Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Internal auditor of quality management systems		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Joanna Trafiałek		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności		
Jednostka realizująca:	**Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień **II** rok **I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności na temat rodzajów auditów, metod i technik audytowania systemów zarządzania jakością. Omówienie sylwetki audytora. Proces auditu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowania auditu. Metody badania audytowego, narzędzia pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z auditu, raport z auditu, działania poaudytowe.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16		
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Definicja audytu i innych pojęć dotyczących audytu. Cechy pożądane i niepożądane u auditora systemów zarządzania jakością. Różnice pomiędzy audytem a kontrolą. Norma ISO 19011 zawierająca wytyczne do audytowania. Charakterystyka procesu audytu. Rodzaje audytów (audyt a priori, a posteriori, pierwszej, drugiej, trzeciej strony, wspólny, połączony). Wymagania dla audytorów – cechy pożądane i cechy niepożądane. Programowanie audytów w zakładzie program i plan audytów. Procedura audytów wewnętrznych. Korzyści z audytowania. Proces audytu: planowanie, przeprowadzenie i dokumentowania audytu. Metody badania audytowego, lista pytań audytowych jako narzędzie pracy audytora, dokumentowanie spostrzeżeń z audytu, niezgodności, raport z audytu, działania poaudytowe. **Ćwiczenia**: -		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, systemie HACCP i systemach zarządzania jakością		
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z audytami wewnętrznymi systemów zarządzania jakością, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – kolokwium końcowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen/punktów z kolokwium końcowego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**100% - kolokwium końcowe**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa.
2. Kołożyn-Krajewska D.(red) (2013): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H.Beck, Warszawa.
4. PN-EN ISO 19011- Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z audytami wewnętrznymi systemów zarządzania jakością, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zachowania konsumentów			**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer behaviour				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator 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 **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski			
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) ćwiczenia; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach dyskusyjnych.				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady** : - **Ćwiczenia**: Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Koncepcja jakości żywności z perspektywy konsumentów. Proces podejmowania decyzji zakupowej. Źródła informacji i ich rola w podejmowaniu decyzji nabywczych w odniesieniu do żywności. Znaczenie wybranych informacji na opakowaniu w decyzjach nabywczych na rynku żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz podstawowych metod analiz statystycznych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności raz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu zachowań konsumentów	03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena z egzaminu pisemnego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Egzamin pisemny – 100%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (2001). Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices. Springer-Verlag. Berlin. Heidelberg New York.
2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom.
3. Sheperd R., Raats M. (2006). The Psychology of Food Choice (Frontiers in Nutritional Science). Wallingford : CABI.
4. Solomon M., Bamossy G., Askegaard S.,Hogg M.K. (2010). Consumer behaviour. A European perspective. FT Prentice Hall Europe.

Wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW

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:	**0,5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności raz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu zachowań konsumentów	K_U09
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Determinanty jakości żywności**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality determinants		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr Małgorzata Jałosińska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	**Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień **II** rok **I**	c) n**iestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot pogłębia wiedzę z zakresu higieny produkcji żywności. Dostarcza wiedzy dotyczącej nowoczesnych metod i systemów zapewnienia higieny w zakładach produkcji żywności. Kształtuje umiejętności z zakresu posługiwania się nowoczesnymi technikami i urządzeniami stosowanymi do kontroli higieny produkcji żywności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Nowoczesne systemy zapewnienia higieny w zakładach żywnościowych. Założenia i zastosowanie mikrobiologii prognostycznej w higienie żywności. Zasady modelowania mikrobiologicznego. Wykorzystanie sieci neuronowych w prognozowaniu mikrobiologicznym. Możliwości zastosowania modeli prognostycznych. Nowoczesne metody identyfikacji mikroorganizmów w żywności. Nowoczesne metody oznaczania liczby mikroorganizmów w żywności. Nowe zagrożenia bakteryjne w żywności. Nowe zagrożenia wirusowe w żywności. Nowe zagrożenia pasożytnicze w żywności. Czynniki wzrostu i inaktywacji mikroorganizmów w żywności. Szkodniki w żywności. Zagrożenia chemiczne związane z nowymi metodami higienizacyjnymi. Wykorzystanie nowoczesnych technik w projektowaniu technologiczno-higienicznym zakładów żywienia zbiorowego. Nowoczesne urządzenia do mycia i prac porządkowych w zakładach żywnościowych. **Ćwiczenia: -**		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności, tradycyjnych metod diagnostycznych oraz prognozowania mikrobiologicznego		
Efekty kształcenia:	01_W- posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności 02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U; 03_K - egzamin pisemny w pytaniami problemowymi		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen oraz treść pytań zaliczeniowych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Zaliczenie (100%)**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Kołożyn-Krajewska D.(red), (2007): Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Libudzisz Z. (red), (2008): Mikrobiologia techniczna, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Salyers A., Whitt D. (2003): Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość I środowisko, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami obszarowymi przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym determinantów jakości żywności	K_W03
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym determinantów jakości żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U08
03_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu determinantów jakości żywności	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii			**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention in gastronomy				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Dominika Głąbska, dr hab. Dominika Guzek				
Jednostka realizująca:	**Zakład Dietetyki, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr **2**	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16h;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze). **Ćwiczenia**:-				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z egzaminu pisemnego - 100%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
2. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva.
3. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US.
4. Myhrvold N., Young C., Bilet M., (2011): Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. ISBN: 9780982761007

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki w gastronomii przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	**Ecological aspects of food and nutrition**			**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ecological aspects of food and nutrition				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Ewa Rembiałkowska, dr inż. Dominika Średnicka-Tober				
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **II** rok **I**		c) niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr **2**	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wpływem jakości środowiska rolniczego oraz ekologicznej metody produkcji na szeroko pojmowaną jakość surowców roślinnych i zwierzęcych oraz otrzymywanych z nich produktów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia: wykłady problemowe z dyskusją, wyjścia studyjne do jednostek handlujących żywnością ekologiczną i analiza asortymentu.				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** - **Ćwiczenia**: 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, jakość 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. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). Analiza asortymentu wybranych placówek handlowych oferujących żywność ekologiczną, opracowanie prezentacji multimedialnej w podgrupach.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia		03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Opracowania w formie prezentacji multimedialnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zachowanie prezentacji multimedialnych w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Opracowanie w formie prezentacji multimedialnej nt. asortymentu żywności ekologicznej w wybranych jednostkach handlujących tą żywnością – 20 %** **Opracowanie końcowe w formie prezentacji multimedialnej nt. produkcji i/ lub jakości żywności ekologicznej – 70 %** **Aktywność na zajęciach – 10 %**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa, wybrane jednostki handlujące żywnością ekologiczną				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Barański, M., Średnicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, Ch., Sanderson, R., Stewart, G.B., Benbrook, Ch., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, Ch., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sońta, K., Tahvonen, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, Ph., Leifert, C. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, British Journal of Nutrition, 112, 794–811.
2. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press.
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. Hallmann E. (red.) (2014). Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, Wyd. SGGW.
5. Matt, D.; Rembialkowska, E.; Luik, A.; Peetsmann, E. and Pehme, S. (editor): Williams, Ingrid Helvi (Ed.) (2011). Quality of Organic vs. Conventional Food and Effects on Health. Estonian University of Life Sciences, Tartu, Estonia. ISBN 978-9949-484-06-5.

6. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.
7. Tyburski J.(red.) (2013). Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, Wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.
8. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. (2007). Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wyd. SGGW.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej oraz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia	K_U09
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu ekologicznych aspektów żywności i żywienia, jako czynników wpływających na zachowania żywieniowe oraz żywienie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Ekonomia menedżerska**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Managerial Economics		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień II rok I	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Działania ludzi, indywidualne jak i zbiorowe, podejmowane i prowadzone są dla uzyskania oczekiwanych rezultatów. Działaniom towarzyszy wysiłek, zużycie materiałów, urządzeń, maszyn, energii a także czasu. Ubytki te stanowią zasoby ograniczone, wyczerpujące się, stąd potrzeba takiej organizacji działania, czyli takich decyzji, które zapewnią oszczędne gospodarowanie. Zajmuje się tym prakseologia jako teoria sprawnego działania. Celem przedmiotu jest poznanie uogólnień, prawideł czy zasad odnoszących się do wszelkiego świadomego i celowego działania, podnoszących jego sprawność, czyli czyniącym go lepszym, ekonomiczniejszym, racjonalniejszym, a docelowo najlepszym czyli optymalnym. Część pierwsza w realizacji przedmiotu obejmuje poznanie podstawowych pojęć i zagadnień należących do prakseologii i naukowej organizacji pracy, zaś część druga to praktyczna analiza działań i towarzyszących im decyzji mająca wskazać możliwości poprawy sprawności działania. W zakresie tej części realizacji przedmiotu jest też poznanie i wypróbowanie narzędzi do racjonalizacji zorientowanej na optymalizację. Dodatkowym celem jest poznanie ekonomii behawioralnej i jej znaczenia w objaśnieniu wyborów konsumenckich. Zakłada się znaczące rozszerzenie kompetencji studentów w postaci zdolności funkcjonowania w społeczeństwie w sposób kreatywny, skuteczny, sprawny i obywatelski.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień z zakresu prakseologii i zasad naukowej organizacji pracy; przedstawienie metod optymalizacyjnych; studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Prakseologia jako metoda ekonomii; zarządzanie i kierowania jako podejmowanie decyzji menedżerskich. Naukowa organizacja pracy jako szczególne ujęcie prakseologii. Sens racjonalizacji działań człowieka. Racjonalność a optymalność. Przydatność podstawowych pojęć prakseologii w ekonomii menedżerskiej. Uwarunkowania działań ludzkich z punktu widzenia ich racjonalizacji zorientowanej na optymalizację. Skuteczność i sprawność jako podstawowe charakterystyki każdego działania; ekonomiczność jako cecha sprawności. Sformułowane do tej pory reguły o tym jak dobrze działać, czyli nakazy, zakazy, przestrogi i dyrektywy wzmagające sprawność albo chroniące przed niesprawnością. Prawidła Kartezjusza. Zasady zorientowane na organizowanie pracy w przedsiębiorstwie: Taylora, le Chateliera, Fayola, Adamieckiego i inne. Dylematy sprawnego działania. Analiza uwarunkowań decyzji w działaniu zbiorowym i indywidualnym. Metody optymalizacji. Zastosowanie metody simpleks jako przykład podejścia optymalizacyjnego w warunkach przedsiębiorstwa jak i w zakresie realizacji potrzeb żywnościowych. Ekonomia menedżerska jako narzędzie zarządzania kryteriami decyzji. **Ćwiczenia**: -		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania oraz technologii informacyjnych		
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach ekonomii menadżerskiej, jako czynnikach wpływających na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu ekonomii menadżerskiej, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ekonomią menadżerska przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	1. Obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią), 2. Quiz e-learningowy (01, 02, 03), 3. Zadanie praktyczne obejmujące znalezienie rozwiązania optymalnego z użyciem metody simplex (02, 03), 4. Esej w formule Forum o wybranym Nobliście z zakresu Ekonomii lub uznanym twórcy interesującej koncepcji rozwoju, koncepcji zarządzania (02, 03), 5. Esej w formule Warsztaty, nt.: Dylematy menedżerskie a postulaty społeczne i środowiskowe (03).		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 5 ma taką samą wagę - 1/4, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1.** **Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.** **Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.**
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jagielski P., Przysławski J., Bolesławska I., Laskowski W., Schlegel-Zawadzka M. (2011). Optymalne racje żywnościowe II - eksperymentalna aplikacja IZABELLA. Żywienie Człowieka i Metabolizm 2011, R. 38, nr 4, s. 231-244
2. Laskowski W. (2007). Optymalne racje żywnościowe. Żywienie Człowieka i Metabolizm 2007, R. 34, nr 1/2, s. 209-217
3. Png I., Lehman D. (2013). Ekonomia menedżerska. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.
4. Samuelson W. F., Marks S. G. (2009). Ekonomia menedżerska. PWE, Warszawa.

Oraz zasoby www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl

UWAGI

Wykłady tradycyjne (10 godzin) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, przedstawienie podstawowych pojęć prakseologicznych oraz omówienie dodatku arkusza kalkulacyjnego Solver (zawierającego zaimplementowaną metode Simplex)

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**58 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**1 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach ekonomii menadżerskiej, jako czynnikach wpływających na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu ekonomii menadżerskiej, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ekonomią menadżerska przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym Sposób	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ekonomika konsumpcji	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Economics of consumption		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	**Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW**		
Prowadzący zajęcia:	**Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW; dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk; dr Joanna Kaczorowska**		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji;**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **II** rok **I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Historia gospodarcza ostatnich lat dostarcza dużo przesłanek wskazujących na to, że dalszy rozwój nie może odbywać się bez coraz lepszej wiedzy o konsumencie, o jego potrzebach, ograniczeniach, kryteriach wyboru, czy nawet o przyjmowanych ideach. Wiedza ta staje się imperatywem w działaniu politycznym, społecznym i gospodarczym. Rozpoznanie konsumpcji staje się też ważne dla dążeń harmonijnego rozwoju cywilizacji w warunkach lokalnej nadprodukcji. W zakresie przedmiotu jest przedstawienie wybranych zagadnień z historii myśli ekonomicznej odwołujących się do gospodarstw domowych, w tym teorii zachowania konsumenta, w celu rozwinięcia kompetencji do oceny aktualnie przebiegających procesów w społeczeństwie, w szczególności procesów związanych z zaspokajaniem potrzeb żywieniowych, a także do realizacji wyzwań cywilizacyjnych odnoszących się do społeczeństwa, które musi dokonywać coraz bardziej radykalnych wyborów, w tym żywieniowych. Konkretnymi zadaniami przedmiotu są rozpoznanie warunków życia Polaków, sposobu żywienia, trendów w zaspokajaniu potrzeb, w szczególności żywnościowych a także poznanie i analiza różnych aspektów ekonomicznych i społeczno-gospodarczych składających się na bezpieczeństwo bytu człowieka i na uwarunkowania jego zdrowia i role systemów zabezpieczenia społecznego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 8; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 8;		
Metody dydaktyczne:	Omówienie wybranych zagadnień z zakresu ekonomiki konsumpcji; analiza sytuacji demograficznej, ekonomicznej i rozpoznawanie poziomu życia i spożycia żywności, lekcje i prezentacje e-learningowe, konsultacje, zadania praktyczne, dyskusje, studia przypadków		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Sytuacja demograficzna społeczeństwa polskiego. Kategorie sfery konsumpcji. Klasyfikacje potrzeb, podziały konsumpcji. Funkcje konsumpcji. Teoria motywacji. Sektory instytucji w Państwie i ich role w kształtowaniu konsumpcji i warunków życia ludności. Systemy zabezpieczenia społecznego a bezpieczeństwo żywieniowe. Źródła informacji o konsumpcji, miary konsumpcji i spożycia żywności. Tendencje i prawidłowości rozwoju konsumpcji, w tym spożycia żywności. Prawidłowości w kształtowaniu się dochodów i wydatków gospodarstw domowych. Uwarunkowania i determinanty konsumpcji. Dylematy racjonalności konsumpcji i ich implikacje z sposobem żywienia. Konsumpcja w teorii ekonomii. Rozważania Hodolego o istocie konsumpcji i sprzężeniach zwrotnych między konsumpcją a gospodarką. Ekonomia a cele społeczne i godne społeczeństwo Galbraitha. Ekonomia życia i ekonomiczna teoria zachowań ludzkich Beckera. Imperatyw łączenia realnej gospodarki z ekologią i socjalnymi aspektami bytu. Konsumpcja w epoce postindustrialnej. Polityka wyżywienia a polityka socjalna państwa, współczesne dewizy bezpieczeństwa socjalnego. **Ćwiczenia**: Ludność Polski, analiza danych z NSP, analiza danych demograficznych innych państw. Dochody, wydatki i spożycie żywności i jej składników w polskich gospodarstwach domowych - analiza danych z badań gospodarstw domowych, konfrontacja z zaleceniami żywieniowymi, szacowanie skali nieprawidłowości. Analiza ekonomiczno-finansowa gospodarstw domowych, zarządzanie finansami osobistymi, planowanie finansowe a bezpieczeństwo żywnościowe. Analiza zmian cen ze szczególnym uwzględnieniem żywności. Współczesna konsumpcja - nowe zjawiska i tendencje, tendencje spożycia żywności. Badania stanu zdrowia, analiza wybranych wyników. Analiza stopnia realizacji potrzeb, stylu życia i jego związków ze zdrowiem człowieka. Budżet czasu, kategoria „czas wolny”.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii		
Efekty kształcenia:	01_W – zna sytuacje demograficzną i ekonomiczną społeczeństwa polskiego i jej wpływ na sposób i poziom realizacji potrzeb, 02_W – wykazuje się orientacją w zakresie kształtowania się ilościowych i wartościowych mierników konsumpcji, w tym spożycia żywności i potrzeb żywieniowych, zna tendencje rozwojowe w tym zakresie, 03_W – charakteryzuje potrzeby człowieka, umiejscawia bezpieczeństwo żywieniowe i zdrowotne w strukturze potrzeb i cyklu życia,	04_U – dostrzega, charakteryzuje i umie rozwiązywać problemy socjalne bytu człowieka korzystając z repertuaru świadczeń z systemów ubezpieczeń społecznych i pomocy społecznej oraz wiedzy o żywieniu, 05_K – potrafi krytycznie, subtelnie i konstruktywnie oceniać relacje pomiędzy kryteriami wyboru konsumenta a postulatami rozwoju społeczeństwa jako całości, 06_K – ma świadomość zagrożenia zdrowia wynikającego z nieodpowiedniego żywienia i jest zdeterminowany podejmować inicjatywy poprawy	

	w tym zakresie.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	I. Quiz e-learningowy (01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 06_K) lub zaliczenie bezpośrednie dla zwolenników poznania powiązanego II. Prezentacja ustna o spożyciu żywności lub zagospodarowaniu czasu (wybrany zakres) (02_W, 03_W, 05_K) III. Praca pisemna w formie elektronicznej nt. analizy porównawczej wydatków, rozchodów g. d. lub z zakresu budżetu czasu (02_W, 03_W, 04_U) IV. Esej (w formie Forum lub Warsztatów) przedstawiający charakterystyczny termin lub opracowanie dotyczące szerszego problem cywilizacyjnego, społeczno-ekonomicznego lub na temat bieżącego ważnego wydarzenia wpływającego na dalszy rozwój sytuacji człowieka, np. Światowego Dnia Żywności (04_U, 05_K, 06_K)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, eseje, recenzje i prace archiwizowane w formie elektronicznej. Wykonanie prezentacji ustnej dokumentowane jest tradycyjnie przez prowadzącego ćwiczenia.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**1. quiz e-learningowy - 25%** **2. prezentacja ustna - 25%** **3. praca pisemna zawierająca analizę porównawczą - 25%** **4. esej, recenzje - 25%** **Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3 i 4 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.** **Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.**
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, praca samodzielna zdalna i w Uczelni

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Bywalec Cz. (2007). Konsumpcja w teorii i praktyce gospodarowania. Wyd. Naukowe PWM, Warszawa
2. Bywalec Cz. (2010). Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wydawnictwo C. H. Beck, Warszawa
3. Bywalec Cz. (2012). Ekonomika i finanse gospodarstw domowych. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa
4. Laskowski W., Górska-Warsewicz H. (2014). Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wydawnictwo Laskowski
5. Laskowski W., Świstak E. (2014). Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wydawnictwo Laskowski
6. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski
7. Żelazna K., Kowalczuk I., Mikuta B. (2002). Ekonomika Konsumpcji. Wyd. SGGW. Warszawa

Oraz zasoby na www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl oraz http://koek.sggw.pl/spozycie.htm

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna sytuacje demograficzną i ekonomiczną społeczeństwa polskiego i jej wpływ na sposób i poziom realizacji potrzeb	K_W02, K_W08
02_W	wykazuje się orientacją w zakresie kształtowania się ilościowych i wartościowych mierników konsumpcji, w tym spożycia żywności i potrzeb żywieniowych, zna tendencje rozwojowe w tym zakresie	K_W03, K_W08
03_W	charakteryzuje potrzeby człowieka, umiejscawia bezpieczeństwo żywieniowe i zdrowotne w strukturze potrzeb i cyklu życia	K_W01
04_U	dostrzega, charakteryzuje i umie rozwiązywać problemy socjalne bytu człowieka korzystając z repertuaru świadczeń z systemów ubezpieczeń społecznych i pomocy społecznej oraz wiedzy o żywieniu	K_U06, K_U09
05_K	potrafi krytycznie, subtelnie i konstruktywnie oceniać relacje pomiędzy kryteriami wyboru konsumenta a postulatami rozwoju społeczeństwa jako całości	K_K01
06_K	ma świadomość zagrożenia zdrowia wynikającego z nieodpowiedniego żywienia i jest zdeterminowany podejmować inicjatywy poprawy w tym zakresie	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Food and nutrition policy**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food and nutrition policy		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Krystyna Rejman		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakładu Wyżywienia Ludności		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji ; Zakład Wyżywienia Ludności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **II** rok **I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z instytucjami, tworzeniem i problematyką polityki wyżywienia ludności z jednoczesnym zdobyciem umiejętności komunikowania się na te tematy w jęz. angielskim.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja materiałów źródłowych, dyskusja, praca samodzielna studenta, praca zespołowa		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady: -** **Ćwiczenia**: Course introduction and overview: food and nutrition policy framework, institutions and instruments. Food security; global food production and utilization trends. Food insecurity and food aid – Actions and role of the World Food Programme. Impact of demographic and food production trends on food policy goals. Trends in global food consumption. Food guidelines and nutrition policy programs – case studies (EU countries and others). Assessment of implementation of food and nutrition policy programs in different regions - case studies. Policy approach to vulnerable and low income populations. Food banks movement (plus other NGO) and distribution of food surpluses. Nutrition programs for school and workplaces. Role of food industry in public health nutrition. Food wastage along food supply chain in the context of food security improvement. Sustainable food choices for human and planet health. Students' projects' presentation – innovative promotion of balanced and healthy lifestyles. Summary of classes and course validation.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza o zagadnieniach bezpieczeństwa żywnościowego oraz spożyciu żywności i zachowaniach konsumenta		
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu polityki wyżywienia ludności	03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu polityki wyżywienia ludności, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z pisemnego zaliczenia 02_U; 03_K – ocena aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych, ocena zawartości merytorycznej i prezentacji projektu zespołowego wraz z dyskusją grupową		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione prace zaliczeniowe, wydruki prezentacji projektów zespołowych, protokół aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych oraz finalny protokół.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego 60% Ocena projektu zespołowego: aspekty merytoryczne, sposób prezentacji i dyskusji z grupą 20% Ocena aktywności na ćwiczeniach 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna komputerowa z dostępem do sieci wi-fi.		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Flagowe bieżące publikacje FAO (SOFI, SOFA) dostępne na stronie internetowej, np.:
- FAO (2014): The State of Food Insecurity in the World: Strengthening the enabling environment for food security and nutrition. FAO, Rome.
- FAO (2015): The State of Food Insecurity in the World: Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. FAO, Rome.
- FAO (2013): The State of Food and Agriculture. Food systems for better nutrition. FAO, Rome.
- FAO (2014): The State of Food and Agriculture. Innovations in family farming. FAO, Rome.
- FAO (2015): Regional Overview of Food Insecurity Europe and Central Asia. Focus on healthy and balanced nutrition
- FAO. Regional Office for Europe and Central Asia
- OECD/Food and Agriculture Organization of the United Nations (2015): OECD-FAO Agricultural Outlook 2015. OECD Publishing, Paris.

2. Lawrence G., Lyons K., Wallington T. (2010): Food Security, Nutrition and Sustainability. Earthscan, London, UK.
3. Macdiarmid J., Kyle J., Horgan G., Loe J., Fyfe C., Johnstone A., McNeill G. (2011): Livewell: a balance of healthy and sustainable food choices. WWF, UK.

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:	**0,5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu polityki wyżywienia ludności	K_U09
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu polityki wyżywienia ludności, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Food Chain Development			**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food Chain Development				
Kierunek studiów:	**Żywienie Człowieka i Ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Halicka				
Prowadzący zajęcia:	Zespół pracowników Zakładu Wyżywienia Ludności				
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) **przedmiot do wyboru**	b) stopień **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy na temat kompleksowego systemu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin: 16;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, praca samodzielna studenta (indywidualna i w zespole) z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: - **Ćwiczenia**: Znaczenie informacji na rynku żywności. Tendencje i uwarunkowania popytu na żywność. Innowacyjne segmenty rynku żywności. Rozwój dobrowolnej certyfikacji na rynku żywności. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Zastosowanie modelu SCP (Struktura-Zarządzanie-Efektywność działania) w analizie rynku żywności. Rola instytucji w procesie stabilizacji rynku żywności. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie i rozwój rynku żywnościowego. Społeczna odpowiedzialność firm spożywczych w XXI wieku. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego	03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena z pisemnego egzaminu oraz oceny z prac domowych (w formie pisemnej i prezentacji ustnych).				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych wraz z liczbą uzyskanych punktów.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena (liczba punktów) z egzaminu - 50%** **Ocena (liczba punktów z) aktywności (prac domowych) - 50%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym i komputerami podłączonymi do sieci www.				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Eastham J., Sharples L., Ball S. (2001): Food Supply Chain Management, Elsevier, Oxford.
2. Kowrygo B. red. (2008): Challenges and perspectives for the European Food Market, WULS Press, Warsaw.
3. Publikacje i cykliczne raporty ARiMR, ARR, IERiGŻ, FoodDrink Europe

UWAGI

Nowsza literatura będzie podawana na bieżąco.

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:	**0,5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego	K_W07
02_U	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_U09
03_K	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu funkcjonowania i rozwoju łańcucha żywnościowego	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Food product development**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food product development		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr Joanna Kaczorowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakładu Wyżywienia Ludności		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **II** rok **I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat marketingowych uwarunkowań procesu opracowywania i wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia: praca samodzielna studenta (indywidualna i w zespole), której celem jest przygotowanie konceptu nowego produktu wraz z planem wprowadzenia go na rynek		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady: -** **Ćwiczenia:** Przegląd trendów innowacyjnych i asortymentu w wybranym sektorze. Kreowanie pomysłów na nowy produkt i ich selekcja. Przygotowanie konceptu nowego produktu z uwzględnieniem grupy docelowej, strategii cenowej, opakowania produktu, sposobu dystrybucji i komunikacji. Prezentacja marketingowych konceptów nowych produktów żywnościowych i ich strategii wprowadzenia na rynek.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Dobra znajomość języka angielskiego		
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza na temat funkcjonowania przedsiębiorstw, projektowania podstawowych elementów marketingu mix oraz zachowań konsumentów na rynku żywności		
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek	03_U – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – ocena z zaliczenia pisemnego 02_U; 03_K – ocena z aktywnego uczestnictwa w zajęciach, przygotowania marketingowego konceptu nowego produktu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Lista ocen z zaliczenia, prezentacja multimedialna marketingowego konceptu nowego produktu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**30% - ocena uzyskana z kolokwium, 70% - aktywność na zajęciach i wykonanie projektu**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt komputerowy i sprzęt audiowizualny		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Food Product Development, Earle M. (eds.), Woodhead Publishing Ltd.,2001.
2. Food product development based on experience, Side C. ,Blackwell Publ., 2002.
3. Accelerating New Food Product Design and Development, Witoon Prinyawiwatkul (eds.) , Wiley-Blackwell, 2007.
4. New Food Product Development From Concept to Marketplace, Gordon Fuller G. W., CRC Press,. 2010.
5. Innovation Management and New Product Development, Trott P., Prentice Hall, 2005.

Artykuły z bieżącego piśmiennictwa polecane przez osoby prowadzące zajęcia

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:	**0,5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek	K_U09
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu opracowywania nowego produktu i wprowadzenia go na rynek, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Interwencyjne badania żywieniowe**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional interventional studies		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywienia		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **II rok I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o rodzajach i zasadach prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych i ich interpretacji, wykorzystania wyników w praktyce żywieniowej. Kształtowanie umiejętności w zakresie projektowania interwencyjnych badań żywieniowych oraz interpretacji ich wyników. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu dietetyki, oceny żywienia i stanu odżywienia.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem metod audiowizualnych z elementami zadań praktycznych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady*:*** Rodzaje interwencyjnych badań żywieniowych. Modele doświadczenia – układ ciągły i naprzemienny. Planowanie interwencyjnego badania żywieniowego – wybór zagadnienia naukowego, formułowanie celów i hipotez badawczych. Uzasadnienie celowości przeprowadzenia zaplanowanej interwencji żywieniowej (utworzenie listy argumentów i kontrargumentów). Dobór osób do badań, czynniki zakłócające/modyfikujące, randomizacja, efekt placebo, próby jednostronnie i podwójnie ślepe. Ogólne zasady planowania, opracowania i dokumentacji badania. Standaryzacja warunków badania. Składnik odżywczy jako czynnik doświadczalny. Wskaźniki biologiczne w ocenie biodostępności, retencji i strat z organizmu wybranych składników odżywczych, jako pomiar skutków interwencji żywieniowej w różnych grupach populacyjnych. Aspekty etyczne - ochrona uczestników badania, formularze zgody, ochrona danych, upowszechnianie wyników badania, przechowywanie materiału biologicznego. Rola i zasady działania komisji bioetycznych. Analiza wybranych procedur pod kontem bezpieczeństwa dla osób badanych. Przeanalizowanie ryzyka dla osoby badanej związanego z interwencją żywieniową (z wprowadzeniem do diety suplementów, produktów wzbogaconych, produktów szczególnie bogatych w wybrane składniki odżywcze, substancji bioaktywnych itp.). **Ćwiczenia**: -		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.		
Efekty kształcenia:	01_W – wie jak zbadać potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych 02_W – posiada wiedzę na temat planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych i jakie metody zastosować do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych 03_U – potrafi zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe	04_U – potrafi dobrać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową 05_K – potrafi współdziałać i pracować w zespole 06_K – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U – kolokwium zaliczeniowe 03_U, 04_U, 05_U, 06_U - obserwacja podczas wykonywania i prezentowania projektów 05_K, 06_K - praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca zaliczeniowa części wykładowej oraz wydruk skróconego projektu badania interwencyjnego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z pisemnego kolokwium wykładowego – 75%,** **Ocena skróconego projektu badania interwencyjnego – 25%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Stanisz A. (red.) (2005): Biostatystyka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
3. Jędrychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
4. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
5. Lund E.K.(2003): Ethical aspects of human nutritional intervention studies. Pol. J. Food Nutr. Sci., 12/53, SI 1, 159–165.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**45 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**1,0 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z interwencyjnymi badaniami żywieniowymi, jako czynnikiem wpływającymi na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu z interwencyjnych badań żywieniowych, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu interwencyjnych badań żywieniowych, przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Marketing żywności**			**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food marketing				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Maria Jeznach				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Maria Jeznach				
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu marketingu. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16:				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, Praca samodzielna studenta: zadania problemowe dotyczące wybranych problemów				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Artykuły żywnościowe jako produkt marketingowy. Marketingowa koncepcja produktów żywnościowych. Klasyfikacja produktów. Wprowadzenie nowego produktu na rynek. Segmentacja rynku. Kryteria segmentacji. Kompozycja marketingowa (produkt, cena, dystrybucja, promocja, personel) produktów żywnościowych i usług gastronomicznych. Marki i znaki firmowe producentów żywności. Opakowanie. Rola i funkcje opakowania w decyzjach nabywczych. Rola i znaczenie ceny w decyzjach nabywczych dotyczących żywności. Specyfika dystrybucji produktów żywnościowych, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Dystrybucja bezpośrednia. Promocja jako element marketingu – mix. Reklama społeczna żywności i żywienia. Reklama produktów żywnościowych i jej rola w decyzjach nabywczych. Degustacje. Sprzedaż osobista w gastronomii. Organizacja i zarządzanie sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising). **Ćwiczenia**: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach marketingu żywności, jako czynnikach wpływających na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu marketingu żywności, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z marketingiem żywności przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - kolokwium na zajęciach, w tym pytania problemowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2002) Marketing. Podręcznik europejski. PWE, Warszawa.
3. Górska-Warsewicz H., Swiątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.
4. Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa.
5. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.
6. Górska-Warsewicz H., świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.
7. Kall J. (1998): Reklama. PWE, Warszawa.
8. Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach marketingu żywności, jako czynnikach wpływających na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu marketingu żywności, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z marketingiem żywności przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Żywienie a zdrowie**		**ECTS** **4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition and health		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia, Zakład Oceny Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **II** rok **I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski	
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 16		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych. Praca samodzielna studenta polegająca na opracowaniu zadania problemowego z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady: -** **Ćwiczenia**: Prozdrowotne właściwości fermentowanych produktów roślinnych. Bioaktywne potrawy. Alkohol a zdrowie. Kwasy tłuszczowe trans w diecie - wpływ na zdrowie konsumentów. Żywienie a zdrowie kości. Jakość diety a zdrowie. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Foliany - od wyników badań naukowych do praktyki. Depresja a żywienie.. Strategie zapobiegania niedoborom mikroskładników. Wywiad żywieniowy		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):			
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu żywienia człowieka, sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz konsekwencji zdrowotnych żywienia		
Efekty kształcenia:	01_W - ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U - ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka	03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 02_U - kolokwium zaliczeniowe 02_U ; 03_K- ocena wykonania zadania problemowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze kolokwium, zadania problemowego;		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena uzyskana z kolokwium – 100%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Irkin R., Songun G.E. (2012): Application of probiotic bacteria to the vegetable pckle products. Sci. Revs. Chem. Commun., 2(4):562-567.
2. Steinkraus K.H. (2002): Fermentations in World Food Processing. Compreh. Rev. Food Sci. Food Safety., 1:23-32.
3. Jarosz M., Sekuła W., and Rychlik E. (2013): Trends in Dietary Patterns, Alcohol Intake, Tobacco Smoking, and Colorectal Cancer in Polish Population in 1960–2008. BioMed Res. Intern. Article ID 183204; http://dx.doi.org/10.1155/2013/183204
4. Zelner I., Koren G. (2013): Alcohol consumption among women. J. Popul. Ther. Clin. Pharmacol., 20(2):201-206. http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24002587
5. Cashman K.D. (2007): Diet, nutrition and bone health. J.Nutr., 137:2507S-2512S.
6. Wirt A, Collins CE. (2009): Diet quality--what is it and does it matter? Public Health Nutr., 12(12):2473-2492.
7. Literatura na bieżąco podawana przez prowadzącego

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka	K_U09
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Ochrona zdrowia**		**ECTS** **2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska		
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska; dr inż. Michał Oczkowski; dr inż. Ewa Fürstenberg		
Jednostka realizująca:	**Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) **stopień II rok I**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Rodzaje odporności przeciwzakaźnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Zaburzenia odporności. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego. Choroby pasożytnicze skóry i płynów ciała. Najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Stres jako czynnik regulacyjny i patogenny. Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, *ecstasy*, halucynogeny, narkotyki nowej generacji) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Skutki zdrowotne e-papierosów. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy (FAS). **Ćwiczenia: -**		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Student powinien orientować się w budowie i funkcjonowaniu narządów i układów narządów funkcjonujących w organizmie ludzkim, ze szczególnym uwzględnieniem układu odpornościowego i przewodu pokarmowego, a także podstawowych wiadomości z zakresu mikrobiologii		
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia , jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego 03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych Wydruki prezentacji studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**100% - ocena z pisemnego zaliczenia treści wykładowych**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa .T(2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbisiak M., Lasek W., Stokłosa T(red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia.(tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.
4. Kulik T.B. i Pacian A. (2014): Zdrowie publiczne, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
5. Uszyński M. (2009) Stres i antystres – patomechanizm i skutki zdrowotne. Wyd. MedPharm Polska, Wrocław.
6. Woronowicz B.T. (2009): Uzależnienia. Geneza, terapia, powrót do zdrowia. Wyd. Edukacyjne PARPAMEDIA, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z ochroną zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z ochroną zdrowia , jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z ochroną zdrowia przez całe życie	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Organic food marketing**			**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organic food marketing				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans				
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 **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat marketingu żywności ekologicznej. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności rozwoju nowoczesnych form dystrybucji żywności ekologicznej, projektowaniu działań z zakresu promocji tej kategorii żywności oraz kreowaniu produktów zgodnych z oczekiwaniami współczesnych konsumentów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, dyskusja grupowa.				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: - **Ćwiczenia:** Rynek żywności ekologicznej i determinanty jego rozwoju. Ekologizacja jako nowy trend w konsumpcji żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do żywności ekologicznej. Organizacja sprzedaży żywności ekologicznej. Nowe i innowacyjne formy dystrybucji żywności ekologicznej. Trendy w kreowaniu produktów z kategorii żywności ekologicznej. Promocja żywności ekologicznej na rynku krajowym i rynkach globalnych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz podstawowych metod analiz statystycznych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej raz uwarunkowań jego zachowań 02_U - ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu marketingu żywności ekologicznej		03_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – kolokwium wykładowe 02_U, 03_K – ocena opracowania zadania problemowego na podstawie zanalizowanych tekstów źródłowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Egzamin pisemny – 100%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (2001). Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices. Springer-Verlag. Berlin. Heidelberg New York.
2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom.
3. Żakowska-Biemans S., Tyburski J. (2013). Ekonomiczno-organizacyjne uwarunkowania produkcji żywności ekologicznej. UWM w Olsztynie
4. Wybrane artykuły angielskojęzyczne z bazy czaopism pełnotekstowych w bibliotece SGGW.

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:	**102 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**0,5 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 efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności ekologicznej raz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w obcym języku prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu marketingu żywności ekologicznej	K_U09
03_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy z zakresu marketingu żywności ekologicznej, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne uwagi	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:		**Parazytologia**		**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:		Parasitology			
Kierunek studiów:		**Żywienie człowieka i ocena żywności**			
Koordynator przedmiotu:		Dr Paweł Górski			
Prowadzący zajęcia:		Pracownicy Zakładu Parazytologii i Inwazjologii, Katedry Nauk Przedklinicznych			
Jednostka realizująca:		**Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Zakład Parazytologii i Inwazjologii, Katedra Nauk Przedklinicznych**			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:		**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**			
Status przedmiotu:		a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień **II** rok **I**	c) niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny:		semestr **2**	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:		Poznanie najważniejszych chorób pasożytniczych (powodowanych przez gatunki z poszczególnych grup systematycznych: pierwotniaków, płazińców, nicieni, kolcogłowów, pierścienic i stawonogów) człowieka i zwierząt domowych w Polsce i na świecie, ze szczególnym uwzględnieniem tych, którymi można się zarazić drogą pokarmową (wraz z pożywieniem, zwłaszcza poddanym niewłaściwej obróbce). Zdobycie wiedzy na temat cykli życiowych, dróg zarażenia różnymi gatunkami pasożytów oraz sposobów unikania tegoż zarażenia. Największy nacisk położono na te gatunki (przede wszystkim występujące w Polsce), które stanowią duże zagrożenie dla zdrowia i życia człowieka (np. *Toxoplasma gondii, Plasmodium* sp., *Echinococcus multilocularis, Toxocara canis, Ascaris lumbricoides, Trichinella spiralis,* przedstawiciele rodziny Ancylostomatidae). Przedmiot utrwala i znacznie uzupełnia wiedzę zdobytą podczas nauki biologii w szkole średniej.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 16;			
Metody dydaktyczne:		Wykłady: jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Studenci mają okazję obejrzeć omawiane gatunki jako preparaty mokre i/lub mikroskopowe.			
Pełny opis przedmiotu:		**Wykłady:** Zjawisko pasożytnictwa (pojęcia „żywiciel ostateczny, pośredni, parateniczny, przypadkowy, intensywność i ekstensywność inwazji). Obiekty zainteresowania parazytologii (pierwotniaki, płazińce, nicienie, kolcogłowy, stawonogi). Cykle życiowe pasożytów (prosty i złożony). Drogi zarażenia żywiciela (rola wektorów). Anatomiczne i fizjologiczne przystosowania do pasożytnictwa. Relacje pasożyt – żywiciel w trakcie trwania inwazji (odpowiedź immunologiczna żywiciela i sposoby przeciwdziałania ze strony pasożyta). Chorobotwórczość pasożytów (działanie mechaniczne, odjadanie żywiciela, działanie chemiczne, zjawisko autoagresji). Diagnozowanie inwazji pasożytniczych i przeciwdziałanie im. Przypomnienie systematyki pierwotniaków. Pełzaki – przypomnienie cech charakterystycznych, pasożytnicze ameby – drogi zarażenia, objawy, przeciwdziałanie. Orzęski – przypomnienie cech charakterystycznych. *Balantidium coli* – pasożyt zwierząt i człowieka. Wiciowce – współczesna systematyka. Gatunki i rodzaje atakujące człowieka – *Trichomonas sp., Trypanosoma brucei gambiense,Trypanosoma brucei rhodesiense, Trypanosoma cruzi, Leischmania sp.* Inwazje *Giardia intestinalis* u ludzi – drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie. Pierwotniaki z typu *Apicomplexa* – przypomnienie cech charakterystycznych. Gatunki chorobotwórcze dla człowieka i zwierząt przenoszone przez stawonogi – rodzaje *Plasmodium* i *Babesia*. Kokcydia – ogólna charakterystyka i możliwe cykle życiowe. Gatunki z rodzajów *Eimeria* i *Cystoisospora* i *Isospora* chorobotwórcze dla zwierząt. *Cryptosporidium parvum* – gatunek niebezpieczny dla zdrowia człowieka - drogi zarażenia, objawy i przeciwdziałanie.Kokcydiozy niebezpieczne dla ludzi – inwazje *Sarcocystis sp.* i *Toxoplasma gondii.* Cykle życiowe, chorobotwórczość, sposoby zapobiegania inwazji. Przypomnienie charakterystyki płazińców. Przywry (*Trematoda*) – charakterystyka i cykle życiowe. Gatunki przywr występujące w Polsce i niebezpieczne dla zwierząt – *Opisthorchis felineus, Dicrocoelium dendriticum, Paramphistomum cervi, Alaria alata,* przedstawiciele rodziny *Echinostomatidae.* Inwazja motylicy wątrobowej *Fasciola hepatica* – gatunku atakującego ssaki roślinożerne i człowieka. Inwazje *Fasciolopsis buskii*, oraz przywr krwi (rodzaj *Schistosoma*) u ludzi. Tasiemce – charakterystyka gromady, biologia i cykle życiowe. Gatunki tasiemców pasożytujące u zwierząt – przedstawiciele rodziny *Anoplocephalidae*, *Dipylidium caninum, Mesocestoides lineatus*. Gatunki pasożytujące u człowieka jako żywiciela ostatecznego – *Diphyllobothrium latum, Taenia solium, Taenia saginata, Hymenolepis diminuta* – cykle życiowe, drogi zarażenia, objawy inwazji i zapobieganie. Tasiemce pasożytujące u człowieka jako u żywiciela pośredniego – rodzaj *Echinococcus, Multiceps multiceps,* rodzaj *Spirometra*. Drogi zarażenia, chorobotwórczość, diagnostyka i zapobieganie inwazjom. Charakterystyka nicieni – budowa, rozwój, cykle życiowe gatunków pasożytniczych. Chorobotwórcze dla zwierząt gatunki z rodzin *Strongylidae, Chabertiidae, Trichostrongylidae* i *Molineidae* – cykle życiowe, chorobotwórczość, zapobieganie inwazjom. Nicienie pasożytujące u zwierząt w układzie oddechowym – rodzaj *Metastrongylus,* rodzaj *Protostrongylus,* rodzaj *Dictyocaulus, Syngamus trachea.* Pasożytujące u ludzi i zwierząt nicienie należące do tęgoryjców (rodzina *Ancylostomatidae*) – drogi zarażenia, chorobotwórczość i zapobieganie inwazjom. Węgorki (rodzina *Strongyloididae*), i włosogłówki (rodzaj *Trichuris*). Pasożytnicze nicienie z rodziny *Filariidae.* Owsiki i Glisty atakujące ludzi i zwierzęta – gatunki z rodzajów: *Enterobius, Ascaris, Toxocara, Toxascaris, Anisakis.* Drogi zarażenia, cykle życiowe, omówienie wędrówki typu Asaris, zapobieganie inwazjom. Niebezpieczeństwa związane z chorobotwórczością dla człowieka. Nerkowiec olbrzymi (*Dioctophyma renale*) – drogi zarażenia i zapobieganie inwazjom. Inwazje włośni (*Trichinella*			

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**52 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**1 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z parazytologią, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z parazytologią, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U09
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z parazytologią przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Planowanie programów promocji zdrowia**			**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health promotion projects				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	**Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień **II** rok **I**	c) **niestacjonarne**		
Cykl dydaktyczny:	semestr **2**	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy ukierunkowanej na rozpoznawanie stanu zdrowia zbiorowości w celu rozwiązywania głównych problemów zdrowotnych obejmującej: metodologię działań w dziedzinie zdrowia publicznego, teorie przyczyn choroby, strategię prewencji, europejską i międzynarodową politykę zdrowotną, teorie wyjaśniające indywidualne zachowania zdrowotne i zmiany zachowań zdrowotnych oraz projektowanie, wdrażanie i pomiar efektów programów zdrowotnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, dyskusja, przygotowanie materiałów edukacyjnych				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** metodologia działań w dziedzinie zdrowia publicznego, teorie przyczyn choroby, strategia prewencji, europejska i międzynarodowa polityka zdrowotna, teorie wyjaśniające indywidualne zachowania zdrowotne i zmiany zachowań zdrowotnych oraz projektowanie, wdrażanie i pomiar efektów programów zdrowotnych. Przygotowanie projektu wg schematu: definiowanie problemu zdrowotnego, generowanie rozwiązania, pozyskanie zasobów, wdrożenie, ocena wyników pośrednich, ocena końcowa. **Ćwiczenia: -**				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość głównych problemów zdrowotnych w ujęciu epidemiologicznym i metod edukacji żywieniowej				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę związaną z planowaniem programów promocji zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia związane z planowaniem programów promocji zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z planowaniem programów promocji zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena przez kolegów oraz nauczyciela akademickiego, na podstawie prezentacji przygotowanego programu promocji zdrowia				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dokumentacja przygotowanych przez studentów programów edukacyjnych w formie płyt CD oraz protokół ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena przez nauczyciela akademickiego – 70%** **Ocena kolegów (średnia) – 30%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, Urban & Partner, Wroclaw.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
3. Woynarowska B. (2008): Edukacja zdrowotna. Podręcznik akademicki. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
4. Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Podolec P. (red.) (2007): Podręcznik Polskiego Forum Profilaktyki tom I. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków.
6. Gawęcki J. (red.). Roszkowski W. (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne tom 3. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
7. Woynarowska B. (2007): Edukacja zdrowotna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**60 h**
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**1 ECTS**
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	**0 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę związaną z planowaniem programów promocji zdrowia, jako czynnikiem wpływającym na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia związane z planowaniem programów promocji zdrowia, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z planowaniem programów promocji zdrowia przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Polityka Wyżywienia Ludności			**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food and Nutrition Policy				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	**Dr inż. Ewa Halicka**				
Prowadzący zajęcia:	**Dr inż. Ewa Halicka, dr hab. Krystyna Rejman, Prof. Dr hab. Barbara Kowrygo**				
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji Zakład Wyżywienia Ludności**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu problematyki produkcji i użytkowania żywności w skali świata jako podstawy do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i kreowania polityki wyżywienia oraz kształtowanie umiejętności analizy i oceny głównych wyzwań dla polityki wyżywienia w XXI wieku z uwzględnieniem programów realizowanych w wybranych krajach.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady: liczba godzin: 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady konwersatoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Definicje i zakres przedmiotu. Tendencje i perspektywy demograficzne w skali świata i regionów. Determinanty konsumpcji. Światowa produkcja żywności oraz jej użytkowanie. Żywieniowe aspekty podaży żywności. Bezpieczeństwo żywnościowe oraz działania na rzecz poprawy wyżywienia ludności. Łańcuch odpowiedzialności w zakresie bezpieczeństwa żywności. Instrumenty realizacji polityki wyżywienia – doświadczenia krajów europejskich i USA. Niedożywienie wśród niskich ekonomicznie grup ludności. Działalność organizacji pozarządowych i sfery biznesu w obszarze polityki wyżywienia. Wyzwania dla polityki wyżywienia ludności. Konsumpcja zrównoważona. **Ćwiczenia: -**				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza pozyskana z różnych mediów nt. wyżywienia ludności świata				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą założeń, celów i programów polityki wyżywienia oraz prawidłowości i uwarunkowań konsumpcji żywności 02_U – potrafi rozpoznawać uwarunkowania konsumpcji żywności oraz zastosować odpowiednie metody i narzędzia polityki wyżywienia	03_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę wyżywienia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ocena z egzaminu pisemnego w formie pytań problemowych i testowych. Praca pisemna z zakresu polityki wyżywienia ludności.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną. Praca pisemna studenta (forma elektroniczna lub wydruk)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Egzamin – 100%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa wyposażona w sprzęt audiowizualny				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa.
2. Sachs J. (2006): Koniec z nędzą. Zadanie dla naszego pokolenia. PWN, Warszawa.
3. Rejman K. (2010): Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki wyżywienia. Wyd. SGGW, Warszawa

Bieżące publikacje (raporty) FAO dostępne na stronie internetowej FAO.
Bieżące/adekwatne publikacje (raporty) WHO dostępne na stronie internetowej WHO.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**50 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**0,5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę dotyczącą założeń, celów i programów polityki wyżywienia oraz prawidłowości i uwarunkowań konsumpcji żywności	K_W08
02_U	potrafi rozpoznawać uwarunkowania konsumpcji żywności oraz zastosować odpowiednie metody i narzędzia polityki wyżywienia	K_U07
03_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę wyżywienia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka	K_K01

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

Nazwa przedmiotu:	**Poradnictwo żywieniowe**			**ECTS**	**5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition counseling				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Anna Kołłajtis-Dołowy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **II** rok **I**		c) **niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	Semestr 2	Jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji różnych form poradnictwa żywieniowego dla kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, oceny żywienia i edukacji żywieniowej				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 16 b) Ćwiczenia; liczba godzin 16				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia audytoryjne w 3-4 osobowych zespołach, inscenizacja, dyskusja, ćwiczenia projektowe				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Pojęcie, cele i rola poradnictwa żywieniowego jako szczególnej metody edukacji żywieniowej. Formy poradnictwa żywieniowego (grupowe, indywidualne), zadania, planowanie, organizacja i realizacja poradnictwa z wykorzystaniem narzędzi umożliwiających osiągnięcie wysokiej efektywności poradnictwa w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności i w indywidualnych przypadkach, w tym dzieci i młodzieży, kobiet, w tym ciężarnych, karmiących, w okresie menopauzy, mężczyzn zdrowych i z ryzykiem chorób metabolicznych, osób starszych, osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną itp. Efektywność poradnictwa żywieniowego i jej badanie i ocena. **Ćwiczenia:** Określenie i sformułowanie w 3-4 osobowych zespołach celów różnych form poradnictwa żywieniowego (grupowego, indywidualnego) dla wybranej, na podstawie wiedzy żywieniowej studentów i danych ze źródeł piśmiennictwa, grupy osób charakteryzujących się określonymi błędnymi poglądami, postawami i zachowaniami żywieniowymi i wynikającymi z nich potrzebami edukacyjnymi. Planowanie i realizacja projektu wybranej formy poradnictwa żywieniowego, w tym opracowanie kwestionariusza wywiadu oraz scenariusza poradnictwa; przeprowadzenie zaprojektowanego poradnictwa żywieniowego przez zespoły studentów metodą inscenizacji. Ocena przez studentów zaprezentowanego poradnictwa przy wykorzystaniu przyjętych kryteriów oceny.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw żywienia i oceny żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W - ma wiedzę na temat poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych 02_U –umie wykorzystać własną i wyszukaną ze źródeł naukowych wiedzę żywieniową w doborze odpowiednich form i treści poradnictwa żywieniowego 03_U – umie zaplanować, przygotować ustną prezentację i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność	04_K ma świadomość odpowiedzialności za przekazywane w formie poradnictwa żywieniowego treści i umiejętności 05_K - potrafi współpracować w zespole, przyjmując w nim różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne wykładów 02_U, 03_U – 2 prezentacje (1. cel, grupa badana, uzasadnienie potrzeby poradnictwa 2. Plan poradnictwa, kryteria oceny, inscenizacja poradnictwa żywieniowego 04_K, 05_K – obserwacja pracy studenta w czasie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Wydruki (xero) prezentacji; zapis treści i planu inscenizacji, oceny z prezentacji oraz z inscenizacji, obserwacji pracy w czasie ćwiczeń, protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena prezentacji – 20%** **Ocena inscenizacji – 30%** **Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny				

Literatura podstawowa i uzupełniająca: Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa. McKenzy H. (red.) (2003: Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk. Kołłajtis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269. Peckenpaugh N., J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Esevier Urban &Partner, Wrocław. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014): Dietoterapia. PZWL, Warszawa.
UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot[)] :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**125 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**1,0 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**2,0 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr/symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę na temat poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych	KW_17
02_U	umie wykorzystać własną i wyszukaną ze źródeł naukowych wiedzę żywieniową w doborze odpowiednich form i treści poradnictwa żywieniowego	K_U01, K_U02, K_U06, K_U09, K_U19
03_U	umie zaplanować, przygotować ustną prezentację i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność	K_U10, K_U13
04_K	ma świadomość odpowiedzialności za przekazywane w formie poradnictwa żywieniowego treści i umiejętności	K_K03
05_K	potrafi współpracować w zespole, przyjmując w nim różne role	K_K01, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Prawo gospodarcze**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Economic law		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Wacław Laskowski, dr Agnieszka Maciąg		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Wyżywienia Ludności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **ogólnowydziałowy**	b) stopień II rok I	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest poznanie: - prawnych aspektów podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, - podstaw, zasad i celów najważniejszych regulacji w zakresie prawa handlowego, - powinności Państwa wobec gospodarki, - prawa podatkowego, - publicznego prawa gospodarczego, w tym prawa zamówień publicznych. Zakłada się koncentracje uwagi na wybranych podstawowych i fundamentalnych uregulowaniach prawnych i praktykach wyznaczających zdolność współistnienia osoby w społeczeństwie i zdolność jej do skutecznego, przedsiębiorczego, kreatywnego działania wykorzystującego wiedzę z zakresu studiowanego kierunku.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień z zakresu prawa i regulacji prawnych; przedstawienie ze szczególnym uwzględnieniem Kodeksu spółek handlowych, studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, fora, warsztaty, czat, konsultacje, obserwacja, zadania praktyczne.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Podstawowe pojęcia związane z działalnością gospodarczą, indywidualna a zespołowa działalność gospodarcza, Kodeks spółek handlowych. Powinności Państwa wobec gospodarki, wobec przedsiębiorcy. Zakładanie indywidualnej oraz zespołowej działalności gospodarczej - aspekty praktyczno-prawne. Współpraca gospodarcza na gruncie prawa. Prawo rejestrowe. Zezwolenia i koncesje. Działalność gospodarcza a ustawy szczególne. Działalność gospodarcza w poszczególnych sektorach. Partnerstwo publiczno-prawne. Prawo zamówień publicznych. Kontrola działalności gospodarczej. Prawo podatkowe; różnica między CIT a PIT. Zarządzanie majątkiem przedsiębiorcy - aspekty prawne. Podstawy prawa upadłościowego i naprawczego. Specyfika postępowania sądowego w sprawach gospodarczych. Wybrane przykłady z orzecznictwa. Wolne zawody w działalności gospodarczej (syndyk, rzeczoznawcy majątkowi). Prawno - ekonomiczne aspekty wyceny przedsiębiorstw. **Ćwiczenia**: -		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość prawa oraz sądownictwa		
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę z zakresu prawa gospodarczego, jako czynnika wpływającego na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka 02_U – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu prawa gospodarczego, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_K – rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu prawa gospodarczego przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	1. Obecność na co najmniej na 1 wykładzie, na którym przedstawione będą zasady realizacji przedmiotu i ustalany będzie dostęp do zasobów e-learningowych – lista obecności (wyjątkowo może być zastąpiona konsultacją bezpośrednią), 2. Quiz e-learningowy (01_W, 02_U, 03_K), 3. Zadanie praktyczne – symulacja procedury zakładania ind. dział. gospodarczej - wypełnienie i wysłanie kompletu formularzy, opracowanie przykładowej umowy (01_W, 02_U, 03_K), 4. Aranżacja postępowania sądowego z rolami obsadzonymi przez studentów (działanie w grupie) albo sprawozdanie z wizyty w sądzie na przykładowej rozprawie albo opracowanie pisma procesowego (02_U, 03_K),		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne quizy, wpisy na Forum, Warsztatach, zadania jak i eseje archiwizowane w formie elektronicznej.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Każda z czterech składowych wymienionych w punktach od 2 do 4 ma taką samą wagę - 1/3, przy czym pełny dostęp do prezentacji i quizów następuje po spełnieniu warunku opisanego w punkcie 1.** **Każda z czynności opisanych w punktach 2, 3, 4 i 5 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny, ale średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z**		

	uwzględnieniem wag. **Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90**%; 90 – 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz www.e-trofologia.sggw.pl

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Dzienniki Ustaw z wybranym prawem gospodarczym
2. Horosz P. (2007). Prawne podstawy przedsiębiorczości. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa
3. Kosikowski C., 2010: Publiczne prawo gospodarcze Polski i Unii Europejskiej. Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis. Warszawa
4. Mućko P. (2011). Jak założyć i prowadzić własną firmę.CeDeWu, Warszawa

UWAGI

Wykłady tradycyjne (10 godzin) obejmują wprowadzenie do przedmiotu, omówienie zasad realizacji przedmiotu, w tym zasad funkcjonowania kursu e-learningowego dotyczącego tego przedmiotu, przekazanie uprawnień dostępu do zasobów kursu, a ponadto wprowadzenie i zaprezentowanie literatury przedmiotu, przedstawienie podstawowych pojęć z zakresu prawa, omówienie jak działa sąd i jakie są jego kompetencje w sprawach gospodarczych.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę z zakresu prawa gospodarczego, jako czynnika wpływającego na zachowanie żywieniowe i sposób żywienia człowieka	K_W03
02_U	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu prawa gospodarczego, jako złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U08
03_K	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień z zakresu prawa gospodarczego przez całe życie oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym	K_K05