Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Edukacja żywieniowa**	**ECTS**	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition education		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Anna Kołłajtis-Dołowy		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Dietetyki		
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 I rok IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, wykład problemowy, ćwiczenia w 3-4 osobowych zespołach, prezentacje multimedialne, dyskusja, ćwiczenia projektowe		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Dobór treści, metod do potrzeb odbiorców, warunków organizacyjno-technicznych, finansowych. Etapy procesu poznawczego, zasady, formy interpersonalne i masowe przekazu wiedzy. Rodzaje metod i środków dydaktycznych, ich dobór i stosowanie. Rola masmediów w edukacji żywieniowej, ich wady i zalety. Preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania. **Ćwiczenia**: sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej na podstawie znajomości zwyczajów żywieniowych, potrzeb i świadomości żywieniowej grupy osób. Zapoznanie się studentów z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród przypadkowych osób wybranej grupy docelowej.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W - posiada wiedzę na temat przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym; znajomość zasad, form, metod i środków dydaktycznych stosowanych w edukacji żywieniowej 02_U - umie wyszukiwać, analizować, interpretować i wykorzystywać potrzebne informacje do planowania i realizacji edukacji żywieniowej 03_U - umie zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	04_K - rozumie potrzeby poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie 05_K - potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach błędów żywieniowych 06_K - potrafi współpracować w grupie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_U, 03_U, 05_K, 06_K – prezentacje projektu oraz materiały edukacyjne i ankieta 01_W – pisemne rozwiązanie zadania problemowego na ćwiczeniach (kolokwium) 02_U, 03_U, 04K, 06_K – obserwacja pracy studenta w czasie zajęć 01_W – zaliczenie pisemne wykładów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach 2 prezentacji, kolokwium, obserwacji pracy w czasie ćwiczeń, zaliczenia pisemnego wykładów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena 2 prezentacji – 30%, ocena kolokwium pisemnego – 5%, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć – 5%, ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 60%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula – wykład, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny - ćwiczenia		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Kołłajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24.
2. Kołłajtis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258.
3. 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.
4. Jarosz M. (2008): Żywienie osób w wieku starszym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
5. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
6. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
7. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
8. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.
9. Niemierko B. (1999): Między oceną szkolną a dydaktyką. Bliżej dydaktyki. WSiP SA, Warszawa.

UWAGI
Ćwiczenia realizowane w systemie 2 godzinnym

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:	**76 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	posiada wiedzę na temat przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym; znajomość zasad, form, metod i środków dydaktycznych stosowanych w edukacji żywieniowej	K_W13, K_W16, K_W17
02_U	umie wyszukiwać, analizować, interpretować i wykorzystywać potrzebne informacje do planowania i realizacji edukacji żywieniowej	K_U01
03_U	umie zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U12
04_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie	K_K01
05_K	potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_K02, K_K11
06_K	potrafi współpracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Ochrona zdrowia**			**ECTS**	**1**
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. Ewa Fürstenberg, dr inż. Michał Oczkowski				
Jednostka realizująca:	**Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **specjalizacyjny**	b) **stopień I rok IV**	c) **niestacjonarne**		
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki				
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 wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym ochrony zdrowia	02_U – potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ochrony zdrowia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin 03_K - rozumie potrzebę stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ochrony zdrowia			
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:	Odpowiedzi na pytania ze sprawdzianu pisemnego z treści wykładowych wraz z oceną oraz protokół ocen				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**100% -ocena z pisemnego zaliczenia treści wykładowych**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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. 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:	**30 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 na temat procesów zachodzących w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym ochrony zdrowia	K_W06
02_U	potrafi w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym ochrony zdrowia, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	K_U01
03_K	rozumie potrzebę stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu ochrony zdrowia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Ochrona konsumenta na rynku żywności**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer protection in the food market		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Marta Sajdakowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **I** rok **IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom pogłębionej wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom w zakresie ochrony i edukacji konsumentów na rynku żywności. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie żywnościowym.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, dyskusja, projekt, rozwiązywanie problemów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Działalność instytucji i organizacji konsumenckich w UE na rzecz ochrony i edukacji konsumentów na rynku żywności. Wymagania prawne dotyczące przekazywania konsumentom informacji o żywności (w tym informacji na opakowaniu żywności, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych). Wymagania prawne dotyczące zasad promocji (w tym reklamy żywności) i sprzedaży żywności. Klasyfikacja nieuczciwych praktyk rynkowych na rynku żywności (w tym możliwych rodzajów zafałszowań żywności). Czyny nieuczciwej konkurencji na rynku żywności (klasyfikacja, odpowiedzialność przedsiębiorców). Odpowiedzialność przedsiębiorców za nieprzestrzeganie prawa na rynku żywności. **Ćwiczenia**: Działalność instytucji i organizacji konsumenckich w poszczególnych krajach UE na rzecz ochrony i edukacji konsumentów żywności. Projektowanie informacji o produkcie żywnościowym w przekazie promocyjnym oraz na opakowaniu, w miejscu sprzedaży żywności (w tym zasad uwidaczniania cen żywności i usług gastronomicznych), w kontekście obowiązujących regulacji prawnych. Ochrona konsumenta na rynku usług gastronomicznych. Analiza praktyk wprowadzających w błąd konsumenta (w tym praktyk związanych z fałszowaniem żywności). Analiza niedozwolonych klauzul umownych na rynku usług ze szczególnym uwzględnieniem usług gastronomiczno-hotelarskich oraz sklepów prowadzących/zajmujących się sprzedażą żywności. Ochrona konsumenta w odniesieniu do wybranych kategorii żywności np. nowej żywności. Analiza procedur postępowania konsumenta przed przedsiębiorcą, sądami i urzędami w przypadku naruszenia jego praw na rynku żywności.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa żywnościowego, prawa konsumenckiego oraz podstaw marketingu		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących ochrony konsumenta na rynku żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących ochrony konsumenta na rynku żywności	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ochrony konsumenta na rynku żywności	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne z wykładów i ćwiczeń w formie pytań testowych i problemowych 02_U, 03_K - przygotowanie 2 prac pisemnych zadanych podczas ćwiczeń i wykładów w ramach pracy własnej studenta		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia[1]:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych i projektu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Zaliczenie pisemne – 70%** **Ocena projektu dotyczącego przekazywania informacji konsumentom o żywności – 15%** **Ocena pracy pisemnej i prezentacji multimedialnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 15%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Dąbrowska A., Janoś–Kresło M., Ozimek I. (2005): Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa.
2. Dąbrowska A. (red.): (2013): Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa.
3. Dąbrowska A., Bylok F., Janoś–Kresło M., Kiełczewski D., Ozimek I. (2015): Kompetencje konsumentów. Innowacyjne zachowania. Wyd. PWE, Warszawa.
4. Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.

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.:	**0,5 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 podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących ochrony konsumenta na rynku żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących ochrony konsumenta na rynku żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ochrony konsumenta na rynku żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Pracownia dyplomowa**	**ECTS**	**15**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma workshop		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Pracownicy naukowi Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy naukowi Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Pracownia dyplomowa		
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady: -** **Ćwiczenia**: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	04_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 05_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K – obserwacja w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolejne rozdziały pracy magisterskiej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**100% ocen pracy studenta**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wydziałowe		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa.
2. Weiner J. (2009):Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa.
3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa.
4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.
5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**375 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W01
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U03, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych	K_U16
05_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Rynek usług – hotelarstwo, restauracje, catering**	**ECTS**	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Market of Hotel, Restaurant, Catering Service		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr Monika Świątkowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji ; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **I** rok **IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy na temat struktury, specyfiki i zasad funkcjonowania rynku usług hotelarskich, gastronomicznych i cateringowych, tendencji i kierunków jego rozwoju. Przedmiot wymaga podstaw wiedzy z zakresu ekonomii, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 8.; b) ćwiczenia; liczba godzin 24;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, studium przypadku, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Istota i cechy usług hotelarskich i gastronomicznych – definicje, charakterystyka i powiązania. Rynek usług hotelarskich - model, uczestnicy, struktury, specyfika. Współczesny stan bazy materialnej hotelarstwa i gastronomii w Polsce i na świecie. Ocena rozmiarów rynku usług gastronomicznych, podaży i popytu, ich uwarunkowań. Czynniki i kierunki zmian, rozmiarów i struktury usług gastronomicznych. Zdolność usługowa obiektów hotelarskich i jej wykorzystanie. Rynek usług cateringowych w Polsce – charakterystyka, struktura, kierunki rozwoju. Regulacje prawne dotyczące funkcjonowania firm hotelarskich i gastronomicznych w Polsce. Współczesne kategoryzacje bazy noclegowej. Międzynarodowe systemy hotelowe i gastronomiczne – ich historia, specyfika i znaczenie na współczesnym rynku usług. Specyfika zachowań klientów, segmentacja i typologia konsumentów na rynku usług hotelarskich. Organizacje hotelarskie i gastronomiczne w Polsce i na świecie. Jakość usług hotelarskich i gastronomicznych - kształtowanie, mierzenie, metody oceny. **Ćwiczenia**: Analiza bazy noclegowej, gastronomicznej, cateringowej w wybranych miejscowościach regionach, województwach – założenia metodologiczne, omówienie przykładów. Wskaźniki zróżnicowania przestrzennego w hotelarstwie i gastronomii i ich zastosowanie. Analiza zróżnicowania przestrzennego bazy noclegowej i gastronomicznej w wybranych miejscowościach, regionach, województwach – omówienie przykładów. Analiza oferty cateringowej wybranych firm - omówienie przykładów. Prezentacja pracy projektowej dotyczącej analizy bazy gastronomicznej lub hotelarskiej wybranej miejscowości, regionu lub województwa.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu podstaw ekonomii, funkcjonowania rynku, organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne 02_U – przygotowanie projektu grupowego 03_K – prezentacja projektu zespołowego na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Ocenione formularze zaliczeniowe, złożone zadania projektowe, prezentacje multimedialne w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**1. Ocena wykonania zadania projektowego 40%** **2. Ocena prezentacji zadania projektowego 10%** 3. **Ocena zaliczenia pisemnego treści teoretycznych 50%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.

2. Bobola A., Maciąg A. (red.) (2013): Uwarunkowania działalności usługowej w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa.
3. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa.
4. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
5. Witkowski Cz. (2003): Hotelarstwo cz. II. Międzynarodowe systemy hotelowe w Polsce, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa.
6. Witkowski Cz., Kachniewska M. (2005): Hotelarstwo cz. III. Hotelarstwo w gospodarce turystycznej. Wyższa Szkoła Ekonomiczna .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:	**90 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.:	**2 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku usług hotelarsko-gastronomicznych	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Seminarium**	**ECTS**	**1**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowi Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowi Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 16		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady: -** **Ćwiczenia**: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	04_U – potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych 05_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_U, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena prezentacji – 80%** **Ocena aktywności na zajęciach – 20%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa.
2. Weiner J. (2009):Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa.
3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa.
4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.
5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**24 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**1 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W01
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U03, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych	K_U16
05_U	potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy	K_U03, K_U14
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Zaawansowane metody analizy sensorycznej żywności**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Advanced methods of sensory analysis of food		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Eliza Kostyra		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o kompleksowych metodach analizy sensorycznej żywności stosowanych w badaniach analitycznych (sensorycznych) i konsumenckich, ich praktycznym wykorzystaniu oraz planowaniu i realizacji badań sensorycznych w pracach naukowych i praktyce przemysłowej. Kształtowanie umiejętności z zakresu oceny jakości sensorycznej produktów		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: praktyczne wykorzystanie zaawansowanych metod analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów żywnościowych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Typologia i systematyka metod stosowanych w badaniach sensorycznych ze względu na przedmiot oceny, zadanie oceny, liczbę wyróżników składających się na jednostkową ocenę oraz uwzględnienie czasu trwania wrażenia i emocji jako parametru oceny. Metody analizy opisowej: koncepcja, warianty metody. Metody dynamiczne uwzględniające przebieg wrażeń w czasie: ogólna charakterystyka, metoda T-I, metoda TRP - mierzone parametry. Sensoryczne badania konsumenckie – specyfika, kierunki zastosowań, miejsca prowadzenia badań, wybór grupy konsumentów (kryteria). System zapewniania jakości produktów poprzez ustalenie krytycznych punktów kontroli (SQCCP) – założenia i realizacja. Krótka charakterystyka metod statystycznych stosowanych do interpretacji wyników. Wrażenia wizualne i emocjonalne w ocenie jakości produktów (metodologia). **Ćwiczenia**: Quizy sensoryczne oparte na opisywaniu cech jakościowych produktów. Wykrywanie różnic w intensywności smaku (smakowitości) różnych produktów. Wpływ rodzaju zastosowanej metody na charakter wniosków z badań sensorycznych. Metoda analizy opisowej (profilowa): wybór wyróżników, sesje ocen i interpretacja wyników. Kompleksowe metody oparte na różnicowaniu próbek w jakości sensorycznej. Określanie rodzaju emocji w stosunku do produktów. Prezentacja projektów dotyczących wykorzystania metody do oceny jakości produktów z uwzględnieniem konkretnego problemu badawczego.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat podstawowych metod analizy sensorycznej i warunków realizacji badań sensorycznych		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu typologii, systematyki i specyfiki metod stosowanych w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich 02_W – ma wiedzę dotyczącą zastosowania właściwej metody do konkretnego problemu badawczego 03_U – ma umiejętność dokonywania wyboru wyróżników jakościowych i przeprowadzania ocen sensorycznych wybranych produktów żywnościowych z użyciem różnych metod	04_U – posiada umiejętność prezentowania i interpretowania wyników ocen sensorycznych oraz wyciągania wniosków 05_U - posiada umiejętność zidentyfikowania problemu badawczego, zaplanowania i przeprowadzenia eksperymentu 06_K - rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny 03_U, 04_U, 05_U, 06_K - obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena za prezentacje multimedialne - 40%; egzamin - 60%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków.
Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208.

Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świderski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84
UWAGI

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu typologii, systematyki i specyfiki metod stosowanych w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich	K_W04; K_W05
02_W	ma wiedzę dotyczącą zastosowania właściwej metody do konkretnego problemu badawczego	K_W04; K_W05
03_U	posiada umiejętność dokonywania wyboru wyróżników jakościowych i przeprowadzania wstępnych oraz właściwych ocen sensorycznych wybranych produktów żywnościowych z użyciem różnych metod	K_U03; K_U06; K_U09
04_U	posiada umiejętność prezentowania i interpretowania wyników ocen sensorycznych oraz wyciągania wniosków	K_U06, K_U11, K_U14
05_U	posiada umiejętność zidentyfikowania problemu badawczego, zaplanowania i przeprowadzenia eksperymentu	K_U06, K_U14
06_K	rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej	K_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Zachowania konsumentów**	**ECTS**	**5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer behaviour at food market		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy z Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **I** rok **IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Podstawowym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat istoty i uwarunkowań psychologicznych, społecznych, ekonomicznych oraz kulturowych zachowań konsumentów na rynku żywności. Zdobyta wiedza służyć będzie kształtowaniu umiejętności analizy zachowań współczesnych konsumentów na rynku żywności tak, aby określać możliwe kierunki ich zmian oraz implikacje dla różnicowania oferty produktowej żywności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 24; b) Ćwiczenia; liczba godzin 24;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykład z dyskusją. Podczas ćwiczeń praca w grupach, dyskusja, projekt zespołowy.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Potrzeby i ich znaczenie w warunkowaniu zachowań konsumentów. Motywacja i postawy, a zachowanie konsumenta. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Źródła informacji i ich rola w podejmowaniu decyzji nabywczych w odniesieniu do żywności. Proces podejmowania decyzji o zakupie żywności. Wybrane modele zachowań konsumentów. Satysfakcja i dysonans pozakupowy. **Ćwiczenia**: Koncepcja jakości żywności z perspektywy konsumentów. Zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności tj. ekologicznej, nowej żywności (novel food) oraz tradycyjnej. Zagadnienie ryzyka związanego z żywnością i jego znaczenie w zachowaniach konsumentów. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	socjologia ogólna, psychologia ogólna, badania marketingowe na rynku żywności		
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych teorii wyjaśniających psychologiczne i społeczne mechanizmy zachowań jednostki oraz metod badawczych stosowanych w badaniach marketingowych.		
Efekty kształcenia:	01_W – definiuje podstawowe pojęcia dotyczące zachowań konsumentów 02_W – zna uwarunkowania psychologiczne, społeczne, ekonomiczne i kulturowe zachowań konsumentów na rynku żywności, 03_U – umie identyfikować źródła i pozyskiwać informacje w celu wyjaśnienia czynników determinujących zachowania konsumentów na rynku żywności,	04_U – potrafi określić kierunki zmian zachowań konsumentów na rynku żywności w kontekście przeobrażeń społeczno-ekonomicznych i demograficznych, 05_U – potrafi dokonać hierarchizacji kryteriów segmentacyjnych w badaniach zachowań konsumentów na rynku żywności, 06_K – potrafi pracować zespołowo podczas przygotowania i realizacji pracy projektowej.	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – zaliczenie pisemne 03_U, 04_U – praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta 05_U, 06_K – wykonanie i prezentacja multimedialna zespołowego zadania projektowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, analizy tekstów źródłowych, wykonania i prezentacji raportu. Indywidualne prace pisemne oraz prezentacja zespołowa.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena kolokwium pisemnego – 40%;** **Ocena indywidualnej pracy pisemnej – 30%;** **Ocena prezentacji multimedialnej zespołowego zadania projektowego – 30%.**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, zajęcia w terenie		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gutkowska K., Ozimek I. (2005): Wybrane aspekty zachowań konsumentów na rynku żywności – kryteria zróżnicowania. Wyd. SGGW. Warszawa.
2. Falkowski A., Tyszka T. (2009): Psychologia zachowań konsumenckich. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne. Sopot.
3. Jachnis A. (2007): Psychologia konsumenta. Psychologiczne i socjologiczne uwarunkowania zachowań konsumenckich. Oficyna Wydawnicza Branta. Bydgoszcz-Warszawa.
4. Kieżel E. (red.), (2010): Konsument i jego zachowania na rynku europejskim, PWE, Warszawa.
5. Rudnicki L. (2004): Zachowania rynkowe nabywców. Mechanizmy i uwarunkowania. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie. Kraków.
6. Światowy G. (2006): Zachowania konsumentów. PWE, Warszawa.
7. Żakowska-Biemans S., Gutkowska K. (2003): Rozwój rynku żywności ekologicznej w Polsce. Wyd. SGGW. Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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	definiuje podstawowe pojęcia dotyczące zachowań konsumentów	K_W02
02_W	zna uwarunkowania psychologiczne, społeczne, ekonomiczne i kulturowe zachowań konsumentów na rynku żywności	K_W02, K_W07, K_W17
03_U	umie identyfikować źródła i pozyskiwać informacje w celu wyjaśnienia czynników determinujących zachowania konsumentów na rynku żywności	K_U01, K_U15
04_U	potrafi określić kierunki zmian zachowań konsumentów na rynku żywności w kontekście przeobrażeń społeczno-ekonomicznych i demograficznych	K_U07
05_U	potrafi dokonać hierarchizacji kryteriów segmentacyjnych w badaniach zachowań konsumentów na rynku żywności	K_U07, K_U08
06_K	potrafi pracować zespołowo podczas przygotowania i realizacji pracy projektowej	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	**Zarządzanie jakością żywności**			**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality management				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	**Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) **stopień I rok IV**	c) **niestacjonarne**		
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu zarządzania jakością żywności. Zadaniem jest kształtowanie umiejętności samodzielnego opracowania dokumentacji i zapoznanie się z funkcjonowaniem systemów zarządzania jakością w wybranych zakładach. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu technologii żywności, mikrobiologii, zarządzania przedsiębiorstwem, higieny produkcji, systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, prawa żywnościowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 16;				
Metody dydaktyczne:	Wykład połączony z dyskusją, ćwiczenia – praca z normami i innymi dokumentami, indywidualny projekt studencki- opracowanie wybranych dokumentów systemowych, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Systemy zarządzania jakością w biznesie żywnościowym. Omówienie norm ISO serii 9000, standardów BRC i IFS. Globalne zarządzanie przez jakość - TQM. Dokumentacja i doskonalenie systemów zarządzania jakością. Rola kierownictwa w systemach zarządzania jakością. Systemy zarządzania jakością w MŚP. Prezentacja normy PN-EN 45011 i jej znaczenie. Ekonomiczne aspekty zarządzania jakością. Ewolucja pojęcia „jakość żywności" w opinii konsumentów. Oczekiwania konsumentów w stosunku do jakości żywności – dokąd zmierzamy? **Ćwiczenia:** Zapoznanie się normami systemów zarządzania jakością (ISO 9000, BRC, IFS). Polityka jakości zgodna z normami ISO serii 9000. Przygotowanie wybranych procedur - indywidualny projekt studenta.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o procesach produkcji żywności i przemianach składników żywności, zagrożeniach w produkcji żywności, czynników decydujących o jakości produktów żywnościowych				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę o jakości żywności 02_W – wykazuje znajomość podstawowych systemów zarządzania jakością żywności 03_W – ma podstawową wiedzę na temat wdrażania, funkcjonowania, auditowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością żywności w przedsiębiorstwach 04_U - opracowuje pod kierunkiem opiekuna naukowego podstawowe normy systemowe	05_U - posiada umiejętność przygotowania wystąpienia ustnego 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - 03_W - egzamin testowy 04_U - obserwacja w trakcie zajęć 05_U - ocena wystąpienia ustnego 03_W, 04_U, 06_K - ocena projektu studenckiego (normy systemowe)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Opracowane normy systemowe, test egzaminacyjny				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena projektu studenckiego (normy systemowe) – 40%, ocena wystąpienia ustnego – 10%, egzamin testowy – 50%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H.Beck, Warszawa.
2. Kołożyn-Krajewska D.(red) (2007): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
3. Kijowski J., Sikora T. (red) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o jakości żywności	K_W05, K_W14
02_W	wykazuje znajomość podstawowych systemów zarządzania jakością żywności	K_W09, K_W08
03_W	ma podstawową wiedzę na temat wdrażania, funkcjonowania, auditowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością żywności w przedsiębiorstwach	K_W02, K_W04, K_W18
04_U	opracowuje pod kierunkiem opiekuna naukowego podstawowe normy systemowe	K_U01, K_U03, K_U13
05_U	posiada umiejętność przygotowania wystąpienia ustnego	K_U15
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Żywienie a odporność organizmu**		**ECTS** **1**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional Immunology		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Krystyna Skwarło-Sońta		
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Krystyna Skwarło-Sońta		
Jednostka realizująca:	**Katedra Dietetyki, Zakład Fizjologii Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **specjalizacyjny**	b) **stopień I rok IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą znaczenia składników pokarmowych i substancji bioaktywnych zawartych w żywności w modulowaniu funkcjonowaniu układu odpornościowego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Wpływ wybranych witamin i składników mineralnych na funkcjonowanie układu odpornościowego. Rola glutationu i aminokwasów siarkowych oraz N-acetylocysteiny w funkcjonowaniu układu odpornościowego oraz w procesach detoksykacji. Znaczenie argininy, tauryny w układzie odpornościowym. Rola wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, szczególnie z rodziny omega-3 w modulowaniu aktywności układu odpornościowego. Znaczenie prebiotyków, probiotyków i synbiotyków dla funkcjonowania układu odpornościowego. Wpływ alkoholu na funkcjonowanie układu odpornościowego. Żywienie w okresie ciąży i karmienia piersią a kształtowanie się immunokompetencji w późniejszym okresie życia człowieka. **Ćwiczenia: -**		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o budowie i mechanizmach funkcjonowania układów w organizmie człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu immunologicznego 02_W – zna rolę składników pokarmowych w modulowaniu aktywności układu odpornościowego w celu zapewnienia lub poprawy stanu zdrowia	03_U – potrafi w praktyce zastosować aktualną wiedzę z zakresu żywienia człowieka, z uwzględnieniem dietoterapii schorzeń obejmujących m.in. niedobory odporności i alergie pokarmowe 04_K – rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się w zakresie wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie układu odpornościowego	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – egzamin testowy z treści prezentowanych na wykładach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Arkusze egzaminu testowego z odpowiedziami wraz z protokołem ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**100% - ocena z pisemnego egzaminu testowego z treści wykładowych**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Fanger M.W., Lydyard P.M., Whelan A. (2011): Krótkie wykłady Immunologia. PWN, Warszawa.
2. Suskind R.M.K.T. (2001): Nutrition, Immunity, and Infection in Infants and children.
3. Calder P.C., Field C.J., Gill H.S. (2002): Nutrition and Immune Function. Humana Press, Totowa, New Jersey, USA.
4. Gershwin E.M.J., Carl B.G.L. (2000): Nutrition and Immunology. Humana Press, Totowa, New Jersey, USA.
5. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L. (2011): Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, USA.

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:	**30 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 efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o budowie i mechanizmach funkcjonowania układów w organizmie człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu immunologicznego.	K_W11
02_W	zna rolę składników pokarmowych w modulowaniu aktywności układu odpornościowego w celu zapewnienia i/lub poprawy stanu zdrowia	K_W12,
03_U	potrafi w praktyce zastosować aktualną wiedzę z zakresu żywienia człowieka, z uwzględnieniem dietoterapii schorzeń obejmujących m.in. niedobory odporności i alergie pokarmowe	K_U01, K_U05
04_K	rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się w zakresie wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie układu odpornościowego	K_U01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Żywność ekologiczna**	**ECTS**	**2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organic food		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewelina Hallmann		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Ekologicznej**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) **stopień I rok IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej; określenie wpływu tej żywności na zdrowie człowieka, jak też wpływ produkcji ekologicznej żywności na jakość i stan środowiska naturalnego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 8;		
Metody dydaktyczne:	dyskusje, konsultacje, instruktaż, pokaz, opis problemowy, analiza szczegółowa.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka; Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa; Jakość żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, ocena sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty; porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej, Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania). **Ćwiczenia**: Ocena jakościowa surowców i produktów ekologicznych i konwencjonalnych – wybrane aspekty porównawcze. Analiza zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych – ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego; Analityczna ocena zawartości antocyjanów w wybranych produktach (przetworach) ekologicznych i konwencjonalnych – omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość ekologicznych badanych produktów; Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych; Chemiczna analiza zawartości chlorofili w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość końcową surowców roślinnych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności ekologicznej 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności ekologicznej	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności ekologicznej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K kolokwia cząstkowe z poszczególnych jednostek tematycznych; 01_W, 02_U, 03_K ocena wynikająca z aktywności w czasie zajęć; 01_W, 02_U, 03_K końcowy test zaliczeniowy z materiału wykładowego;		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemny ocen, które student uzyskał w ramach poszczególnych kolokwiów cząstkowych, dokumentacja z testu zaliczeniowego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z testu zaliczeniowego pisemnego 50%, ocena z kolokwiów cząstkowych 50%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium analityczne, zajęcia terenowe (wizyta w punktach dystrybucji żywności ekologicznej)		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Hallmann E. (red.) (2014). Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, wyd. SGGW.

2. Tyburski J.(red.) (2013). Żywność ekologiczna. Rolnictwo ekologiczne, wyd. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.
3. Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (red.) (2008): Health benefits of organic food: effects on the environment. CAB International;
4. Tybusrki J., Żakowska-Biemans S. (2007). Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, wyd. SGGW.
5. Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007): Handbook of organic food safety and quality. CRC Press.
6. Rembiałkowska E. (2000): Zdrowotna i sensoryczna jakość ziemniaków oraz wybranych warzyw z gospodarstw ekologicznych. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.

UWAGI

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności ekologicznej	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności ekologicznej	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności ekologicznej	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Żywność Funkcjonalna**	**ECTS**	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Functional Food		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Najman		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa**; **Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) **stopień I rok IV**	c) **niestacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 8	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: rozpoznawania i znajomości zasad klasyfikowania żywności jako funkcjonalnej, składu i metod oceny towaroznawczo-żywieniowej wybranych grup żywności funkcjonalnej, badania właściwości funkcjonalnych różnych składników warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej, zasad prawidłowości oznakowania żywności funkcjonalnej i jej wprowadzania na rynek, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, zadania problemowe, zajęcia laboratoryjne, samodzielne przygotowanie produktów w skali laboratoryjnej lub półtechnicznej.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Żywność funkcjonalna: definicje i kryteria podziału, przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości, znakowania i zasad wprowadzania na rynek. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej. Warunki przechowywania i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia funkcjonalnych produktów spożywczych. Podział i charakterystyka oddziaływania prozdrowotnego substancji bioaktywnych innych niż witaminy i składniki mineralne. Nie-niezbędne składniki żywności - nutraceutyki. Prebiotyki, probiotyki i ich znaczenie żywieniowe. Mleko kobiece jako składnik żywności funkcjonalnej. Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność Fast i Slow Food, żywność specyficznego charakteru, napoje funkcjonalne, oleje roślinne, rośliny o właściwościach adaptogennych, mięso i jaja jako źródło składników bioaktywnych. Produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jako źródło składników o działaniu immunomodulującym. **Ćwiczenia**: Ocena prawidłowości informowania konsumenta o wybranych grupach produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Ocena towaroznawczo-żywieniowa i badanie wybranych właściwości funkcjonalnych, w tym osmolalności gotowych napojów i/lub roztworów różnych składników dodawanych do żywności. Oznaczanie oraz ocena zawartości wybranych składników bioaktywnych (np. związki polifenolowe ogółem, witamina C, kofeina, garbniki,). Ocena i porównanie właściwości przeciwutleniających różnych surowców i gotowych produktów spożywczych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W - posiada wiedzę na temat zasad towaroznawczej oceny żywności funkcjonalnej, 02_W – posiada wiedzę na temat zasad przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia produktu funkcjonalnego do obrotu handlowego 03_W – posiada wiedzę na temat zasad prawidłowości oznakowania żywności funkcjonalnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi,	04_U – posiada umiejętność zaplanowania badania właściwości składników funkcjonalnych warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej, 05_K – rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu żywności funkcjonalnej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U - kolokwia, sprawozdania cząstkowe z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K – końcowy egzamin testowy oraz pisemne rozwiązanie zadania problemowego/ egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach sprawozdań, kolokwiów, egzaminów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Średnia ocena z kolokwiów z każdego realizowanego tematu – 30%** **Średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 10%** **Ocena z egzaminu – 60%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula – wykład, laboratorium – ćwiczenia		

Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 2. Shi J., Mazza G. (2002): Functional Foods, CRC PRES, London
UWAGI

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat zasad towaroznawczej oceny żywności funkcjonalnej	K_W04, K_W05, K_W12
02_W	posiada wiedzę na temat zasad przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia produktu funkcjonalnego do obrotu handlowego	K_W08
03_W	posiada wiedzę na temat zasad prawidłowości oznakowania żywności funkcjonalnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi	K_W08
04_U	umiejętność zaplanowania badania właściwości składników funkcjonalnych warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej	K_U02, K_U03
05_K	rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu żywności funkcjonalnej	K_K01, K_K02, K_K05