowy test pisemny; kolokwia cząstkowe z poszczególnych jednostek tematycznych; prezentacje zespołowa analizująca zdefiniowany problem				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemny ocen, które student uzyskał w ramach poszczególnych kolokwium cząstkowych, dokumentacja z prezentacji grupowej				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu zaliczeniowego pisemnego 50%, ocena z kolokwiiw częstkowych 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium analityczne, zajęcia terenowe (wizyta w punktach dystrybucji żywności ekologicznej)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Hallmann E. (red.) (2014): Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, Wyd. SGGW 2. Tyburski J.(red.) (2013): Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie 3. Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International 4. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007): Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, wyd. SGGW 5. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press 6. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	115 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 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	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	K_W09
02_W	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności	K_W11
03_U	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U10
04_U	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/ lub z wykorzystaniem programów komputerowych	K_U11
05_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Foods for particular nutritional uses				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5/6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu: zasad klasyfikacji oraz charakterystyki wartości odżywczej i jakości żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dostarczenie wiedzy w zakresie doboru składników niezbędnych do produkcji tej grupy żywności, możliwości stosowania różnych dodatków i technologii warunkujących specjalne przeznaczenie żywności. Przedstawienie asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jak również nauczanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ŻSPŻ.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne, samodzielne przygotowanie produktów w skali laboratoryjnej i ich ocena. Ocena eksponatów preparatów rynkowych specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia, materiałów informacyjnych producentów.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: zasady znakowania żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Charakterystyka technologii i dodatków warunkujących specjalne przeznaczenie żywieniowe produktów spożywczych. Substancje, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do żywności specjalnego i medycznego przeznaczenia żywieniowego. Charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa. Charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym. Środki spożywcze bezglutenowe i niskosodowe - technologia i wymagania żywieniowe. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Odżywki a preparaty dietetyczne - podział, charakterystyka form, skład surowcowy, charakterystyka preparatów i składników stosowanych w szczególnych wymaganiach żywieniowych określonych grup osób. Charakterystyka ergogeników.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie się z dokumentami normalizacyjnymi regulującymi wprowadzanie na rynek i znakowanie żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Projektowanie informacji na etykiety i materiały reklamowe. Charakterystyka składu i praktyczne otrzymywanie żywności wysokobłonnikowej, wysokobiałkowej, wspomagającej profilaktykę osteoporozy. Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Środki spożywcze obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, w tym preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki				
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość definicji i kategorii produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego 02_W – znajomość zasad wykorzystania żywności w profilaktyce chorób dietozależnych 03_U – umiejętność oszacowania wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych	04_U – umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych 05_K – potrafi współpracować pracy w zespole 06_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – na podstawie pisemnych kolokwium z każdego realizowanego w ramach ćwiczeń tematu oraz sprawozdań z wykonywanych badań 01_W, 02_W, 03_U, 04_U – na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego lub testu (egzamin)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań, egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 30% Średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 10% Ocena z egzaminu – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa				

2. Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES. London
3. Aktualne akty prawne dotyczące żywności wzbogacanej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	znajomość definicji i kategorii produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_W12
02_W	znajomość zasad wykorzystania żywności w profilaktyce chorób dietozależnych	K_W14
03_U	umiejętność oszacowania wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych	K_U01, K_U04
04_U	umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych	K_U01, K_U13
05_K	potrafi współpracować pracy w zespole	K_K07
06_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03