

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Żywność człowieka II	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Nutrition II		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1S-05Z-37_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Przekazanie wiedzy i umiejętności w zakresie roli grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka oraz zaleceń, norm i zasad racjonalnego żywienia osób zdrowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotu racjonalizacja żywienia, edukacji żywieniowej oraz epidemiologii żywieniowej z elementami metodologii badań.</p> <p><b>Wykłady:</b> Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie: warzywa i owoce, produkty zbożowe, mleko i przetwory mleczne, mięso, ryby, jaja, rośliny strączkowe, orzechy, nasiona, tłuszcze, napoje, słodczyce, produkty typu „fast-food”. Normy i zalecenia żywieniowe oraz zasady racjonalnego żywienia osób zdrowych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, starsze).</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Ocena aktywności biologicznej witaminy D i jej zawartości w diecie. Oznaczanie zawartości fluoru i określanie jego głównych źródeł w diecie. Ocena biodostępności żelaza i cynku z racji pokarmowej. Zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych. Zasady układania jadłospisów, planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym dla osób zdrowych. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych (dieta planetarna, odmiany diet wegetariańskich). Specyfika żywienia mężczyzn w kontekście prawidłowej pracy układu rozrodczego. Fitoestrogeny w żywieniu kobiet w okresie okołomenopauzalnym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne projekty studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Przedmiot jest kontynuacją Żywności człowieka I		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka	K_W01	1
	W2	wiedzę o normach, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych	K_W04	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie	K_U02, K_U03	1, 1
	U2	pracować indywidualnie i w zespole	K_U09	1
	U3	prawidłowo zaplanować jadłospis	K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Rola składników pokarmowych oraz grup produktów w żywieniu człowieka, zaleceń i zasad prawidłowego żywienia osób zdrowych, planowania racjonalnego jadłospisu oraz znaczenia żywienia dla zdrowia.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z części wykładowej. Kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń. Obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Pisemny egzamin z treści wykładowych. Pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin – 50%. Ćwiczenia – 50%, w tym kolokwia - 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów - 5%.		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicińska E, Czerwińska D, Pietruszka B. (red.) (2020): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres podstawowy. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Przygoda B, Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K. (2020): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>3. Gawęcki J. (red.) (2017): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>4. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.</li> <li>5. Grzymiśławski M, Gawęcki J., (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>6. Gawęcki J, Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>7. Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A.: Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych. W: Guzek D., Głąbska D. (red.): Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013.</li> </ol>	
UWAGI	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy dietetyki	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-38_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Cel: Znajomość epidemiologii, etiologii i patofizjologii chorób cywilizacyjnych, podstawowych chorób przewodu pokarmowego i chorób nerek oraz roli składników odżywczych i produktów spożywczych w ich powstawaniu, profilaktyce i terapii. Poznanie zasad doboru produktów i potraw oraz bilansowania diet i układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o produktach spożywczych i roli składników odżywczych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rola, prawa i obowiązki dietetyka, ustawa o zawodach medycznych, nazewnictwo i charakterystyka diet objętych systemem dietetycznym. Podstawy postępowania dietetycznego u kobiet ciężarnych, karmiących, osób w wieku podeszłym. Epidemiologia, etiopatogeneza, podstawy leczenia i postępowanie żywieniowe w otyłości, miażdżycy, cukrzycy typu I i II, osteoporozie, chorobach czynnościowych przewodu pokarmowego (przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego, stany zapalne, choroba wrzodowa, biegunki, zaparcia) oraz w niewydolności nerek i kamicach nerkowych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady konstrukcji diety w oparciu o programy komputerowe. Schemat karmienia naturalnego i sztucznego niemowląt. Zasady i układanie diety łatwostrawnej, oszczędzającej przewód pokarmowy, diet z modyfikacjami konsystencji, bogatoresztkowej, diet niskotłuszczowych z modyfikacjami błonnika, diety z modyfikacjami składników mineralnych (wapnia, żelaza, sodu i potasu). Wyznaczanie deficytu energetycznego, wybór optymalnej strategii i układanie diet niskoenergetycznych. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy (wymienniki węglowodanowe, indeks glikemiczny, dostosowanie do insulinoterapii), celiakii, kamicy nerek i dróg żółciowych. Wyznaczanie ryzyka miażdżycy i modyfikacja składu kw. tłuszczowych diety i określenie spodziewanych efektów hipolipemicznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja, rozwiązywanie problemu, ocena i układanie jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych (odpowiednik projektu), ćwiczenia praktyczne technologiczne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Żywnienie człowieka, Surowce spożywcze, Technologia gastronomiczna Niezbędna jest wiedza o roli i metabolizmie składników pokarmowych, ich źródłach i zapotrzebowaniu a także zmianach w wyniku obróbki technologicznej oraz o budowie i funkcjonowaniu organizmu.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie charakterystykę (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet objętych systemem dietetycznym	K_W01, K_W02	2, 2
	W2	zna i rozumie zagadnienia z epidemiologii, patofizjologii i podstaw rozpoznania i leczenia, w tym dietetycznego, chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżycy, cukrzyca, osteoporoza), chorób przewodu pokarmowego, nerek, dróg żółciowych i nietolerancji pokarmowych	K_W01, K_W03, K_W04, K_W05,	2, 2, 2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwych (kobiety ciężarne, karmiące, niemowlęta i dzieci, osoby starsze) oraz osób chorych na w/w choroby dietozależne	K_U02, K_U03	2, 2
	U2	potrafi powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów spożywczych z rozwojem tych schorzeń i zapobieganiem im	K_U02, K_U03	2, 2
	U3	potrafi ocenić oraz zaproponować zmiany ilościowe i jakościowe diety oraz ułożyć indywidualne jadłospisy w oparciu o założony cel dietoterapii, wyniki badań diagnostycznych i inne formy terapii	K_U01, K_U02, K_U03, K_U07	1, 2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uzasadniania znaczenia diety i jej zastosowania w procesie zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych oraz oceny różnych i zmieniających się sposobów leczenia dietetycznego tego samego schorzenia a także do brania odpowiedzialności za podejmowane decyzje oraz koniecznej współpracy ze specjalistami odpowiedzialnymi za inne formy terapii	K_K01, K_K02, K_K03	1, 2, 2
	K2	jest gotowy do przekazywania wiedzy o zależności między składnikami odżywczymi i	K_K02,	2, 2, 2

	produktami żywnościowymi i rozwojem, i leczeniem chorób dietozależnych oraz do uzasadnienia konieczność stosowania zaleceń żywieniowych w ich leczeniu	K_K03, K_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Leczenie dietetyczne w różnych stanach chorobowych oraz w zróżnicowanych stanach fizjologicznych w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka, zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii diet objętych systemem dietetycznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Opracowania indywidualne (sprawozdania o charakterze projektu) dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych. Opracowania indywidualne (o charakterze rozwiązania problemu) dotyczące doboru produktów i potraw oraz oceny lub zmiany dotychczasowego jadłospisu na podstawie danych charakteryzujących stan fizjologiczny i patologiczny. Końcowy egzamin testowy pisemny z materiału wykładowego i ćwiczeniowego.	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania egzaminacyjne wraz z protokołem ocen z egzaminu i sprawozdań; Opracowania indywidualne (wydruki lub w wersji elektronicznej)	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu, 50% - ocena za sprawozdania z ćwiczeń	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:		
1. Bujko J. (red) (2015): Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa.		
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2011): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego tom II. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.		
3. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.		
4. Jarosz M. (red.) (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa.		
5. Jarosz M. (red.) (2020): Normy żywienia człowieka, podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.		
UWAGI		

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Toxicology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-05Z-39_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowań toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka.</p> <p><b>Wykłady:</b> Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszowych). Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. Zanieczyszczenia chemiczne żywności (wybrane zanieczyszczenia środowiskowe, powstające w wyniku przetwarzania żywności, migrujące z opakowań i inne): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitorowanie zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaczy). Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją. Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury oraz prezentacja multimedialna, zadania problemowo-obliczeniowe z elementami e-Learningu (Platforma Moodle <a href="https://e.sggw.pl/i/lub/Teams">https://e.sggw.pl/i/lub/Teams</a> ).			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01	2
	W2	zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W01	2
	W3	zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	K_W03	1
	W4	zna i rozumie w podstawowym zakresie prawo żywnościowe dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować	K_U01	1
	U2	potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność. Informacje potrzebne do oceny potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obce obecne w pożywieniu. Przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin (wykłady); kolokwia i sprawozdania (ćwiczenia)			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwium i sprawozdań
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 55%; ocena z ćwiczeń – 45%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toksykologia współczesna, pod red. W. Seńczuka, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2019.</li> <li>2. Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń, pod red. A. Brzozowskiej, Wyd. SGGW, Warszawa, 2010.</li> <li>3. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia.</li> <li>4. Szkodliwe substancje w żywności, Z. Sikorski Z., Wyd. PWN, Warszawa, 2020.</li> <li>5. Toksykologia, K. Jurkowski, W. Piekoszewski, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2020.</li> <li>6. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, pod red. E. Kolarczyk, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016.</li> <li>7. Podstawy toksykologii, J. Piotrowski, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2017.</li> <li>8. Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka, pod red. K. Ludwickiego, Wyd. NIZP-PZH, Warszawa, 2013.</li> <li>9. Farmakologia i toksykologia, E. Mutschler, G. Geisslinger, H.K. Kroemer, P. Ruth, M. Schafer-Korting, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2012.</li> <li>10. Casarett &amp; Doull's podstawy toksykologii, C.D. Klaassen, J.B. Watkins, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2014.</li> </ol> <p>UWAGI Ćwiczenia są realizowane w 10 jednostkach 3-godzinnych.</p>	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Quality and Food Safety Management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-40_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji żywności na bazie obligatoryjnego systemu HACCP oraz nieobligatoryjnych systemów zarządzania jak ISO 9001, BRC, IFS. Kształtowanie umiejętności korzystania z norm i standardów oraz przygotowania i przeprowadzenia audytu wewnętrznego systemów zarządzania jakością.</p> <p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka obligatoryjnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Zasady systemu HACCP i etapy wdrażania w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, gastronomii i cateringu. Analiza zagrożeń. Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne uwzględniane w systemie HACCP. Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP) i limity krytyczne. Praktyczne przykłady CCP w różnych branżach. Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli. Działania korygujące. Metody weryfikacji systemu HACCP i dokumentacja systemu. Certyfikacja i akredytacja. Systemy zarządzania jakością w biznesie żywnościowym. Omówienie rodziny norm ISO serii 9000, tj.: ISO 9000 Systemy zarządzania jakością. Podstawy i terminologia, ISO 9001 Systemy zarządzania jakością - Wymagania, ISO 9004 Zarządzanie jakością – Jakość organizacji – Wytyczne osiągnięcia trwałego sukcesu, ISO 19011 Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania. Omówienie wymagań normy ISO 9001 niezbędnych do certyfikacji organizacji / zakładu. Nieobligatoryjne standardy BRC i IFS. Dokumentacja systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Znaczenie posiadania certyfikatów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w produkcji żywności i handlu żywnością w ujęciu międzynarodowym. Globalne zarządzanie przez jakość TQM. Norma ISO 14001:2015 - System zarządzania środowiskowego oraz norma ISO 45001:2015 System Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy. Integracja norm ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 oraz ISO 45001 w sektorze spożywczym.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Opracowanie dokumentów systemu HACCP dla zakładu studium przypadku wybranej branży spożywczej – grupowy projekt studenta. Np. analiza i ocena zagrożeń, wyznaczenie CCP, procedura monitorowania i działań korygujących dla CCP, procedura weryfikacji systemu HACCP. Zarządzanie Planem HACCP, praktyczne przykłady realizacji zasad HACCP. Dokumentacja zgodna z normą ISO 9001 – opracowanie lub/i weryfikacja wybranych dokumentów, np. polityka jakości, ocena ryzyka, zarządzanie dokumentacją, cele jakościowe, procedura audytu wewnętrznego, monitorowanie, pomiary i ocena systemu zarządzania jakością. Przygotowanie wybranych dokumentów - grupowy projekt studenta – Księga Jakości.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, praca w grupach nad realizacją studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu higieny żywności, zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
	Siła dla ef. kier*			
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	system HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	projektować i redagować dokumentację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_U01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	stosowania zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w wykonywanej pracy	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	System HACCP i inne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności HACCP, dokumentacja systemowa, procedury, instrukcje, zapisy. Stosowanie zasad systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w wykonywanej pracy			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, projekt dokumentacji, kolokwium z ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Lista z wynikami z projektu dokumentacji opracowywanej na ćwiczeniach. Lista z wynikami egzaminu z treści wykładowych Lista z wynikami z kolokwium z ćwiczeń			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena opracowania projektu dokumentacji 30% Ocena kolokwiiów na ćwiczeniach 20% Ocena z egzaminu z treści wykładowych 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Zajęcia zdalne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kijowski J., Sikora T. (red.) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. 2. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2018): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.	
UWAGI	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy biotechnologii	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basic Biotechnology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-41_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem zajęć jest wprowadzenie studentów w problematykę biotechnologii oraz zapoznanie z możliwościami jej praktycznego wykorzystania.</p> <p><b>Wykłady:</b> Znaczenie gospodarcze i społeczne biotechnologii we współczesnym świecie. Charakterystyka operacji i procesów wykorzystywanych w biotechnologii. Przebieg procesów biotechnologicznych. Dobór drobnoustrojów. Technologie fermentacyjne. Fermentowane produkty mleczne. Utrwalanie biologiczne surowców roślinnych i zwierzęcych. Modyfikacje składników żywności. Wykorzystanie biosensorów w analizie żywności.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Fermentacja alkoholowa cz. I – otrzymywanie wina. Fermentacja alkoholowa cz. II - analiza sensoryczna oraz chemiczna wina. Otrzymywanie preparatów białkowych. Modyfikacje składników żywności – mleko bezlaktozowe. Procesy fermentacyjne w piekarnictwie – ocena drożdży piekarskich.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykład; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia laboratoryjne z zastosowaniem metod analizy chemicznej.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza na temat chemii żywności, mikrobiologii i technologii żywności			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie operacje i procesy wykorzystywane w biotechnologii	K_W01, K_W02	1, 1	
	W2	zna i rozumie metody doboru drobnoustrojów wykorzystywanych w biotechnologii	K_W01, K_W02	1, 1	
	W3	zna i rozumie technologie fermentacyjne	K_W01, K_W02	1, 1	
	W4	zna i rozumie biologiczne metody utrwalania żywności	K_W01, K_W02	1, 1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przeprowadzić proces technologiczny produkcji win o postulowanej zawartości alkoholu	K_U04	1	
	U2	potrafi projektować procesy fermentacyjne	K_U01, K_U04	1, 1	
	U3	potrafi kontrolować procesy biotechnologiczne	K_U01, K_U04	1, 1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do krytycznej oceny działalności inżynierskiej, w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	K_K01, K_K04	1, 1	
	K2	jest gotowy do nawiązywania relacji interpersonalnych i pracy w grupie	K_K02, K_K05	1, 1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Procesy i operacje biotechnologiczne, w tym metody doboru drobnoustrojów wykorzystywanych w biotechnologii. Zasady prowadzenia czystych kultur, technologie fermentacyjne. Biologiczne metody utrwalania żywności.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, praca w grupach, przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, praca w grupach, przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia, praca w grupach, przygotowanie sprawozdania z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bednarski W. i Reps A. (red.), Biotechnologia żywności, WNT, Warszawa 2017</li> <li>2. Adamczak M., Bednarski W., Fiedurek J., Podstawy biotechnologii przemysłowej, PWN, Warszawa, 2017</li> <li>3. Chmiel A., Biotechnologia. Podstawy mikrobiologiczne i biochemiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 1998</li> <li>4. Lipińska Edyta. 2006. „Technologia produkcji biomasy drożdżowej i ocena drożdży piekarskich”. Wybrane zagadnienia z technologii żywności, 126–139, Wydawnictwo SGGW</li> <li>5. Kołakowski, E., Bednarski, W., Bielecki, S., (red), Enzymatyczna Modyfikacja Składników Żywności WAR, Szczecin, 2005</li> <li>6. Sikorski, Z.E. (red), Chemia Żywności, WNT, Warszawa, 2007.</li> </ol>	
UWAGI	
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzamin.....), liczba godzin 6	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Systemy pakowania żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Systems of Food Packaging		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-42_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami pakowania żywności i ich wpływem na zmiany jakości żywności w czasie przechowywania, a także sposobami oceny opakowań do żywności z punktu widzenia aktualnych wymagań.</p> <p><b>Wykłady:</b> Główne kierunki na rynku opakowań produktów żywnościowych. Jednostkowe systemy pakowania oraz urządzenia pomocnicze do pakowania żywności. Metody pakowania produktów w opakowania szklane, metalowe, papierowe i kartonowe. Pakowanie aseptyczne. Metody pakowania produktów w folie i opakowania sztywne z tworzyw sztucznych; Systemy pakowania próżniowego oraz w modyfikowanej atmosferze.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Opakowania do żywności – aktualne przepisy prawne oraz systemy znakowania. Projektowanie opakowań do żywności oraz ocena funkcjonalna i towaroznawcza opakowań do żywności; Jakościowa identyfikacja tworzyw sztucznych (w tym DSC). Powłoki jadalne oraz ich wpływ na jakość i trwałość przechowalniczą owoców i warzyw. Wpływ wybranych systemów pakowania (pakowanie próżniowe oraz pakowanie w modyfikowanej atmosferze) na jakość oraz trwałość żywności.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjno-audytorijne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie aktualne przepisy prawne dotyczące opakowań do żywności	K_W01	3
	W2	zna i rozumie warunki pozwalające uzyskać żywność dobrej jakości w wydłużonym terminie przydatności do spożycia z wykorzystaniem odpowiednich systemów pakowania	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podejmować standardowe działania dotyczące doboru materiałów i metod stosowanych przy pakowaniu i dystrybucji żywności	K_U04	2
	U2	potrafi przeprowadzić krytyczną analizę i ocenę uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności przechowywanej w zróżnicowanych warunkach	K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków doboru opakowań do żywności	K_K01	1
	K2	jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za dobór opakowań przedłużających trwałość żywności	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Systemy pakowania żywności (w tym materiałów i opakowań) a wybrane grupy produktów spożywczych w aspekcie zmian jakościowych jakim ulegają w czasie przechowywania, a także z zakresu doboru opakowań do żywności z punktu widzenia aktualnych wymagań i trendów.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Na podstawie praktycznego wykonania poleconego zadania (sprawozdania/projekty) oraz na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego (kolokwium i egzamin)			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań/projektów i zaliczenia części wykładowej przedmiotu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Średnia ocena z ćwiczeń 50%, zaliczenie pisemne - 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Czasopisma tematyczne: Food Packaging and Shelf Life, Opakowania.
2. Emblem H., Emblem A. 2014. Technika opakowań. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
3. Jung H. Han 2005. Innovations in Food Packaging, Elsevier Ltd., ISBN: 978-0-12-311632-1.
4. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. 2003. Współczesne opakowania. Akademia Ekonomiczna w Krakowie, Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Kraków; Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
5. Czerniawski B, Michniewicz J. 1998. Opakowania żywności. Wydawca Agro Food Technology, Czeladź.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6.

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Psychologia i socjologia żywienia	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Psychology and Sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-43_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników psychologicznych, społeczno-kulturowych oraz wybranych procesów psychicznych i społecznych w kształtowaniu sfery żywności i żywienia.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Rola procesu uczenia się w warunkowaniu zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywację i potrzeby. Stany emocjonalne, nastrojów, cechy osobowości i temperamentu oraz postrzeganie własnego ciała a zachowania żywieniowe. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Żywność i żywienie w różnych religiach. Społeczna rola żywności. Stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Społeczne i psychologiczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Żywność tradycyjna i nieznaną i jej społeczny kontekst. Proces dyfuzji kultury. Konflikty w sferze żywności i żywienia.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zachowania żywieniowe jako element kultury społeczności. Wpływ innych osób na zachowania żywieniowe jednostki. Istota modelowania społecznego. Dzielenie się żywnością jako fenomen społeczny. Rola stereotypów w kształtowaniu zachowań społecznych. Osoba otyła a otoczenie społeczne. Moda a funkcjonowanie jednostki i społeczności. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Żywność odmienna kulturowo versus tradycje kulturowe – trudności z akceptacją. Otoczenie społeczne a zmiana zachowań. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Terapeutyczne aspekty pracy z konsumentem zaburzonym: doskonalenie umiejętności obserwacji, budowanie więzi, komunikacja.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 30;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii i psychologii			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier.*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności	K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące psychologicznych i społecznych aspektów żywienia	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wyjaśniania zachowań żywieniowych jednostki i wpływania na jej właściwe postawy żywieniowe	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności, społeczne i psychologiczne aspekty związane z żywnością i żywieniem.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna i prezentacja multimedialna w ramach ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne; prezentacja archiwizowana na płycie CD			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy pisemnej (25%), ocena z prezentacji multimedialnej (25%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007.				
2. Fieldhouse P.: Food and Nutrition. Customs and Culture. Chapman & Hall, London 1995.				

3. Tobiasz-Adamczyk B. (red.): Od socjologii medycyny do socjologii żywienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.
4. Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.): Terytoria smaku: studia z antropologii socjologii jedzenia. WIFIS PAN, Warszawa 2014.
5. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2008.
6. Jeżewska-Zychowicz M., Piłska M. 2007: Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW, Warszawa.
7. Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2007.

UWAGI

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-45_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia fizyczne w wybranej indywidualnej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściślej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1	
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1	
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1	
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1	
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1	
	U3	potrafi współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U10	1, 1	
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1	
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K05	1	
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych	K_K02, K_K03	1, 1	
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
UWAGI	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS



## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-45_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia fizyczne w wybranej zespołowej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1
	U3	potrafi współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U10	1, 1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K05	1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych	K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym.		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
UWAGI	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS