Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Biologiczna ocena żywności**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Biological food assessment		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Małgorzata Ewa Drywień		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **specjalizacyjny**	b) **stopień I rok 3**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych na zwierzętach.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące przygotowanie projektu eksperymentów oraz przeprowadzenie eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Rola Komisji Etycznych do spraw doświadczeń na zwierzętach. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej ocena żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka. Metody biologiczne oceny wartości żywieniowej tłuszczów. Określanie wartości żywieniowej węglowodanów. Metody biologiczne określania biodostępności witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Metody biologiczne określania biodostępności witamin rozpuszczalnych w wodzie. Metody biologiczne oceny biodostępności z pożywienia składników mineralnych. Problematyka badań biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych. **Ćwiczenia**: Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, wapnia, błonnika pokarmowego i witaminy A. Opracowanie założeń i przygotowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Przeprowadzenie eksperymentów dotyczących określania strawności białka oraz anatomopatologicznej oceny wartości biologicznej tłuszczów z wykorzystaniem szczurów laboratoryjnych. Analiza chemiczna pozyskanego materiału biologicznego. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o: budowie i fizjologii przewodu pokarmowego, składnikach żywności i ich roli w organizmie, podstawowych metodach analizy chemicznej żywności		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o roli i sposobie wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych 02_W – ma wiedzę nt. podstawową dotyczącą zasad przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka 03_U – posiada posiada umiejętność projektowania i przeprowadzania podstawowych eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracowania ich wyników	04_U – posiada umiejętność pracy ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych 05_K – potrafi odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi 06_K – potrafi współpracować w grupie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny; 1 kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 03_U – ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) 04_U, 05_K, 06_K – ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Protokół ocen uzyskanych z kolokwiów, sprawozdań, projektów, przeprowadzonych eksperymentów, egzaminu; projekty eksperymentów; pytania na kolokwia i egzamin		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Egzamin (60%), kolokwium (25%), projekty (10%), sprawozdania (5%),**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium analityczne, zwierzętarnia		

Literatura podstawowa i uzupełniająca: Gronowska-Senger A. (2004): Podstawy biooceny żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Gronowska-Senger A., Pierzynowska J. (2002): Biologiczna ocena żywności. Ćwiczenia, Wyd.III, Wyd. SGGW, Warszawa. Ustawa z dn. 21 stycznia 2005 o doświadczeniach na zwierzętach (Dz.U. Nr 33, poz.289). Rozporządzenie Min. Nauki i Informatyzacji z dnia 29 lipca 2005 w sprawie kwalifikacji osób nadzorujących doświadczenia na zwierzętach…, (Dz.U. Nr 153, poz.1273). Rozporządzenie Min. Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 marca 2006 w sprawie szczegółowych warunków utrzymywania zwierząt laboratoryjnych… (Dz.U.06.50.368)
UWAGI: ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych

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:	**129 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2,0 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**1,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o roli i sposobie wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych	K_W05, K_W12
02_W	ma wiedzę podstawowa dotycząca zasad przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	K_W05
03_U	posiada umiejętność projektowania i przeprowadzania podstawowych eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracowania ich wyników	K_U03, K_U11, K_U14
04_U	posiada umiejętność pracy ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	K_U11
05_K	potrafi odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi	K_K03
06_K	potrafi współpracować w grupie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Dietoprofilaktyka**		**ECTS** **5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Anna Harton		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki		
Jednostka realizująca:	**Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **I** rok **III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo-zależnych, kształtowania umiejętności modyfikacji stylu życia oraz sposobu żywienia różnych grup populacyjnych celem zapobiegania wystąpieniu chorób dietozależnych. Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i jej składników, zarówno pokarmowych, jak i nie-pokarmowych w zwiększeniu lub zmniejszeniu ryzyka powstawania chorób żywieniowo-zależnych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia w formie grupowych i indywidualnych projektów studenckich		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Wprowadzenie do przedmiotu, w tym zdefiniowanie podstawowych pojęć, prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ oraz omówienie wybranych programów profilaktycznych organizowanej w Polsce i na świecie. Profilaktyka pierwotna chorób układu krążenia, stanu przedcukrzycowego oraz cukrzycy typu 2 i osteoporozy.. Profilaktyka żywieniowa chorób jamy ustnej ze szczególnym uwzględnieniem próchnicy u dzieci. Rola składników pokarmowych w zapobieganiu chorobom tarczycy. Prewencja pierwotna nowotworów. Profilaktyka zaburzeń rozwojowych/behawioralnych u dzieci i młodzieży. Dietoprofilaktyka chorób oczu. Prewencja otyłości. Wpływ wybranych składników pokarmowych na płodność. Składniki diety opóźniające procesy starzenia się organizmu. Dieta wydłużająca oczekiwany czas życia. **Ćwiczenia:** Opracowanie projektów programów profilaktycznych dla dzieci, młodzieży lub słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku. Realizacja programów przez studentów w wybranych przedszkolach/szkołach/innych instytucjach. Analiza własnej diety pod kątem zagrożeń chorobami cywilizacyjnymi.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących dietoprofilaktyki 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących dietoprofilaktyki	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny (wykłady) 02_U – sprawozdania cząstkowe z ćwiczeń, przygotowanie konspektu projektu i realizacja terenowa 03_K – praca w grupach, przygotowanie raportów i rozwiązywanie problemów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń, konspektu projektu, realizacji terenowej i raportu finalnego z projektu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena egzaminu pisemnego (test) - 50%;** **Ocena ze sprawozdań cząstkowych i konspektu projektu – 25%;** **Ocena z realizacji terenowej projektu - 25%;**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, w tym z możliwością dostępu do programów szacowania wartości energetycznej i odżywczej jadłospisów oraz Internetu, wybrana instytucja/placówka/przedszkole/szkoła (realizacja terenowa projektu).		

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. Wilson S., Temple N. (2006): Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US.
5. Bosman B.A., Russel R.M. (2001): Present Knowledge in Nutrition (8th edition) by, ILSI Press, Washington, DC, US.

6. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L. (2011): Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US.
7. Bendich H. (2010): Preventive Nutrition, 4th Edition. Humana Press, New Jersey, US.
8. Wilson S., Temple N. (2006): Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US.
9. Shils M. (2006): Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia, PA, US.
10. Wardlaw G.M., Kessel M. (2006): Perspectives in Nutrition 7th edition; McGraw Hill Publishing.

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia 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 dietoprofilaktyki	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących dietoprofilaktyki	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Epidemiologia żywieniowa**		**ECTS** **5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional epidemiology		
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 **obowiązkowy**	b) **stopień I rok III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o zasadach prowadzenia badań epidemiologicznych, sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób. Kształtowanie umiejętności w zakresie projektowania badań epidemiologicznych 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) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, projektowanie badanie i realizacja badania, prezentacja wyników badania, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Standaryzacja współczynników. Źródła danych o zdrowiu. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki biologiczne w epidemiologicznych badaniach żywieniowych i ich interpretacja na przykładzie wybranych składników odżywczych. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Miary ryzyka – ryzyko względne, iloraz szans. Badania eksperymentalne i przesiewowe. Planowania badania epidemiologicznego i organizacja badań. Sposoby doboru próby do badań – pojęcie reprezentatywności próby badanej, losowy dobór próby. Metaanaliza badań epidemiologicznych **Ćwiczenia**: definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników. Planowanie badania epidemiologicznego. Wybór tematu badania epidemiologicznego i określenie jego celu. Przegląd piśmiennictwa dotyczący wybranego zagadnienia – internetowe bazy danych. Narzędzia badawcze – opracowanie kwestionariusza. Metodyka analizy danych zebranych w badaniach ankietowych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Badania pilotażowe. Weryfikacja poprawności zaprojektowania kwestionariusza (poprawność sformułowanych pytań) na podstawie wyników badania pilotażowego. Walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia grup produktów. Ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety - weryfikacja danych z badania pilotażowego. Zasady doboru osób do badań, wielkość próby. Przygotowywanie i prezentacja wyników pilotażowego badania epidemiologicznego. Ocena jakości opublikowanych artykułów z zakresu epidemiologii żywieniowej		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W – zna zadania epidemiologii żywieniowej, jako dziedziny interdyscyplinarnej 02_W – zna rodzaje i zasady prowadzenia badań epidemiologicznych 03_U – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	04_U – potrafi prostymi metodami ocenić jakość zebranych danych 05_K – potrafi współdziałać i pracować w zespole 06_K – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny (wykład), kolokwium pisemne (ćwiczenia), 03_U, 04_U - obserwacja podczas ćwiczeń oraz wykonywania i prezentacji projektów, 05_K, 06_K - praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, kolokwiów, sprawozdań, projektów		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Egzamin – 60%, kolokwium ćwiczeniowe 20%, wartość merytoryczna projektu – 10%, prezentacja projektu – 10%**
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, aula – wykład, sala laboratoryjna/seminaryjna - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wyd. Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź. 4. Jędrychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa. 5. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.	
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:	**127 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2,5 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	zna zadania epidemiologii żywieniowej, jako dziedziny interdyscyplinarnej	K_W15, KW_16
02_W	zna rodzaje i zasady prowadzenia badań epidemiologicznych	K_W12, K_W15
03_U	potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	K_U01, K_U03, K_U10, K_U11, K_U13
04_U	potrafi prostymi metodami ocenić jakość zebranych danych	K_U02, K_U05
05_K	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K02, K_K03
06_K	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K05, K_K07, K_K08

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Marketing żywności**	**ECTS**	**4**
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 **do wyboru**	b) stopień **I** rok **III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	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 30; b) ćwiczenia**;** liczba godzin 15;		
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:** Opracowanie koncepcji marketingu mix wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji, dyskusja, wnioski. Wybrane kampanie społeczne ich prezentacja i ocena. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących marketingu żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących marketingu żywności	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu marketingu żywności	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - kolokwium na zajęciach 02_U, 03_K - praca własna studenta		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu oraz ocenione prace studentów archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena zaliczenia treści wykładowych – 50%** **Ocena pracy samodzielnej studenta – 50%**		
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:	**103 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2,5 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 dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących marketingu żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących marketingu żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu marketingu żywności	K_K01

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 III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	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) wykład; liczba godzin 15;		
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 podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących ochrony zdrowia 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących ochrony zdrowia	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania 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:	**28 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 podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego i zagrożeń związanych z produkcją żywności w aspektach dotyczących ochrony zdrowia	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących ochrony zdrowia	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu ochrony zdrowia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego			**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organization of gastronomic and hotel company				
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 **III**		c) **stacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego z uwzględnieniem ich specyfiki oraz kształtowanie umiejętności z zakresu pozyskiwania i analizowania informacji dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca w grupach, studium przypadku, zadanie projektowe, konsultacje, praca własna studenta				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Planowanie działalności gospodarczej w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Organizacja procesu gospodarczego w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Efektywność i koszty w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Produkt jako element strategii przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. Organizacja pracy, układ i charakterystyka pomieszczeń w hotelu. Struktury organizacyjne w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Specyfika poszczególnych stanowisk pracy w hotelu i zakładzie gastronomicznym. Współdziałanie jednostek organizacyjnych hotelu. Cykl obsługi gościa hotelowego. Specyfika organizacji pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Dobór pracowników w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Komunikacja wewnętrzna w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Przystosowanie obiektu hotelarskiego do potrzeb osób niepełnosprawnych. Inspiracje i kreatywność w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Techniki i systemy rezerwacji usług hotelarskich. **Ćwiczenia**: Założenia metodyczne realizacji ćwiczeń. Dokumentacja w recepcji hotelowej. Procedura zakładania przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Praktyczne aspekty rentowności i efektywności przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego. Konsument w lokalu gastronomicznym i gość w hotelu: cechy, potrzeby i zachowania. Zasady i procedury obsługi gościa hotelowego. Funkcjonowanie wybranych działów hotelu (recepcji, służby parterowej i służby pięter, części mieszkalnej, zespołu gastronomicznego, zespołu wielofunkcyjnego, zespołu rekreacyjno-wypoczynkowego) – zajęcia terenowe. Kultura kulinarna jako wyróżnik jakości i czynnik sukcesu w gastronomii – zajęcia terenowe. Charakterystyka funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego na przykładzie wybranych zakładów gastronomicznych. Charakterystyka funkcjonowania wybranych działów przedsiębiorstwa hotelarskiego na przykładzie wybranych obiektów hotelarskich.. Ocena i motywowanie pracowników w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. Przeciwdziałanie zagrożeniom i postępowanie w sytuacjach losowych w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim. Strategie różnicowania cen w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu 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 organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne 02_U, 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, wybrany obiekt hotelowy, targi hotelarsko-gastronomiczne (zajęcia terenowe).

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Mikuta B., Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Sawicka B. (red.) (2008): Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa.
3. Górska-Warsewicz H., Świstak E. (red.) (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M. (2007): Usługi hotelarsko-turystyczne. Wyd. Format AB, Warszawa.
5. H. Górska-Warsewicz (red.), 2014: Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim. Wyd. SGGW, Warszawa Szostak D., Panasiuk A. (red.) (2009): Hotelarstwo – usługi, eksploatacja, zarządzanie. Wydawnictwo PWN, Warszawa.
6. Sala J. (2011): Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa.
7. Czasopisma branżowe m.in.: Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny, Hotelarz

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Podstawy oceny żywienia**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basis of nutrition assessment		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	Semestr **6**	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady ; liczba godzin 30; b) ćwiczenia ; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, opracowanie zadania problemowego, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne). Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. **Ćwiczenia:** Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Ocena stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych i biochemicznych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.		
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych 02_U – umiejętność oceny spożycia żywności ogółem oraz składników pokarmowych w niej zawartych 03_U – umiejętność oceny stanu odżywienia osób i grup populacyjnych	04_U - umiejętność zastosowania i wykorzystania norm żywienia w ocenie sposobu żywienia 05_K - rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka 06_K – rozumienie potrzeby prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K - egzamin pisemny i kolokwia pisemne (2); pytanie testowe i problemowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny – protokoły; pytania egzaminacyjne, kolokwia, sprawozdania grupowe		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z egzaminu pisemnego - 50%** **Ocena z ćwiczeń – 50%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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

5. Gawęcki J., Roszkowski W. (2011): *Od norm żywieniowych do marketingu żywności*. Wyd. UP. Poznań.
6. Gibson R.S. (2005): Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, New York, Oxford.
7. Kułaga Z. i wsp. (2015): Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. Standardy Medyczne. Pediatria 1, 119-134.
8. Roszkowski W. (red.) (2005): *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*. Wyd. SGGW, Warszawa.
9. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**100 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**3,0 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**1,0 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	znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W15
02_U	umiejętność oceny spożycia żywności ogółem oraz składników pokarmowych w niej zawartych	K_U10
03_U	umiejętność oceny stanu odżywienia osób i grup populacyjnych	K_U10
04_U	umiejętność zastosowania i wykorzystania norm żywienia w ocenie sposobu żywienia	K_U10
05_K	rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka	K_K08
06_K	rozumienie potrzeby prowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w społeczeństwie	K_K09

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	**Racjonalizacja żywienia**			**ECTS**	**5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Strategies for improvement nutrition				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Jadwiga Hamułka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywienia Człowieka**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **specjalizacyjny**	b) **stopień I rok III**		c) **stacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr **6**	Jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zdobycie przez studenta wiedzy oraz kształtowanie umiejętności dotyczącej sposobów i metod korygowania nieprawidłowości w sposobie żywienia, a w konsekwencji poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia, przede wszystkim w skali populacyjnej oraz w skali jednostki. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład ; liczba godzin 30; b) ćwiczenia ; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: projekt badawczy, studium przypadku, rozwiązywanie problemu				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Racjonalizacja diety z punktu widzenia profilaktyki zdrowotnej – zasady ogólne, przykłady. Podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji: tabele składu i wartości odżywczej, normy żywienia. Rozpowszechnienie zaburzeń zdrowia na tle wadliwego żywienia w Polsce i na świecie. Krajowe i międzynarodowe działania zmierzające do zwalczania nieprawidłowego żywienia - wybrane przykłady. Strategie zwiększania spożycia składników odżywczych, sposoby modyfikacji składu produktów spożywczych, źródła informacji o składzie produktów i zasady ich tworzenia. Wzbogacanie żywności składnikami odżywczymi – historia i perspektywy, rodzaje wzbogacania, substancje wzbogacające i ich biodostępność, monitoring i ocena ich efektywności. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – definicje, rodzaje preparatów, zasady ustalania dawek, wskazania do stosowania suplementacji, rozpowszechnienie, efektywność. Charakterystyka suplementów zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Błędy przy wzbogacaniu i suplementacji składnikami odżywczymi (przekraczanie UL, interakcje składnik odżywczy – lek, przeciwwskazania medyczne). Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przepisy prawne a sytuacja aktualna. Indywidualizacja żywienia uwzględniająca uwarunkowania genetyczne. **Ćwiczenia**: Analiza potrzeb w zakresie racjonalizacji żywienia w Polsce na podstawie reprezentatywnych danych o spożyciu (praca w zespołach oraz debata na zdefiniowany wcześniej temat). Opracowanie albumu produktów wzbogaconych dostępnych na rynku warszawskim. Charakterystyka produktów wzbogaconych, z podziałem na grupy oraz z uwzględnieniem dodanych składników. Symulacja spożycia wybranych witamin i/lub składników mineralnych z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych (analiza przypadku). Charakterystyka suplementów diety oraz preparatów farmaceutycznych zawierających wybrane składniki odżywcze dostępnych na krajowym rynku. Badanie sondażowe w wybranej grupie populacyjnej dotyczące stosowania suplementów diety i produktów wzbogaconych zawierających składniki odżywcze: konstruowanie ankiety, przeprowadzenie badania, analiza uzyskanych wyników, dyskusja, ocena ryzyka nadmiernego spożycia ocenianych składników odżywczych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu żywienia człowieka, sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz norm żywienia i zaleceń żywieniowych				
Efekty kształcenia:	01_W - zna i rozumie podstawowe pojęcia dotyczące przyczyn występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne 02_W - zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji 03_U - potrafi rozpoznać i scharakteryzować nieprawidłowości żywieniowe występujące w badanej grupie osób	04_U - umie określić przyczyny nieprawidłowości żywieniowe i wynikające z nich zagrożenia oraz wskazać kierunki racjonalizacji żywienia umożliwiające efektywne rozwiązanie problemu 05_K - potrafi współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego c 06_K - rozumie znaczenie wiedzy o prawidłowym żywieniu i jego znaczenie dla zdrowia człowieka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny (wykłady) i kolokwium pisemne (ćwiczenia) 03_U, 04_U – ocena wykonania badania sondażowego / ocena prezentacji końcowej w trakcie zajęć 05_K, 06_K - przygotowanie zespołowego opracowania / analizy zdefiniowanego problemu				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, kolokwium, projektów (analiza przypadku, badanie sondażowe, zadanie projektowe), prezentacji; pytania egzaminacyjne, kolokwia				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**50% - ocena z egzaminu pisemnego** **50 % - ocena z ćwiczeń, w tym kolokwia i ocena zadania badawczego**
Miejsce realizacji zajęć[)]:	Sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem komputerowym i audiowizualnym

Literatura podstawowa i uzupełniająca[23)]:

Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa
Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
Jarosz M. (red.) (2006): Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
Jarosz M. (red.) (2008): Suplementy diety a zdrowie. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik A., Przygoda B. (2004): Żywność wzbogacana a zdrowie. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn.
Aktualne akty prawne dotyczące problematyki przedmiotu.

UWAGI[24)]: ćwiczenia w jednostkach 3-godzinnych

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:	**126 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2,5 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	zna i rozumie podstawowe pojęcia dotyczące przyczyn występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne	K_W12, K_W13
02_W	zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	K_W15
03_U	potrafi rozpoznać i scharakteryzować nieprawidłowości żywieniowe występujące w badanej grupie osób	K_U04
04_U	umie określić przyczyny nieprawidłowości żywieniowych i wynikające z nich zagrożenia oraz wskazać kierunki racjonalizacji żywienia umożliwiające efektywne rozwiązanie problemu	K_U04, K_U05
05_K	potrafi współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu	K_K02, K_K03
06_K	rozumie znaczenie wiedzy o prawidłowym żywieniu i jego znaczenie dla zdrowia człowieka	K_K05

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 **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	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 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
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:	**2 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**0,5 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	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:	Rynek żywności			**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food market				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Halicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy 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 **I** rok **III**		c) **stacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom specjalistycznej wiedzy na temat funkcjonowania rynku żywności z uwzględnieniem wpływu instytucji państwa na jego rozwój. Kształtowanie umiejętności wykorzystania metody SCP (Structure-Conduct-Performance) do analizy i oceny wybranych sektorów rynku żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych, opracowanie projektu zespołowego.				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Znaczenie informacji na rynku żywności. Specyfika i struktura rynku żywności. Możliwości i uwarunkowania podażowo-popytowe rynku. Organizacja i kierunki wymiany międzynarodowej. Rola instytucji w stabilizacji rynku żywności. Koncepcje współpracy na globalnym rynku żywności. Innowacyjne segmenty rynku żywności. Determinanty innowacyjności w sektorze żywnościowym. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Funkcje stowarzyszeń branżowych. Zróżnicowanie regionalne rynku żywności w UE. Społeczna odpowiedzialność firm spożywczych. Rozwój systemów dobrowolnej certyfikacji żywności. Diagnoza i kierunki rozwoju przetwórstwa żywności. Marketing żywieniowy na rynku artykułów spożywczych. Wyzwania dla rynku żywności w XXI wieku. **Ćwiczenia**: Analiza wybranych sektorów rynku żywności za pomocą modelu SCP (Struktura-Zarządzanie-Efektywność działania). Charakterystyka podstawowych uwarunkowań, struktury oraz stopnia koncentracji, inwestycji zagranicznych, innowacji i certyfikacji j wybranego sektora rynku. Wpływ polityki państwa na funkcjonowanie wybranego sektora rynku żywnościowego.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o gospodarce żywnościowej, znajomość istoty procesów gospodarczych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku żywności 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku żywności	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny z treści wykładowych 02_U – przygotowanie i prezentacja zadania projektowego (modelu SCP wybranego sektora) w trakcie zajęć, ocena wystąpień w trakcie zajęć 03_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Test z materiału wykładowego i model SCP wybranego sektora (wydruk lub wersja elektroniczna).				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z egzaminu z materiału wykładowego - 50%** **Ocena przygotowania i prezentacji modelu SCP wybranego sektora rynku żywności - 50%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i 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. Williamson O.E. (1998): Ekonomiczne instytucje kapitalizmu. PWN, Warszawa.
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:	**1,5 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 dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących rynku żywności	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących rynku żywności	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu rynku żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	**Techniki instrumentalne w badaniu żywności**			**ECTS**	**1**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Instrumental techniques in food analysis				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Jarosława Rutkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	**Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Analiz Instrumentalnych**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) **stopień I rok III**		c) **stacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych technikach instrumentalnych: spektrofotometrii i chromatografii, zapoznanie z budową i zasadą działania instrumentów chromatograficznych oraz kształtowanie umiejętności dotyczące zastosowanie technik spektrofotometrycznych i chromatograficznych w badaniu żywności i analizie materiału biologicznego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Wykłady problemowe.				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Spektrometria UV-Vis: prawa absorpcji, widma absorpcyjne, chromofory, auksochromy, aparatura spektrofotometryczna. Podstawy teoretyczne procesów chromatograficznych: podział analitów pomiędzy fazy, prawo Nernsta, współczynnik podziału, elementy termodynamiki procesu, podział przeciwprądowy wg Craiga, teoria statyczna (półkowa) Martin i Synge oparta o podobieństwo z procesem destylacji lub ekstrakcji, czas retencji, objętość retencji. Chromatografia gazowa (GC): indeksy retencji, zdolność rozdzielcza kolumny: sprawność, ekwiwalent wysokości półki teoretycznej, selektywność. Bloki funkcjonalne GC: kolumny, dozowniki. Detektory do GC: o charakterystyce uniwersalnej typu płomieniowo-jonizacyjnego, termokonduktometrycznego, o charakterystyce wybiórczej: „wychwytu elektronów" (ECD), płomieniowo-fotometryczny (FPD). Analiza jakościowa i ilościowa w chromatografii metody: normalizacji wewnętrznej, wzorca wewnętrznego, kalibracji bezwzględnej. Chromatografia cieczowa w układach faz normalnych i odwróconych. Elucja izokratyczna i elucja gradientowa. Kolumny i eluenty. Techniki chromatografii cieczowej: adsorpcyjna, podziałowa, jonowa; chromatografia wykluczania (żelowa). Bloki funkcjonalne chromatografów cieczowych i ich wzajemne powiązanie. Detektory: DAD z matrycą fotodiodową UV-Vis, fluorescencyjny i refraktometryczny. Techniki elektroforetyczne i zastosowania elektroforezy kapilarnej. **Ćwiczenia: -**				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy i oddziaływań cząsteczek, polarności związków, przemian fazowych, reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości rozpuszczalników i ich nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych. Niezbędna jest wiedza z zakresu mechaniki klasycznej i elektrodynamiki i optyki na poziomie podstawowym. Niezbędna jest również podstawowa wiedza dotycząca procesów cieplnych.				
Efekty kształcenia:	01_W - ma podstawową wiedzę teoretyczną o technikach spektrofotometrycznych i chromatograficznych oraz budowie i zasadzie działania instrumentów badawczych. 02_W – ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii gazowej w analizie żywności i materiału biologicznego (zasady doboru kolumny detektora). 03_W – ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii cieczowej w analizie żywności i materiału biologicznego (różnice w technikach fazy normalnej i odwróconej, dobór kolumny i eluentu)	04_W – ma wiedzę o zastosowaniu oznaczeń spektrofotometrycznych w badaniu żywności 05_U – posiada umiejętność rozróżniania technik chromatograficznych i ich potencjalnego zastosowania w analizie żywności 06_K – student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu techniki instrumentalnych w baniach żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_W, 05_U, 06_K – Zaliczenie pisemne, w tym pytania problemowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół pisemnego zaliczenia.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena zaliczenia pisemnego – 100%**				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Witkiewicz Z. (2005): Podstawy chromatografii. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.
2. Szczepaniak W. (1997): Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wyd. PWN, Warszawa.
3. Rutkowska J., Tambor K., Sadowska A. (2009): Chromatografia gazowa – podstawy teoretyczne. W: Analiza instrumentalna w badaniach przeszczepów tkankowych sterylizowanych radiacyjnie Red. Michalik J., Wyd. IChTJ Warszawa, 7-23.
4. Rutkowska J., Sinkiewicz I., Sadowska A. (2009): Zastosowanie techniki chromatografii cieczowej w układzie faz odwróconych do analizy

związków biologicznych. W: Analiza instrumentalna w badaniach przeszczepów tkankowych sterylizowanych radiacyjnie Red. Michalik J., Wyd. IChTJ Warszawa, 52-59.
5. Kamiński M., (2004): Chromatografia cieczowa. Wyd. Centrum Doskonałości Analit. i Monit. Środowiskowego Gdańsk.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**25 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**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 podstawową wiedza teoretyczna o technikach spektrofotometrycznych i chromatograficznych oraz budowie i zasadzie działania instrumentów badawczych	K_W05, K_W01, K_W04
02_W	ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii gazowej w analizie żywności i materiału biologicznego (zasady doboru kolumny detektora)	K_W05, K_W04
03_W	ma wiedzę o zastosowaniu chromatografii cieczowej w analizie żywności i materiału biologicznego (różnice w technikach fazy normalnej i odwróconej, dobór kolumny i eluentu)	K_W05, K_W04
04_W	ma wiedzę o zastosowaniu oznaczeń spektrofotometrycznych w badaniu żywności	K_W05, K_W04
05_U	posiada umiejętność rozróżniania technik chromatograficznych i ich potencjalnego zastosowania w analizie żywności	K_U03
06_K	student rozminie potrzebę poszerzania i pogłębiania wiedzy z zakresu techniki instrumentalnych w baniach żywności	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	**Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta**			**ECTS**	**5**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology and consumer services				
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	**Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Technologii Gastronomicznej**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**				
Status przedmiotu:	a) przedmiot kierunkowy	b) **stopień I rok III**		c) **stacjonarne**	
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat specyficznych technologii przygotowania potraw w kuchniach innych narodów, a także wiedzy na temat specyfiki przygotowania polskich potraw regionalnych. Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii i cateringu oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności z zakresu specyficznych technologii przygotowania potraw, charakterystycznych dla różnych kuchni narodowych i regionalnych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe – praca w zespołach, praca z materiałami pomocniczymi. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja. Wykorzystanie pomocy audiowizualnych związanych z tematyką ćwiczeń. Analiza i interpretacja tekstów źródłowych.				
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Współczesne trendy w organizacji i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych (rodzaje zakładów gastronomicznych, trendy w obsłudze klienta, trendy w serwowaniu, nowe techniki kulinarne). Personel w gastronomii – kwalifikacje, zadania i obowiązki. Wystrój zakładów gastronomicznych i zasady nakrywania stołów. Współczesne wyposażenie do obsługi klienta. Zasady postępowania z klientem w czasie pobytu w lokalu gastronomicznym, Zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących. Zasady serwowania zup i dań zasadniczych, Zasady serwowania serów. Zasady serwowania deserów. Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych. Standardy obsługi klienta w gastronomii. **Ćwiczenia:** Projektowanie kart menu. Funkcjonowanie gastronomii hotelowej. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Planowanie jakości obsługi klienta (księga jakości obsługi klienta, reklamacje, promocja, reklama, standardy obsługi). Specyficzne technologie wybranych kuchni narodowych (kuchni francuskiej, kuchni włoskiej, kuchni chińskiej). Specyficzne technologie kuchni różnych polskich regionów kulinarnych (Pomorze i Kaszuby, Warmia i Mazury, Mazowsze, Kurpie, Kujawy, Wielkopolska, Podlasie i Lubelszczyzna, Małopolska, Śląsk, Polskie Góry, Kresy)				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Technologia gastronomiczna				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej 02_W – ma podstawową wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich, w tym ochronę dziedzictwa kulturowego 03_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą jakości i bezpieczeństwa produkcji żywności oraz zarządzania jakością w zakładzie gastronomicznym i prowadzenia działalności gospodarczej 04_U – posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim, dotyczących zagadnień technologicznych, z wykorzystaniem różnych źródeł	05_U – posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach w celu przygotowania opracowania na temat kuchni narodowych i regionalnych 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, – egzamin pisemny 04U, 05_U, 06_K - przygotowanie opracowania i prezentacja multimedialna na zajęciach ćwiczeniowych 06_K – sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy na ćwiczeniach na podstawie materiałów 06_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	1. Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen 2. Dokumentacja aktywności na ćwiczeniach. 3. Sprawozdania z wykonanych obliczeń 4. Prezentacje multimedialne i formy pisemne opracowania związane z tematyką ćwiczeń 5. Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z prezentacji, sprawozdań, aktywności na ćwiczeniach, egzaminu.				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin 1-40%; Prezentacje multimedialne 1-40%; Sprawozdania i aktywność na ćwiczeniach 1-20%** **Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW**
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia; pomieszczenia służbowe – ocena opracowania

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Czarniecka-Skubina E. (2008): Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Jargoń R. (2000): Obsługa konsumenta, cz.1. i 2. WSiP S.A., Warszawa.
3. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M. (2006): Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz. II. Format-AB
4. Arens-Azevedo U., Grimpe E., Peschke E., Rosomm-Grolms M., Fürst W., Schuler K. (1999): Technologia gastronomiczna z obsługą gości, cz.3. Wyd. Rea, Warszawa.
5. Sala J. (2004): Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa.
6. Dalmer S., Kahl K.W. (1999): Podręcznik dla kelnerów. Wyd. Wiedza i Życie, Warszawa.
7. Leland K., Bailey K. (1999): Obsługa klienta. Read Me, Łódź.

Artykuły związane z tematyką ćwiczeń (kuchnie narodowe, polskie kuchnie regionalne) w czasopiśmie branżowym Przegląd Gastronomiczny.

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:	**126 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2,5 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**3 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu (na kierunku Żywienie Człowieka i ocena żywności)

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej	K_W06, K_W03
02_W	ma podstawową wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich, w tym ochronę dziedzictwa kulturowego	K_W06
03_W	ma podstawową wiedzę dotyczącą jakości i bezpieczeństwa produkcji żywności oraz zarządzania jakością w zakładzie gastronomicznym i prowadzenia działalności gospodarczej	K_W18, K_W09
04_U	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim, dotyczących zagadnień technologicznych, z wykorzystaniem różnych źródeł	K_U01, K_U16
05_U	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach w celu przygotowania opracowania na temat kuchni narodowych i regionalnych	K_U01
06_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania i dobierać materiały, techniki i technologie w systemach żywienia zbiorowego	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Towaroznawstwo Nowoczesnej Żywności**	**ECTS**	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Modern Food Commodity Science		
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 III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu składu i wartości odżywczej; wiedzy i umiejętności z zakresu zasad towaroznawczej oceny żywności nowej generacji, w tym funkcjonalnej, specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety, nowej żywności – różnego asortymentu. Badanie właściwości sensorycznych i fizykochemicznych składników funkcjonalnych warunkujących przeznaczenie żywności; zasad prawidłowości oznakowania żywności nowej generacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, zasad przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia produktów do obrotu handlowego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne z wykorzystaniem aparatury i sprzętu niezbędnego do przygotowania i analizy produktów z omawianych grup oraz do ich oceny jakościowej.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Definicje, podział i klasyfikacja oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do żywności funkcjonalnej. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość produktów spożywczych. Normatywne wymagania jakościowe, warunki przechowywania i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia. Kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym. Charakterystyka żywności nowej generacji: Składniki bioaktywne żywności funkcjonalnej i suplementów diety. Charakterystyka różnych rodzajów produktów spożywczych (zafałszowane, szkodliwe dla zdrowia, zepsute). Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego: żywności bezglutenowej, wegetariańskiej, niskoenergetycznej i wysokobiałkowej, „Fast food" i „Slow food". Produkty rolne i środki spożywcze specyficznego charakteru - ochrona nazw geograficznych i pochodzenia, zasady znakowania. Żywność tradycyjna – charakterystyka, definicje, zasady klasyfikacji, aktualna lista produktów tradycyjnych. **Ćwiczenia**: Zasady klasyfikacji produktów spożywczych wg PKWiU. Uwarunkowania prawne wprowadzania różnych grup żywności do obrotu handlowego. Charakterystyka składu oraz ocena towaroznawcza wybranych grup żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety i nowej żywności np.: żywności bezglutenowej, wegetariańskiej, wysokobłonnikowej, niskoenergetycznej, dla sportowców, napojów funkcjonalnych, produktów przeznaczonych do stosowania w profilaktyce osteoporozy. Nowe techniki analityczne w badaniu jakości żywności: badanie właściwości antyoksydacyjnych różnych surowców i gotowych produktów spożywczych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę nt. składu, wartości odżywczej i zasad towaroznawczej oceny żywności funkcjonalnej, nowej żywności, żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety 02_U – potrafi klasyfikować produkty na odpowiednie grupy produktów spożywczych,	03_U – posiada umiejętność zaplanowania badania właściwości sensorycznych i fizykochemicznych składników funkcjonalnych warunkujących przeznaczenie żywności, 04_K - rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu żywności nowej generacji	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U - kolokwia, sprawozdania cząstkowe z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń , prezentacja/referat 01_W, 02_U, 03_U, 04_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 i prezentacji – 30%** **Średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 10%** **Ocena z egzaminu – 60%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa.

2. Świderski F. (red.), (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej - technologia i ocena jakościowa. Wyd. 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	posiada wiedzę nt. składu, wartości odżywczej i zasad towaroznawczej oceny żywności funkcjonalnej, nowej żywności, żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety	K_W04, K_W05, K_W12
02_U	potrafi klasyfikować produkty na odpowiednie grupy produktów spożywczych,	K_U01
03_U	posiada umiejętność zaplanowania badania właściwości sensorycznych i fizykochemicznych składników funkcjonalnych warunkujących przeznaczenie żywności,	K_U03
04_K	rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu żywności nowej generacji	K_K01, K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	**Urządzenia do produkcji żywności**		**ECTS** **2**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food processing equipment		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Magdalena Zalewska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	**Katedra Techniki i Projektowania Żywności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) stopień **I** rok **III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o budowie i zasadach działania urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach przemysłu spożywczego. Dostarczenie wiedzy o najnowocześniejszych rozwiązaniach maszyn i linii produkcyjnych wykorzystywanych do produkcji żywności. Zapoznanie studentów z urządzeniami wykorzystywanymi na każdym etapie procesu produkcyjnego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Prezentacja urządzeń wykorzystywanych do produkcji żywności, prezentacje z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, pokaz filmów z zakładów przemysłu spożywczego, dyskusja, indywidualne prezentacje studenckie, konsultacje.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:-** **Ćwiczenia**: Podział i klasyfikacja zakładów przemysłu spożywczego, podział maszyn i urządzeń w zależności od rodzaju zakładu. Maszyny i automaty do pakowania żywności (automatyczne linie do pakowania płynów, ciał stałych i past). Urządzenia do pakowania próżniowego (skin pack) oraz do pakowania w modyfikowanej atmosferze (traysealer). Urządzenia transportu technologicznego - wewnętrznego (podajniki przemysłowe oraz przenośniki taśmowe i podnośniki). Wybrane urządzenia i linie do chłodzenia i mrożenia żywności (owiewowe, fluidyzacyjne, immersyjne, kriogeniczne). Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenia i linie do koncentracji wykorzystywane w zakładach produkujących żywność. Urządzenia i linie produkcyjne dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego. Urządzenia formujące, wytłaczające. Piece piekarskie i cukiernicze, dzielarki, zaokrąglarki, miedzygarownie. Urządzenia i linie w produkcji mleka i jego przetworów – omówienie procesów baktofugacji i homogenizacji – wirówki, homogenizatory.Etapy produkcji sera. Funkcje maszyn i urządzeń nowej generacji – mateczniki, kotły serowarskie, prasy. Linia do produkcji twarogu. Kotły twarożkarskie, Urządzenia prasująco - formujące. Urządzenia do produkcji napojów fermentowanych, fermentory. Proces produkcji koncentratu owocowego. Procesy filtracyjne i techniki membranowe w produkcji koncentratów owocowych. Maszyny i automaty w produkcji wyrobów mięsnych (linie do produkcji wędzonek, kiełbas) - urządzenia nastrzykujące i plastyfikujące, komory wędzarnicze i parzelnicze. Indywidualne prezentacje obrazujące proces produkcji oraz urządzenia wykorzystywane do produkcji wybranego produktu żywnościowego.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	-		
Efekty kształcenia:	01_W - zna nowoczesne maszyny i urządzenia oraz linie produkcyjne stosowane w różnych gałęziach przemysłu spożywczego 02_U - umie dobierać odpowiednie urządzenia do danego procesu produkcji żywności	03_U - rozumie funkcjonowanie i eksploatację urządzeń do produkcji żywności 04_K - potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U - zaliczenie pisemne 01_W, 02_U, 03_U, 04_K - ocena przygotowanych prezentacji		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prezentacji i zaliczenia pisemnego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Indywidualne prezentacje – 30%, zaliczenie pisemne – 70%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Lewicki P.P. (2005): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WNT, Warszawa.
2. Olszewski A., (2002): Technologia przetwórstwa mięsa, Wyd. WNT, Warszawa.
3. Knyszewski J. (2003): Maszyny i urządzenia przemysłu żywnościowego, Wyd. Politechniki Gdańskiej, Gdańsk.
4. Gruda Z., Postolski J. (1999): Zamrażanie żywności, Wyd. WNT, Warszawa.
5. Diakun J., Radomski G. (2003): Urządzenia przemysłu spożywczego, Wyd. Uczelniane Politechniki Koszalińskiej, Koszalin.

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	zna nowoczesne maszyny i urządzenia oraz linie produkcyjne stosowane w różnych gałęziach przemysłu spożywczego	K_W04
02_U	umie dobierać odpowiednie urządzenia do danego procesu produkcji żywności	K_U01, K_U03
03_U	rozumie funkcjonowanie i eksploatację urządzeń do produkcji żywności	K_U08
04_K	potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	K_K02

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 **III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	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 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne: 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 – posiada umiejętność dokonywania wyboru wyróżników jakościowych i przeprowadzania ocen sensorycznych wybranych produktów żywnościowych z użyciem różnych metod	04_U – wykazuje 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 ocen sensorycznych wybranych produktów żywnościowych z użyciem różnych metod	K_U03; K_U06; K_U09
04_U	wykazuje 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, K_K06

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:		Dr inż. Elżbieta Rosiak			
Prowadzący zajęcia:		Pracownicy i doktoranci 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 obowiązkowy	b) **stopień I rok III**	c) **stacjonarne**	
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 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;			
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 pracy pisemnej 06_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:		01_W - 03_W - egzamin testowy 04_U, 06_K - obserwacja w trakcie zajęć 06_U - ocena wystąpienia ustnego 03_W, 04_U, 05_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 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 pracy pisemnej	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:	Zarządzanie przedsiębiorstwem	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Enterprise management		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Krystyna Rejman		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **I** rok **III**	c**) stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem w jego głównych obszarach funkcjonowania, z uwzględnieniem najnowszych koncepcji i metod oraz kształtowanie umiejętności zarządzania projektami biznesowymi w sektorze żywnościowym.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia ; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: praca w grupach, zespołowy projekt.		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady**: Zarządzanie przedsiębiorstwem - ewolucja zarządzania. Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa. Zarządzanie projektami w środowisku biznesowym. Koncepcja consumer-oriented w rozwoju nowego produktu żywnościowego. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Zarządzanie komunikacją w przedsiębiorstwie. Zarządzanie aktywami niematerialnymi. Zarządzanie wiedzą i innowacjami. Klastry biznesowe w rozwoju innowacyjności i konkurencyjności. **Ćwiczenia**: Kształtowanie wizerunku firmy. Analiza konkurencji w branży. Kalkulacja ceny pieniądza i optymalna polityka cenowa. Mechanizmy rozwoju marek produktów innowacyjnych. Strategie przedsiębiorstw w zakresie komunikowania się z różnymi uczestnikami rynku. Zarządzanie projektami w środowisku biznesowym: ryzyko, sukcesy, błędy. Coaching kariery. Analiza kluczowych obszarów zarządzania na przykładzie wybranej firmy sektora żywnościowego - prezentacja projektu zespołowego.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna znajomość funkcjonowania gospodarki i praw rządzących rynkiem		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzenia przedsiębiorstwem 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzenia przedsiębiorstwem	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzenia przedsiębiorstwem	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – zaliczenie pisemne; 02_U, 03_K – w trakcie ćwiczeń: analiza poszczególnych tematów i projektu zespołowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Wydruki prezentacji projektów zespołowych, protokół aktywności w ramach poszczególnych tematów ćwiczeniowych, ocenione testy zaliczeniowe oraz finalny protokół.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena zaliczenia pisemnego (treści wykładowe i ćwiczeniowe) 70%** **Ocena projektu zespołowego: aspekty merytoryczne, sposób prezentacji i dyskusji z grupą 25%** **Ocena aktywności podczas analizy poszczególnych tematów ćwiczeniowych 5%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Krupski R. (red.) (2005): Zarządzanie przedsiębiorstwem w turbulentnym otoczeniu. PWE, Warszawa.
Skawińska E., Zalewski R. (2009): Klastry biznesowe w rozwoju konkurencyjności I innowacyjności regionów. PWE, Warszawa.
Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2009): Model zintegrowanej komunikacji rynkowej. Aspekty zarządzania produktem i marką na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
Świątkowska M., Górska-Warsewicz H., Krajewski K. (2010): Zarządzanie komunikacją rynkową przedsiębiorstw – organizacja, strategie, uwarunkowania, Wyd. SGGW, Warszawa.
Glinka B. (2008): Kulturowe uwarunkowania przedsiębiorczości w Polsce. PWE, Warszawa.
Smółka P. (2009): Coaching. Helion, Gliwice.
Miesięczniki np. Harvard Business Review, Marketing i Rynek.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	**100 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**1 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 podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzenia przedsiębiorstwem	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzenia przedsiębiorstwem	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzenia przedsiębiorstwem	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie relacjami z klientem	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Customer relationship management		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	**Dr hab. Iwona Kowalczuk**		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Iwona Kowalczuk		
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Hotelarstwie i Gastronomii		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **do wyboru**	b) stopień **I** rok **III**	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań zachowań klientów, typów konsumentów, rodzajów i form komunikacji z klientem, a także zasad budowania partnerskich relacji z klientem i zarządzania nimi. W trakcie zajęć student nabędzie umiejętności w zakresie sposobów postępowania w procesie obsługi klienta z wykorzystaniem zasad komunikacji interpersonalnej i technik perswazyjnych, a także w zakresie opracowywania standardów obsługi i koncepcji programów lojalnościowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji miltimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: rozwiązywanie problemów, dyskusja, przygotowanie projektów, gry dydaktyczne, prezentacja, studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Uwarunkowania zachowań klientów. Podstawowe grupy potrzeb zgłaszanych przez klientów wobec oferty rynkowej, sposoby ich identyfikacji i zaspokajania. Typy klientów z uwzględnieniem specyfiki ich zachowań na rynku usług. Rodzaje relacji z klientem. Sposoby i narzędzia komunikacji (werbalnej - meta model, model Miltona oraz niewerbalnej). Wybrane metody i techniki perswazyjne i zakres ich wykorzystania w procesie obsługi konsumenta. Standardy obsługi konsumenta. Cele, istota i metody budowania i utrzymywania partnerskich relacji z klientem. **Ćwiczenia:** Diagnoza własnych predyspozycji do pracy z klientem. Zastosowanie w praktyce obsługi konsumenta zasad komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Zastosowanie w praktyce obsługi konsumenta wybranych technik perswazyjnych. Tworzenie i praktyczne wykorzystanie standardów obsługi klienta. Analiza przykładów firm wykorzystujących w praktyce zasady CRM. Opracowanie zasad partnerskiego programu współpracy ukierunkowanego budowanie trwałych relacji z klientem.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu marketingu		
Efekty kształcenia:	01_W – ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania relacjami z klientem 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania relacjami z klientem	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania relacjami z klientem	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – kolokwium pisemne (wykłady) 02_U – przygotowanie i prezentacja projektów, 02_U, 03_K – analiza materiałów źródłowych, praca w grupach, rozwiązywanie problemów i zadań, przygotowanie raportów zespołowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium zaliczeniowego, projektów i referatu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Ocena z zaliczenia pisemnego - 40%** **Oceny z projektów - 40%** **Oceny z referatów - 20%**		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa i sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. I. Bureš , P. Řehulka (2006): 10 zasad budowania trwałych relacji z klientem, One Press, Warszawa.
2. W. Werda (2009): Zarządzanie relacjami z klientem (CRM), Diffin, Warszawa.
3. A. Falkowski, T. Tyszka (2001): Psychologia zachowań konsumentów. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.
4. R. Fisher, W. Ury, B. Patron (1994): Dochodząc do Tak – negocjacje bez poddawania się, PWE, Warszawa.

5. E. Kieżel (2004): Racjonalność konsumpcji i zachowań konsumentów. PWE, Warszawa. 6. E. Rudawska (2005): Lojalność klientów, 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:	**116 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**1 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 podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących zarządzania relacjami z klientem	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących zarządzania relacjami z klientem	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu zarządzania relacjami z klientem	K_K01

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 III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	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 15;		
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 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:	**28 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 pochodzenia roślinnego**	**ECTS**	**4**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food of Plant Origin		
Kierunek studiów:	**Żywienie człowieka i ocena żywności**		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Katarzyna Świąder		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa		
Jednostka realizująca:	**Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa**		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**		
Status przedmiotu:	a) przedmiot **obowiązkowy**	b) **stopień I rok III**	c) **stacjonarne**
Cykl dydaktyczny:	semestr 6	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Charakterystyka produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych z uwzględnieniem działania prozdrowotnego, jak również niepożądanego (np. składniki alergenne). Przedstawienie podstawowych metod oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół i pozyskanych z nich składników bioaktywnych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne		
Pełny opis przedmiotu:	**Wykłady:** Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących zawartych w owocach, warzywach i ziołach. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, charakterystyka technologiczno-żywieniowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, - otrzymywania grysów, kostki ziemniaczanej i puree ziemniaczanego - przetwarzanie wybranych owoców – pozyskiwanie pektyn. Wybrane zagadnienia z technologii młynarstwa. Ocena przydatności zbóż niechlebowych (amarantus) do przemysłowego przetwarzania (pozyskiwanie mąk i kasz) Wykorzystanie w technologii żywności roślinnych produktów odpadowych. **Ćwiczenia:** Charakterystyka technologiczno-żywieniowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Oznaczanie w żywności pochodzenia roślinnego zawartości wybranych składników odżywczych. Składniki pochodne czyste (skrobie, inulina i oligofruktoza) – źródła, technologie pozyskiwania, właściwości. Charakterystyka technologiczno-żywieniowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), owoców i warzyw – pektyny, różne frakcje błonnikowe, nasiona roślin strączkowych. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.		
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 pochodzenia roślinnego 02_U – wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia roślinnego	03_K – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności pochodzenia roślinnego	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K - prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych) 01_W - egzamin testowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	**Do weryfikacji efektów kształcenia służy: ocena prac pisemnych – 50%, egzamin - 50%**		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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

4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa.
UWAGI

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 pochodzenia roślinnego	K_W06
02_U	wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących żywności pochodzenia roślinnego	K_U01
03_K	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywności pochodzenia roślinnego	K_K01