Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu:	**Podstawy oceny żywienia**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basis of nutrition assessment		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	Semestr **5**	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład ; liczba godzin 16 b) ćwiczenia laboratoryjne ; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, opracowanie zadania problemowego, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne). Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. **Ćwiczenia:** Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Ocena stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.		
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych 02_U – umiejętność oceny spożycia żywności ogółem oraz składników pokarmowych w niej zawartych 03_U – umiejętność oceny stanu odżywienia osób i grup populacyjnych	04_U - umiejętność zastosowania i wykorzystania norm żywienia w ocenie sposobu żywienia 05_K - rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka 06_K – rozumienie potrzeby prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - egzamin pisemny i kolokwia pisemne (2); pytanie testowe i problemowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny – protokoły; pytania egzaminacyjne, kolokwia, sprawozdania grupowe		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z egzaminu pisemnego - 50%** **Ocena z ćwiczeń – 50%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gronowska-Senger A. (2013): *Zarys oceny żywienia*. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Gronowska-Senger A. (2013): *Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia.* Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.
3. Jarosz M. (red.) (2012): *Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja*. IŻŻ, Warszawa.
4. Gawęcki J. (red.) (2010): *Żywienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu*. Wyd. PWN, Warszawa.
5. Gawęcki J., Roszkowski W. (2011): *Od norm żywieniowych do marketingu żywności*. Wyd. UP. Poznań.

6. Gibson R.S. (2005): Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, New York, Oxford.
7. Kułaga Z. i wsp. (2015): Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. Standardy Medyczne. Pediatria 1, 119-134.
8. Roszkowski W. (red.) (2005): *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*. Wyd. SGGW, Warszawa.
9. 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:	**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.:	**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	znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W15
02_U	umiejętność oceny spożycia żywności ogółem oraz składników pokarmowych w niej zawartych	K_U10
03_U	umiejętność oceny stanu odżywienia osób i grup populacyjnych	K_U10
04_U	umiejętność zastosowania i wykorzystania norm żywienia w ocenie sposobu żywienia	K_U10
05_K	rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka	K_K08
06_K	rozumienie potrzeby prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie	K_K09

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu:	**Projektowanie systemów produkcji żywności**	**ECTS**	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Design of the systems of food manufacture		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Beata Bilska		
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 **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu planowania przestrzeni warunkującej prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych od etapu przyjęcia surowca do ekspedycji gotowego wyrobu w zakładach produkcji żywności. Studenci zdobywają także umiejętności z zakresu podstawowych obliczeń projektowych bazując na schematach blokowych procesów technologicznych. Założeniem przedmiotu jest także nauka w zakresie podstawowym programu wspomagającego projektowanie - AutoCAD.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Definicja i charakterystyka projektowania technologicznego. Podział i charakterystyka zakładów przemysłu spożywczego, zasady specjalizacji zakładów. Zasady procesu inwestycyjnego. Projekty 1.-, 2- i 3.-stadialne. Podstawy i zasady realizacji procesów technologicznych (operacje i procesy jednostkowe). Podział zakładów na obszary działalności: przyjęcie surowców, magazynowanie, transport, przetwórstwo, pakowanie, ekspedycja. Dział socjalny. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Oddziaływanie zakładu na środowisko. Wytyczne branżowe: architektura, wentylacja, wod.-kan., oświetlenie, bilans energetyczny. **Ćwiczenia:** Nauka w zakresie podstawowym programu AutoCAD wspomagającego proces projektowania technologicznego. Podstawowe zasady opracowywania założeń projektowych, tworzenia schematów blokowych procesów technologicznych oraz sporządzania bilansów materiałowych. Zasady i metody obliczania powierzchni pomieszczeń zakładów przetwórstwa spożywczego: magazynów, hal produkcyjnych, obszarów ekspedycyjnych, działu socjalnego. Ćwiczenia z zakresu tworzenia układu funkcjonalnego zakładów przetwórstwa spożywczego przy zastosowaniu programu wspomagającego rysowanie – AutoCAD. Zasady i nauka sporządzania bilansu energetycznego, doboru oświetlenia oraz wytycznych dla wentylacji – obliczanie zysków ciepła i wilgoci.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające:	-		
Założenia wstępne[)]:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców), Zasad GHP/GMP, wyposażenia technologicznego zakładów		
Efekty kształcenia:	01_W - posiada podstawową wiedzę z zakresu standardów i norm technicznych w projektowaniu technologicznym 02_W - posiada podstawową wiedzę w zakresie metod, technik, technologii, narzędzi, rozwiązań w zakresie projektowania technologicznego 03_W - posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu spożywczego	04_U – posiada umiejętność opracowania projektu technologicznego zakładu przemysłu spożywczego 05_U – posiada umiejętność wykreślenia rysunku w programie AutoCad 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie przy projektowaniu systemów produkcji żywności	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	04_U; 05_U; 06_K, O7_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 01_W, 02_W, 03_W - zaliczenie pisemne		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu spożywczego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena końcowa jest średnią z dwu cząstkowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; Ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW**		
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Baranowski B.[red] (1998): Wprowadzenie do projektowania PWN, Warszawa.
2. Bilska B. Grzesińska W. Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów pożywczych, Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Błasiński H., Pyć K.W., Rzyski E. (2001): Maszyny i aparatura technologiczna przemysłu spożywczego, Skrypt PŁ, Łódź.

4. Dłużewski M. (1974): Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa.
5. Durlik I.: Projektowanie technologiczno – organizacyjne zakładów przemysłowych. (1992): Cz. I. Podstawy projektowania zakładów przemysłowych. Wydawnictwo Uczelniane PG, Gdańsk.
6. Lewicki P. (1999): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa.
7. Pikoń A. (2010): AutoCad 2010. Pierwsze kroki, Helion.
8. Rozporządzeniu UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**90 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.:	**2,5 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	posiada podstawową wiedzę z zakresu standardów i norm technicznych w projektowaniu technologicznym	K_W06
02_W	posiada podstawową wiedzę w zakresie metod, technik, technologii, narzędzi, rozwiązań w zakresie projektowania technologicznego	K_W04, K_W08, K_W10, K_W19
03_W	posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu spożywczego	K_W04, K_W18
04_U	posiada umiejętność opracowania projektu technologicznego zakładu przemysłu spożywczego	K_U06, K_U08, K_U14
05_U	posiada umiejętność wykreślenia rysunku w programie AutoCad	K_U02
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie przy projektowaniu systemów produkcji żywności	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu:	**Psychologia żywienia**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition Psychology		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska		
Prowadzący zajęcia:	Dr Monika Świątkowska		
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 kierunkowy	b) stopień **I** rok **III**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	jęz. wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami psychologii oraz zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, analiza tekstów		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Typologia zachowań żywieniowych. Rola procesu uczenia się w warunkowaniu zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby. Stany emocjonalne i nastrój a zachowania żywieniowe. Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych i dzieci. Terapeutyczne aspekty pracy z konsumentem zaburzonym: doskonalenie umiejętności obserwacji, budowanie więzi, komunikacja **Ćwiczenia**: -		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość podstawowych uwarunkowań zachowań człowieka (w tym społecznych)		
Efekty kształcenia:	01_W – zna i używa podstawowych pojęć psychologicznych 02_W – zna różne rodzaje zachowań żywieniowych 03_U – klasyfikuje emocje jako determinanty zachowań żywieniowych	04_U – analizuje przyczyny zaburzeń odżywiania 05_K – identyfikuje czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 02_W - egzamin pisemny 03_U; 03_U, 05_K - praca pisemna (esej) poprzedzony analizą tekstów źródłowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu i pracy pisemnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego – 50%, Ocena pracy pisemnej (eseju) na podstawie tekstów źródłowych – 50%,		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M., (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa.
Jeżewska-Zychowicz M. (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa.
Jeżewska-Zychowicz M., Pilska M., (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW, Warszawa.
Niewiadomska I., Kulik A., Hajduk A. (2005): Jedzenie. Wyd. KUL, Lublin.
Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.

UWAGI:

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 i używa podstawowych pojęć psychologicznych	K_W02
02_W	zna różne rodzaje zachowań żywieniowych	K_W02
04_U	klasyfikuje emocje jako determinanty zachowań żywieniowych	K_U01; K_U15; K_U16
06_U	analizuje przyczyny zaburzeń odżywiania	K_U01; K_U15; K_U16
07_K	identyfikuje czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	K_K11

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu:	**Rachunkowość**	**ECTS**	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Accountancy		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Hanna Górska-Warsewicz, dr Agnieszka Bobola		
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 **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu rachunkowości w warunkach systemu rynkowego z uwzględnieniem takich obszarów jak: ewidencjonowanie operacji gospodarczych, znajomość sprawozdań finansowych, dokonywanie obliczeń i wnioskowanie w zakresie rachunku kosztów, przeprowadzanie inwentaryzacji, dokonywanie wyceny środków majątkowych przedsiębiorstwa		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadków, zespołowy projekt,		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Rachunkowość - zakres pojęciowy. Zakres i zasady rachunkowości. Podsystemy rachunkowości. Rachunkowość finansowa – założenie i cele. Inwentaryzacja składników majątkowych. Sprawozdawczość finansowa. Istota, klasyfikacja i zadania sprawozdań finansowych. Bilans. Rachunek zysków i strat. Sprawozdanie z przepływu środków pieniężnych. Dokumentacja procesów gospodarczych. Zasady funkcjonowania kont bilansowych i wynikowych. Aktywa trwałe i obrotowe. Istota i klasyfikacja aktywów trwałych. Zasady ewidencji zmian środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych. Środki pieniężne. Klasyfikacja oraz wycena materiałów i towarów. Charakterystyka kosztów i przychodów. **Ćwiczenia:** Inwentarz i bilans. Metoda bilansowa. Aktywa i ich struktura. Pasywa i ich struktura. Operacje gospodarcze i ich udokumentowanie. Istota i rodzaje operacji gospodarczych. Wpływ operacji gospodarczych na bilans. Dokumentacja operacji gospodarczych. Konto księgowe w praktyce księgowej. Ewidencja zmian stanu środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych. Amortyzowanie środków trwałych. Ewidencja i wycena materiałów i towarów handlowych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość zagadnień ekonomicznych		
Efekty kształcenia:	01_W - ma ogólną wiedzę o rachunkowości w przedsiębiorstwie sektora żywnościowego 02_W – zna elementy bilansu, rachunku zysków i strat, zasady ewidencjonowania operacji gospodarczych oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych 03_U – umie przygotować wystąpienie ustne w języku polskim dotyczące oceny zjawisk ekonomicznych objętych zakresem rachunkowości	04_U – umie identyfikować przychody i koszty w przedsiębiorstwie oraz ich wpływ na wynik finansowy oraz stan majątku i kapitałów 05_U – stosuje wybrane metody wyceny środków majątkowych w przedsiębiorstwie 06_K - współdziała i pracuje w grupie oraz koordynuje jej działalność	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	1_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_U – weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_U, 06_U – w trakcie ćwiczeń w ramach analizy projektu i indywidualnych przypadków przedsiębiorstw		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze zaliczeniowe (wykłady i ćwiczenia); projekt i studia przypadków		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. **Ocena studiów przypadków 20%** 2. **Ocena projektu 30%** 3. **Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych 50%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym – wykłady Sala komputerowa - ćwiczenia		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Cebrowska T. (2010) (red.): Rachunkowość finansowa i podatkowa, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Gmytrasiewicz M. (2008): Rachunkowość Podstawowe założenia i zasady, Wyd. Difin, Warszawa.
3. Górska-Warsewicz H. (2008): Rachunkowość i finanse w gastronomii, Wyd. Format AB, Warszawa.
4. Górska-Warsewicz H. (2011): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, Warszawa.
5. Nowak E. (2011): Rachunkowość. Kurs podstawowy, PWE, Warszawa.
6. Sawicki K. (2009) (red.): Podstawy rachunkowości, PWE, 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:	**75 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 ogólną wiedzę o rachunkowości w przedsiębiorstwie sektora żywnościowego	K_W02, K_W17
02_W	zna elementy bilansu, rachunku zysków i strat, zasady ewidencjonowania operacji gospodarczych oraz sprawozdania z przepływu środków pieniężnych	K_W02, K_W17, K_W19
03_U	umie przygotować wystąpienie ustne w języku polskim dotyczące oceny zjawisk ekonomicznych objętych zakresem rachunkowości	K_U16, K_U15
04_U	umie identyfikować przychody i koszty w przedsiębiorstwie oraz ich wpływ na wynik finansowy oraz stan majątku i kapitałów	K_U01, K_U17
05_U	stosuje wybrane metody wyceny środków majątkowych w przedsiębiorstwie	K_U01, K_U17
06_K	współdziała i pracuje w grupie oraz koordynuje jej działalność	K_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu:	**Towaroznawstwo żywności przetworzonej**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Processed food commodities		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Anna Piotrowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu technologiczno-towaroznawczej oceny różnych grup żywności przetworzonej oraz ich charakterystyka jakościowa. Kształtowanie umiejętności pomocnych w rozpoznawaniu i krytycznej ocenie rynkowych produktów spożywczych, ich wartości odżywczej i trwałości. Dostarczenie wiedzy z zakresu technologii produkcji różnych grup produktów żywnościowych, oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznych różnych grup produktów spożywczych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 16; b) Ćwiczenia; liczba godzin 24		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne - towaroznawczo-żywieniowa ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Technologia produkcji i towaroznawczo-żywieniowa ocena jakościowa półproduktów owocowo-warzywnych; przetworów o wysokiej zawartości cukru, konserw owocowych i warzywnych, kiszonek i marynat; pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów. Technologia i towaroznawczo-żywieniowa ocena tłuszczów jadalnych (oleje rafinowane, masło, smalec, margaryny), przetworów mleczarskich (mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe, podpuszczkowe i topione), przetworów zbożowych (makarony i pieczywo). Wybrane technologie przetworów mięsnych i rybnych. Ocena jakości i przydatności żywieniowej naturalnych wód mineralnych i źródlanych. **Ćwiczenia**: Charakterystyka i ocena jakościowa półproduktów owocowych i warzywnych (pulpy owocowe, przeciery owocowe, moszcze, zagęszczone soki owocowe i warzywne, koncentrat pomidorowy) Otrzymywanie i ocena jakościowa pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych, nektarów i napojów bezalkoholowych; Technologia przetworów o wysokiej zawartości cukru – dżemy, marmolady, powidła, konfitury; charakterystyka i ocena jakościowa konserw owocowych i warzywnych oraz wybranych kiszonek i marynat. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów mięsnych i rybnych. Technologia produkcji i ocena jakościowa przetworów mleczarskich - mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, technologia serów twarogowych, podpuszczkowych, topionych. Technologia i charakterystyka jakościowa przetworów zbożowych (makarony, pieczywo). Technologia otrzymywania emulsji tłuszczowych. Charakterystyka tłuszczów do smarowania pieczywa. Ocena jakościowa pozostałych tłuszczów jadalnych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, chemii żywności, surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego		
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę w zakresie zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania oraz o wpływie technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość żywności 02_W – posiada wiedzę w zakresie metod utrwalania żywności	03_W – posiada wiedzę w zakresie kryteriów oceny jakości produktów spożywczych 04_U – posiada umiejętność określenia operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym 05_K – potrafi pracować w zespole 06_K – potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K, 06_K na podstawie pisemnych kolokwiów cząstkowych i praktycznego wykonania poleconego zadania (sprawozdania) 01_W, 02_W, 03_W, 04_U na podstawie egzaminu pisemnego (test wyboru)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań, egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z kolokwiów – 30%, Ocena ze sprawozdań – 10%;** **Ocena z testu egzaminacyjnego – 60%**		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa; laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa.

2. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy
UWAGI

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 w zakresie zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania oraz o wpływie technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość żywności	K_W01, K_W04, K_W05
02_W	posiada wiedzę w zakresie metod utrwalania żywności	K_W05,
03_W	posiada wiedzę w zakresie kryteriów oceny jakości produktów spożywczych	K_W04, K_W05, K_W10
04_U	posiada umiejętność określenia operacji i procesów jednostkowych w procesie technologicznym	K_U03
05_K	potrafi pracować w zespole	K_K02
06_K	potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji	K_K12

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	**Żywienie człowieka**			**ECTS**	**5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human nutrition				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Joanna Kałuża				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywienia				
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **II**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie podstawowej wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie podziału, roli w organizmie makro- i mikroskładników pokarmowych, ich wykorzystania z diety; zapotrzebowania, objawów niedoborów; głównych źródeł składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotów z obszaru dietetyki, podstaw oceny żywienia, żywienia wybranych grup ludności, edukacji żywieniowej oraz epidemiologii żywieniowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 24; b) ćwiczenia; liczba godzin 24;				
Metody dydaktyczne:	wykład, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka, metody jej pomiaru; wydatek i bilans energetyczny. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany, ich podział, funkcje w organizmie, strawność i wartość odżywcza, normy żywienia; główne źródła w diecie. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia; główne źródła w diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka. **Ćwiczenia:** Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o wartości odżywczej żywności. Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Określanie zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodziennej racji pokarmowej. Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych. Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej. Ocena potencjalnego wpływu spożywanych pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na te składniki 02_W – ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie 03_U – potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis	04_U – potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie 05_K – rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia 06_K – posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwia pisemne z ćwiczeń, 03_U, 04_U– kolokwia pisemne z ćwiczeń, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdania z ćwiczeń 05_K, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemny egzamin z części wykładowej, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**egzamin – 60%,** **ćwiczenia – 40%, w tym kolokwia – 35%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%**				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
3. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
4. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
5. Grzymisławski M., Gawęcki J., (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
6. Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
7. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. 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:	**150 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2,0 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 efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna rolę składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, w tym zapotrzebowanie na nie	K_W12
02_W	ma wiedzę o wartości energetycznej i odżywczej pożywienia, głównych źródłach składników odżywczych w diecie i ich wpływie na zdrowie	K_W12
03_U	potrafi prawidłowo zaplanować jadłospis	K_U01, K_U02, K_U03
04_U	potrafi w podstawowym zakresie rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary w diecie i w organizmie	K_U01, K_U04
05_K	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia	K_K03, K_K08
06_K	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej	K_K02