

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Poradnictwo żywieniowe	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition Counselling		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-11_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Wykłady: Pojęcie, cele i rola poradnictwa żywieniowego jako szczególnej metody edukacji żywieniowej. Formy poradnictwa żywieniowego (grupowe, indywidualne), zadania, planowanie, organizacja i realizacja poradnictwa z wykorzystaniem narzędzi umożliwiających osiągnięcie wysokiej efektywności poradnictwa w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności i w indywidualnych przypadkach. Efektywność poradnictwa żywieniowego i jej badanie oraz ocena. Wykorzystanie nowych technologii, w tym m-health. Komunikacja werbalna i niewerbalna oraz motywacja w poradnictwie żywieniowym.</p> <p>Ćwiczenia: Organizacja i zakres porady żywieniowej, opracowanie ulotki poradni żywieniowej. Budowanie kwestionariuszy wywiadu dla poradni żywieniowej. Błędy żywieniowe w grupie osób starszych – analiza przypadku; przygotowanie raportu i celów żywieniowych dla pacjenta. Przygotowanie porady żywieniowej w celu ograniczenia spożycia cukru i słodzczy wśród dzieci i młodzieży jako element profilaktyki i prewencji chorób dietozależnych; inscenizacja wywiadu i porady. Przygotowanie porady żywieniowej w celu zwiększenia spożycia witaminy D z uwzględnieniem badań biochemicznych w różnych grupach populacyjnych; inscenizacja poradnictwa. Przygotowanie porady żywieniowej w celu ograniczenia spożycia sodu z uwzględnieniem badań biochemicznych na przykładzie osób dorosłych; inscenizacja poradnictwa. Zaplanowanie ewaluacji dla prowadzonego poradnictwa żywieniowego – analiza przypadku. Opracowanie materiałów edukacyjnych do poradni żywieniowej. Jak skutecznie przekonywać, aby nie dawać wiary mitom i błędom żywieniowym – opracowanie przykładowych wypowiedzi do różnych form mediów.</p>	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30	
Metody dydaktyczne:		Wykład, ćwiczenia indywidualne i zespołowe, inscenizacja, dyskusja, ćwiczenia projektowe.	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstaw żywienia i oceny żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka.	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych	K_W04 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego	K_U01, K_U03 2, 2
	U2	potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność	K_U08 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych poprzez wpływ na sposób żywienia i stan zdrowia ludności z różnych grup populacyjnych, a w konsekwencji różnych społeczności	K_K02 2
	K2	jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i poradnictwa żywieniowego przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K01, K_K04 2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Planowanie, organizacja, realizacja i ewaluacja poradnictwa żywieniowego dla kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: przygotowanie narzędzi do poradni żywieniowej, tj. kwestionariusze wywiadu, raporty żywieniowe; opracowanie scenariuszy wywiadu i porady, zaprojektowanie ulotki poradni żywieniowej i materiałów edukacyjnych (np. plakatu) do poradni żywieniowej	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne; ćwiczenia: arkusze narzędzi opracowanych do poradni żywieniowej (kwestionariusze, raporty), scenariuszy wywiadów i porad oraz materiałów przygotowywanych na zajęciach (ulotki, plakatu, itp.); protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów	

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%) Ocena z ćwiczeń (50%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny, platforma e-learningowa (eSGGW)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL, Warszawa 2. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D (2014): Dietoterapia, PZWL, Warszawa 3. McKenzie H. (red). (2003): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk 4. Peckenpaugh N. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 5. Contento I. (2018): Edukacja żywieniowa, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa	
UWAGI Ćwiczenia są realizowane w 10 jednostkach 3-godzinnych	

*) 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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyczne aspekty żywienia w chorobach dietozależnych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Practical Aspects of Nutrition in Diet-Related Diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-12_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania żywienia w wybranych chorobach dietozależnych. Wykłady: Zasady żywienia pacjentów z dną mocznicową. Zasady żywienia pacjentów w chorobach wątroby. Zasady żywienia pacjentów bariatrycznych. Modyfikacje diety w autoimmunologicznych chorobach tarczycy. Zasady żywienia w chorobach nowotworowych. Modyfikacje dietetyczne w chorobach neurologicznych Ćwiczenia: Planowanie postępowania żywieniowego dla pacjentów z dną mocznicową, chorobami wątroby, pacjentów bariatrycznych, pacjentów z chorobą Hashimoto, w chorobach nowotworowych oraz chorobach neurologicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 15; b) wykłady; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych. Ćwiczenia w formie praktycznego planowania postępowania w chorobach dietozależnych, studium przypadków, opracowywanie założeń diety, zaleceń dietetycznych, przygotowywanie jadłospisów lub racji pokarmowych, opracowywanie materiałów edukacyjnych, dyskusje dydaktyczne dotyczące analizowanych zagadnień.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze oraz znajomość podstaw żywienia i oceny żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, na poziomie indywidualnym i grupowym, w zależności od stanu zdrowia	K_W01	2
	W2	asortyment produktów spożywczych, w tym ofertę dedykowaną poszczególnym grupom populacyjnym uwzględniając niezbędne surowce i technologie ich wytwarzania	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości produktów spożywczych oraz zachowań żywieniowych w zależności od grupy populacyjnej	K_U01	2
	U2	formułować i weryfikować hipotezy badawcze związane z problemami dotyczącymi żywienia, żywności i konsumpcji	K_U02	2
	U3	kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny zdobywanych informacji i do poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów	K_K01	2
	K2	rozwiązywania problemów zawodowych indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyczne aspekty żywienia w chorobach dietozależnych, w tym z zakresu sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, na poziomie indywidualnym i grupowym w zależności od stanu zdrowia.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji sposobu żywienia w wybranych schorzeniach dietozależnych osób dorosłych z treści ćwiczeniowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Dokumentacja sprawozdań przygotowanych przez studentów. Protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów.		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena ze sprawozdań (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala audytoryjna, sala komputerowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Włodarek D. (2005): Dietetyka. Format AB Warszawa 2. Bujko J. (red.) (2006): Podstawy dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa 3. Włodarek D. (red.) (2009): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa 4. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 5. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa 7. Artykuły naukowe dotyczące podejmowanych na zajęciach zagadnień	
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:	36 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:	Trendy w konsumpcji	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Trends in Consumption		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-13_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy na temat nowych trendów w konsumpcji żywności oraz postaw i zachowań konsumentów wobec nowych zjawisk i procesów społeczno-ekonomicznych i kulturowych oraz wynikających stąd konsekwencji dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych.</p> <p>Wykłady: Uwarunkowania i determinanty konsumpcji. Klasyfikacje potrzeb, teoria motywacji. Współczesna konsumpcja - nowe zjawiska i tendencje spożycia żywności. Demograficzno-społeczne i kulturowe przeobrażenia w konsumpcji żywności. Kultura masowa, nowe media i ich wpływ na kreowanie trendów na rynku żywności. Ekologizacja konsumpcji. Cele rozwoju zrównoważonego i ich wpływ na zmiany w konsumpcji żywności. Koncepcja konsumpcji zrównoważonej. Dekonsumpcja i racjonalizacja konsumpcji. Serwicyzacja i dematerializacja konsumpcji. Etnocentryzm konsumentki i jego wpływ na zachowania konsumentów. Czynniki wpływające na skłonność do zaakceptowania innowacji, innowacyjność konsumentki. Dekonsumpcja i racjonalizacja konsumpcji. Globalizacja konsumpcji i konsumpcjonizm. Heterogenizacja konsumpcji, dziedzictwo kulturowe i etnocentryzm konsumentki. Nowe formy dystrybucji żywności i ich wpływ na zachowania konsumentów w sferze konsumpcji. Koncepcja krótkich łańcuchów żywności oraz innowacyjne formy współpracy pomiędzy producentami i konsumentami.</p> <p>Ćwiczenia: Źródła informacji o konsumpcji żywności, analiza danych z budżetów gospodarstw domowych. Metody badania nowych trendów. Foresight i metoda scenariuszowa w antycypowaniu przyszłości. Analiza mapy trendów, identyfikacja globalnych trendów społeczno-kulturowych i ich wpływu na zmiany w konsumpcji żywności i rozwoju usług gastronomicznych. Opracowanie narzędzia badawczego i realizacja zespołowego badania ilościowego na temat trendów w konsumpcji żywności. Warsztaty trendowe – analiza i wykorzystanie trendów w kreowaniu innowacyjnych produktów i usług. Prezentacja projektów grupowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, ćwiczenia z dyskusją grupową, praca w grupach, warsztaty.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Student zna podstawy socjologii i ekonomii oraz marketingu i zachowań konsumentów.			
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 uwarunkowania konsumpcji żywności w aspekcie rozwoju zrównoważonego w wymiarze środowiskowym, społecznym i ekonomicznym	K_W06	2	
	W2	zna i rozumie nowe trendy w konsumpcji oraz postawy i zachowania konsumentów wobec nowych zjawisk rynkowych oraz wynikające stąd konsekwencje dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych	K_W03	2	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje na temat nowych trendów w konsumpcji oraz ich wpływu na postawy i zachowania konsumentów żywności i usług gastronomicznych	K_U03	2	
	U2	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych z zakresu analizy i wykorzystania nowych trendów w konsumpcji w celu kreowania oferty innowacyjnych produktów żywnościowych i usług gastronomicznych	K_U07	2	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i krytycznej oceny nowych trendów w konsumpcji oraz poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie uwarunkowań konsumpcji i zachowań konsumentów żywności i usług gastronomicznych	K_K01	2	
	K2	jest gotowy do rozwiązywania problemów indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów	K_K02	2	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Trendy w konsumpcji, w tym uwarunkowania konsumpcji żywności w aspekcie rozwoju zrównoważonego w wymiarze środowiskowym, społecznym i ekonomicznym. Nowe trendy w konsumpcji oraz postawy i zachowania konsumentów wobec nowych zjawisk rynkowych oraz wynikające stąd konsekwencje dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie testu, ocena pracy grupowej w ramach ćwiczeń.
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu, ocenione prace grupowe studentów zarchiwizowane w formie elektronicznej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego z treści wykładowych – 50% Ocena pracy grupowej studentów w ramach ćwiczeń – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bywalec Cz. (2007). Konsumpcja w teorii i praktyce gospodarowania. Wyd. Naukowe PWM, Warszawa. 2. Bywalec Cz. (2017). Gospodarstwo Domowe. Ekonomia i Finanse Konsumpcja. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie. 3. Kieźel E., Smyczek S. (2015). Zachowania konsumentów. Procesy unowocześniania konsumpcji. Wydawnictwo Wolters Kluwers. 4. Kononiuk A., Nazarko J. (2014). Scenariusze w antycypowaniu i kształtowaniu przyszłości. Wydawnictwo Wolters Kluwers. 5. Mróz B. (2013). Konsument w globalnej gospodarce. Trzy perspektywy. Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie. 6. Vejlggaard H. (2008). Anatomia trendu. Wydawnictwo Wolters Kluwers. 7. Raporty trendowe agencji badawczych	
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:	120 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:	Suplementy diety	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietary Supplements		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-14_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy i umiejętności w zakresie uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka, składu różnych form suplementów diety, będących źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji, głównie pochodzenia roślinnego. Omówienie korzyści i zagrożeń związanych ze stosowaniem suplementów diety. Różnicowanie suplementów diety i preparatów leczniczych.</p> <p>Wykłady: Definicja suplementów diety, znakowanie, zasady ustalania w nich ilości witamin i składników mineralnych, przepisy prawne. Jakość suplementów i biodostępność składników odżywczych z suplementów. Rozpowszechnienie suplementacji, rynek suplementów diety. Metodyka zbierania danych o stosowaniu suplementów, błędy i kontrowersje w stosowaniu. Suplementy witaminowo - mineralne w prewencji wybranych chorób - wyniki badań epidemiologicznych. Charakterystyka najczęściej stosowanych form suplementów diety. Zasady wprowadzania suplementów do obrotu. Suplementy diety a preparaty lecznicze. Charakterystyka wybranych substancji bioaktywnych stosowanych w suplementach diety, innych niż witaminy i składniki mineralne, głównie pochodzenia roślinnego. Korzyści i zagrożenia związane z ich stosowaniem. Suplementy diety stosowane w wybranych stanach fizjologicznych oraz w prewencji wybranych chorób.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka wybranych suplementów diety dostępnych na rynku krajowym na tle literatury naukowej. Analiza zwyczajowego spożycia witamin i składników mineralnych z racją pokarmową oraz z suplementami diety. Uwarunkowania stosowania w wybranej grupie osób. Merytoryczna analiza wybranej reklamy suplementów diety w odniesieniu do literatury naukowej i przepisów prawnych. Badanie właściwości funkcjonalnych i przydatności technologicznej składników stanowiących nośniki substancji czynnych w suplementach diety. Określenie potrzeby stosowania substancji dodatkowych w produkcji suplementów diety w różnej postaci kapsulek, tabletek. Ocena przydatności technologicznej różnych związków chemicznych będących źródłem substancji czynnych do produkcji różnorodnych form suplementów diety. Krytyczna analiza oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Projektowanie składu wybranego suplementu diety i opracowanie dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia suplementu do obrotu.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład, Ćwiczenia - rozwiązywanie zadań problemowych z wykorzystaniem wyników badań ankietowych i danych literaturowych, dyskusja, krytyczna ocena składu wybranych suplementów diety dostępnych na rynku, samodzielne przygotowanie suplementów w skali laboratoryjnej wraz z dokumentacją wymaganą przy wprowadzeniu suplementów do obrotu			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat znaczenia odpowiedniego żywienia zarówno dla prawidłowego funkcjonowania organizmu pod względem sprawności fizycznej i intelektualnej jak i w aspekcie zagrożeń stanu zdrowia człowieka.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie wpływ suplementów diety na zachowania żywieniowe, sposób żywienia i stan zdrowia człowieka	K_W01	3
	W2	zna metody i techniki badawcze wykorzystywane przy projektowaniu składu suplementów diety	K_W02	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi określić korzyści i zagrożenia związane ze stosowaniem suplementów diety	K_U01	3
	U2	potrafi zaplanować i praktycznie przeprowadzić proces opracowania suplementu diety, dobrać jego składniki recepturowe, przygotować dokumentację wymaganą przy wprowadzeniu suplementów do obrotu	K_U01, K_U05	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny informacji związanych z suplementami diety,	K_K01	2
	K2	jest gotów do pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji zadania projektowego	K_K02	2

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Wpływ suplementów diety na zachowania żywieniowe, sposób żywienia i stan zdrowia człowieka, korzyści i zagrożeń ich stosowania, krytycznej oceny informacji związanych z suplementami diety, a także projektowania składu suplementów i wprowadzania do obrotu. Metody i techniki badawcze wykorzystywane przy projektowaniu składu suplementów diety.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z części wykładowej. Sprawozdania z ćwiczeń lub/i prezentacji na zadany temat. Obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu. Ocena zaprojektowanego suplementu diety i wymaganej dokumentacji.
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen, które student uzyskał ze sprawozdań, zadań problemowych, prezentacji projektu wraz z dokumentacją oraz egzaminu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z ćwiczeń – 50% Ocena z egzaminu – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sicińska Ewa, Pietruszka Barbara: Suplementy diety, W: Anna Brytek-Matera (red.): Psychodietetyka, 2020, 308-324. 2. Stoś K., Głowala A., Ziółkowska I.: Normy a suplementacja. W: Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. NIZP-PZH, Warszawa, 2020. 3. Brzozowska A., Olędzka R.: Suplementacja diety jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009, s. 313-328. 4. Wawer I., Suplementy diety dla Ciebie, czyli jak nie stać się pacjentem, Wydawnictwo Wektor 2009. 5. Dobrzańska A, Obrycki Ł., Socha P., Suplementacja diety - Wytuczne postępowania u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących piersią, Standardy Medyczne 2015. 6. Jarosz M. (red.), Suplement diety a zdrowie. Porady lekarzy i dietetyków., Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008- wznowione w 2020. 7. Kondrat M. (red.), Prawo suplementów diety, Wolters Kluwer; 2012. 8. Webb G.P. (2006): Dietary Supplements and Functional Foods. Blackwell Publishing Ltd. Oxford 9. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu suplementów diety oraz substancji dodatkowych w żywności.	
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:	90 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:	Systemy jakości w produkcji żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Quality Systems for Food Manufacturing		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-15_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Założenia: Studenci, w oparciu o wiedzę pozyskaną na wykładach i z przekazanych materiałów, podczas ćwiczeń opracowują dokumentację systemu jakości produkcji żywności konkretnego produktu rolno-spożywczego zgodnie z kryteriami określonymi w wymogach unijnych i krajowych dotyczących systemów jakości produkcji żywności.</p> <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wymogami dla produkcji certyfikowanej autentycznej żywności zgodnie z wytycznymi dla systemów KE UE oraz nabycie praktycznej i cennej wdrożeniowej umiejętności przygotowania wniosku z opisem wszystkich etapów produkcji (pierwotny i wtórny) oraz wymogów weryfikacyjnych.</p> <p>Wykłady: Wymagania i wytyczne dla produkcji certyfikowanej żywności; Systemy jakości KE UE oraz krajowe systemy i notyfikowane przez KE UE; Zasady produkcji certyfikowanego mięsa i produktów mięsnych; Zasady produkcji certyfikowanego drobiu i produktów drobiowych; Zasady produkcji certyfikowanego mleka i produktów mlecznych; Zasady produkcji certyfikowanych ryb i przetworów rybnych; Zasady produkcji certyfikowanego zboża i produktów zbożowych; Zasady produkcji certyfikowanych warzyw i produktów warzywnych; Zasady produkcji certyfikowanych owoców i wyrobów owocowych. Zasady produkcji certyfikowanej czekolady i wyrobów czekoladowych. Notyfikacja systemów krajowych przez KE UE.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie dokumentacji dla wybranych produktów żywnościowych; opracowanie standardu wykonawczego tj.: scharakteryzowanie standardu produkcji pierwotnej, standardu warunków zbioru/ pozyskiwania i transportu, przygotowanie standardu produkcji etapu wtórnego (technologia produkcji, pakowanie, znakowanie, badania produktu); przygotowanie standardu specyfikacji produktu wytwarzanego w systemie jakości produkcji żywności. Opracowanie specyfikacji produktu końcowego. Przygotowanie wystąpienia notyfikacyjnego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 20</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia praktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Student powinien posiadać wiedzę i umiejętności z zakresu technologii żywności, podstawowego składu produktów spożywczych i możliwości ich modyfikacji		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma ogólną wiedzę o zasadach produkcji certyfikowanej żywności a także o czynnikach determinujących jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne	K_W02	2
	W2	ma wiedzę o reglamentacji prawnej obszaru systemów jakości produkcji żywności, w systemach krajowych, jak również notyfikowanych w KE UE	K_W08	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	ma świadomość znaczenia produktów o specyficznych cechach z punktu widzenia korzyści dla gospodarki	K_U01, K_U05	2, 2
	U2	ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia	K_U07, K_U08	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi pracować w grupie tematycznej poświęconej rozwiązaniu problemu w produkcji żywności	K_K01, K_K02	2,2
	K2	potrafi opracować i/lub koordynować prace nad dokumentacją systemu jakości produkcji żywności	K_K01, K_K02	2,2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Produkcja żywności w systemie jakości oraz przygotowywania dokumentacji w celu certyfikacji zgodnie z obszarem reglamentowanym prawnie w zakresie prawa krajowego oraz UE. Czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Na podstawie praktycznego wykonania poleconego zadania (opracowania dokumentacji systemu jakości produkcji żywności) oraz na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego (egzamin)
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach ćwiczeń i z egzaminu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z pisemnego egzaminu z części wykładowej (50%) Ocena z zaliczenia ćwiczeń (50%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala seminaryjna; albo w formie zdalnej
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozp. Rady (WE) nr 1305/2013 z 17.12.2013 r. skonsolidowane 01.01.2021 (02013R1305 — PL — 01.01.2021 — 010.002 — 1) 2. Rozp.- NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. 3. Rozp. Nr. 1151 z 2021 skonsolidowane 14.12.2021r. (2012R1151 — PL — 14.12.2019 — 001.001 — 1) 4. Rozp. NR 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013r. 5. Rozp. Nr 2092/91 – 834/2007r. skonsolidowane 01.07.2013 (02007R0834 — PL — 01.07.2013 — 002.006 — 1) 6. PN-EN ISO/ IEC 17065 7. Choiński W., Blicharski T. Hammermeister A. 2009. System PQS. Polskie Mięso/ POLSUS 8. Wierzbicki J., Wierzbicka A., Paździor A., Gill S. 2008. System QMP. PZPBM 9. Integrowana Produkcja. 2006. MRiRW 	
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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zaawansowane analizy fizykochemiczne żywności	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Advanced Physicochemical Food Analysis		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-16_21

Koordynator zajęć:							
Prowadzący zajęcia:							
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności posługiwania się i wykorzystywania zaawansowanych analiz fizykochemicznych w kontroli jakości i badania składu i właściwości fizycznych surowców i produktów żywnościowych</p> <p>Wykłady: Badanie morfologii cząstek materiałów sypkich i w układach wielofazowych produktów spożywczych. Zastosowanie chromatografii gazowej w ocenie żywności. Zastosowanie chromatografii cieczowej w ocenie żywności. Analiza termiczna żywności. Zapewnienie jakości analiz. Trójwymiarowa analiza żywności. Oznaczanie zawartości wybranych polisacharydów w żywności z wykorzystaniem enzymów. Ocena właściwości fizycznych płynów spożywczych. Ocena właściwości zagęszczających i stabilizujących składników żywności. Ocena uwalniania składników odżywczych z matrycy żywnościowej. Ocena biodostępności witamin z matrycy żywności. Zastosowanie IR w ocenie żywności. Badania mikrostruktury żywności za pomocą mikroskopu oraz promieni rentgenowskich. Wykorzystanie bioinformatyki w analizie żywności. Techniki obrazowania hiperspektralnego do bezkontaktowej analizy jakości żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Ocena właściwości produktów sypkich oraz morfologia cząstek przy wykorzystaniu komputerowej analizy obrazu skali mikroskopowej układów wielofazowych. Analiza profilu kwasów tłuszczowych w żywności. Ocena autentyczności żywności. Skaningowa kalorymetria różnicowa w badaniu właściwości cieplnych żywności. Błonnik pokarmowy w produktach spożywczych (Metoda enzymatyczno-grawimetryczna (AACC Method 32-05.01)), TDF, IDF, SDF. Oznaczanie zawartości beta-glukanu. Badanie porowatości produktów spożywczych. Badanie stabilności układów koloidalnych i emulsyjnych. Ocena jakości żywności z wykorzystaniem near-infrared spectroscopy. Wykorzystanie modeli matematycznych i reologicznych w opisie zachowania płynów spożywczych. Wykorzystanie mikroskopii konfokalnej / fluoroscencyjnej w ocenie mikrostruktury żywności.</p>					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>					
Metody dydaktyczne:		Wykłady / Ćwiczenia laboratoryjne					
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak					
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:					
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie wykorzystanie technik optycznych, spektroskopii, technik enzymatycznych w badaniach właściwości fizykochemicznych i jakości żywności	<table border="1"> <tr> <td>Odniesienie do efektu kierunkowego</td> <td>K_W04, K_W05</td> <td>Siła dla ef. kier*</td> <td>3, 3</td> </tr> </table>	Odniesienie do efektu kierunkowego	K_W04, K_W05	Siła dla ef. kier*	3, 3
Odniesienie do efektu kierunkowego	K_W04, K_W05	Siła dla ef. kier*	3, 3				
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać techniki mikroskopowe, spektroskopowe w analizie jakości żywności	<table border="1"> <tr> <td>Odniesienie do efektu kierunkowego</td> <td>K_U03</td> <td>Siła dla ef. kier*</td> <td>1</td> </tr> </table>	Odniesienie do efektu kierunkowego	K_U03	Siła dla ef. kier*	1
	Odniesienie do efektu kierunkowego	K_U03	Siła dla ef. kier*	1			
U2	potrafi prowadzić analizy składu produktów spożywczych z wykorzystaniem chromatografii gazowej, cieczowej, różnicowej kalorymetrii skaningowej (DSC) oraz komputerowej analizy obrazu mikroskopowego do badań żywności	<table border="1"> <tr> <td>Odniesienie do efektu kierunkowego</td> <td>K_U03</td> <td>Siła dla ef. kier*</td> <td>2</td> </tr> </table>	Odniesienie do efektu kierunkowego	K_U03	Siła dla ef. kier*	2	
Odniesienie do efektu kierunkowego	K_U03	Siła dla ef. kier*	2				
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zespołowej pracy w laboratoriach zajmujących się badaniami jakości żywności, bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka	<table border="1"> <tr> <td>Odniesienie do efektu kierunkowego</td> <td>K_K01, K_K02</td> <td>Siła dla ef. kier*</td> <td>2, 1</td> </tr> </table>	Odniesienie do efektu kierunkowego	K_K01, K_K02	Siła dla ef. kier*	2, 1
Odniesienie do efektu kierunkowego	K_K01, K_K02	Siła dla ef. kier*	2, 1				
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Techniki optyczne, spektroskopia, techniki enzymatyczne w badaniach właściwości fizykochemicznych i jakości żywności w kontroli i ocenie jakości surowców i produktów spożywczych.					
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne części wykładowej, kolokwia z wiedzy teoretycznej oraz sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń.					

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwium i sprawozdań oraz pisemnych prac zaliczeniowych wykłady.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - zaliczenie pisemne części wykładowej; 35% - kolokwia w ramach ćwiczeń; 15% sprawozdania z ćwiczeń wykonanych przez studentów
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratoria, hala techniki
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sun D.-W.: Infrared Spectroscopy for Food Quality Analysis and Control. Elsevier, Academic Press: New York, USA2008. DOI: doi.org/10.1016/B978-0-12-374136-3.00021-3 2. Auty M.A.E.: Confocal microscopy: principles and applications to food microstructures. (in:) Vic Morris, Kathy Groves (eds.): Food Microstructures: Microscopy, Measurement and Modelling. Woodhead Publishing, Cambridge 2013, 96-113 (chapter 4); DOI: 10.1533/9780857098894.1.96. 3. Jaime A., Cardona R., Iriart C.H. & Herrera M.L.: Applications of Confocal Laser Scanning Microscopy (CLSM) in Foods. (in:) Lagali N.: Confocal Laser Microscopy: Principles and Applications in Medicine, Biology and the Food Sciences. InTech, Rijeka, 2013, 201-228 (chapter 11) http://dx.doi.org/10.5772/55653 4. https://www.elsevier.com/books/innovative-food-analysis/galanakis/978-0-12-819493-5 5. Wybrane artykuły z czasopism naukowych	
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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Etyka	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ethics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-17_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł współczesnych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych oraz prowadzenia sporów etycznych. Student po ukończeniu kursu potrafi dokonywać oceny etycznej różnych form zachowania, jest świadomy problematyki etycznej i aksjologicznej. Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 15	
Metody dydaktyczne:		Wykład interaktywny	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	Odniesienie do efektu kierunkowego: K_W07 Siła dla ef. kier*: 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	K_U01 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	K_K04 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Protokół z ocenami, pisemne prace studentów	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin pisemny 100%	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna	
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Peter Singer (red.), Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza, 1998. 2. Jacek Hołówka, Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka, 2001. 3. Ija Lazari-Pawłowska, Etyka, Warszawa: Ossolineum, 1992. 4. Franciszek Kampka, Etyka biznesu – kompas czy kajdany, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2016. 5. Franciszek Kampka, Etyka polityki – między wolnością a solidarnością, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2017.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 3			

*) 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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie własnością intelektualną	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Intellectual Property Management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-18_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą jaką odgrywa własność intelektualna w procesie zarządzania przedsiębiorstwem. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wykłady: Własność intelektualna – ogólna charakterystyka. Istota i zakres zarządzania własnością intelektualną. Znaczenie własności intelektualnej. Badania i analizy własności intelektualnej. Strategie zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Organizacja ochrony własności intelektualnej w przedsiębiorstwie. Narzędzia, regulaminy i finansowanie ochrony własności intelektualnej. Umowy z zakresu własności intelektualnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstaw ochrony własności intelektualnej		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie	K_W06	1
	W2	zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej	K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej	K_U08	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03	1
	K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zarządzanie własnością intelektualną w przedsiębiorstwie, w tym z zakresu zasad organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych Przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu oraz pracy pisemnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Sieńczyło-Chlabicz J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa. Zaleski J., 2018: Zarządzanie własnością intelektualną. Wydawnictwo PWN, Warszawa. Michniewicz G., 2016: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa. Akty prawne z omawianego zakresu 				
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2				

*) 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:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Badania sensoryczne żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sensory Research of Food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-19_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu holistycznego podejścia do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich żywności z uwzględnieniem różnych metod i praktycznego wykorzystania zagadnień w planowaniu oraz realizacji badań w pracach naukowych i praktyce przemysłowej. Kształtowanie umiejętności z zakresu wyznaczenia atrybutów sensorycznych i niesensorycznych w odniesieniu do produktów żywnościowych z uwzględnieniem aspektów zdrowotnych i uczucia satysfakcji.</p> <p>Ćwiczenia: Wybrane techniki projekcyjne w badaniach postrzegania jakości sensorycznej żywności przez konsumentów, klasyczne i nowe zagadnienia w procesie optymalizacji produktów, holistyczne podejścia w badaniach sensorycznych i konsumenckich, pomiary dynamiczne i statyczne w określeniu percepcji sensorycznej, praktyczne aspekty pomiaru emocji w procesie postrzegania jakości sensorycznej produktów z uwzględnieniem reakcji hedonicznych. Zagadnienia metodyczne postrzegania cech sensorycznych i niesensorycznych w powiązaniu z aspektami zdrowotnymi, odżywiania oraz uczucia satysfakcji. Interpretacja i analiza statystyczna wyników w zależności od zastosowanego podejścia metodycznego. Prezentacja zagadnień dotyczących wykorzystania metod w ocenie żywności z uwzględnieniem problemu badawczego.</p>	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 15	
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)	
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 metodologiczne podejścia stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich oceny żywności	K_W02; K_W05 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dobrać zaawansowane metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej	K_U01; K_U05 2, 2
	U2	potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	K_U02 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do realizacji kompleksowych badań sensorycznych i konsumenckich produktów żywnościowych	K_K01 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologiczne podejście stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich oceny żywności. Holistyczne podejście do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich w ocenie żywności ze szczególnym uwzględnieniem aspektów metodologicznych oraz aplikacyjności w projektach naukowych i praktyce zawodowej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach, prezentacje zagadnień	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Zestawianie wyników badań, prezentacje zagadnień	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z prezentacji dotyczących praktycznego wykorzystania metodologicznego w ocenie żywności - 100%	
Miejsce realizacji zajęć:		Laboratorium	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.			

2. Delarue J, Lawlor B, Rogeaux M.: 2015. Rapid Sensory Profiling Techniques and related methods. Applications in New Product Development and Consumer Research. Elsevier.
3. Moskowitz H.R, Beckley J.H., Resurreccion A.V.A.: 2012. Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Wiley-Blackwell.
4. Varela P., Ares G. 2016: Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling. CRC Press, Taylor & Francis Group.
5. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2014. Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków.

UWAGI

Przedmiot realizowany w formie 3-godzinnych ćwiczeń w 5 blokach tematycznych.

*) 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:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-22_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Omawianie kolejnych etapów realizacji prac: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
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 pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej	K_U03, K_U06	3, 3
	U2	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas opracowywania koncepcji pracy, prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania wyników i ich zaprezentowania w pracy magisterskiej	K_U01, K_U02, K_U03	2, 2, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	2
	K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy magisterskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy magisterskiej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala seminaryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				

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

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS