

Nazwa zajęć:	<b>Bioocena w badaniach żywieniowych</b>	ECTS	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Bioassessment in nutrition study</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1S-06L-46_19</b>

Koordinator zajęć:	Dr hab. Małgorzata Ewa Drywień, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt.</p> <p><b>Wykłady:</b> Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Zadania Komisji Etycznych do spraw doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej oceny żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych. Badania biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, wapnia, błonnika pokarmowego i witaminy A. Opracowanie założeń i przygotowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Przeprowadzenie eksperymentów dotyczących określania strawności białka oraz anatomopatologicznej oceny wartości biologicznej tłuszczów z wykorzystaniem szczurów laboratoryjnych. Analiza chemiczna pozyskanego materiału biologicznego. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia obejmujące przygotowanie projektu eksperymentów oraz przeprowadzenie eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu: biologii, anatomii i fizjologii organizmu, w tym układu pokarmowego; znaczenia składników pokarmowych w żywieniu; oceny stanu odżywienia organizmu		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych W2 – zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki U2 – potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do współpracy w grupie K2 – jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi K3 – jest gotów do oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny; jedno kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych Ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) Ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Formularze egzaminów i kolokwiów, sprawozdań z przeprowadzonych eksperymentów, projekty eksperymentów, karty opieki nad zwierzętami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (50%), kolokwium (30%), projekty (10%), sprawozdania (5%), obserwacja w trakcie zajęć (5%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium analityczne, zwierzętarnia		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E.: Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2013.		

2. USTAWA z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz. U. poz. 266) 3. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 4 listopada 2015 r. w sprawie informacji dotyczących zwierząt wykorzystywanych w procedurach oraz trybu przekazywania tych informacji. 4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 grudnia 2016 r. w sprawie minimalnych wymagań, jakie powinien spełniać ośrodek, oraz minimalnych wymagań w zakresie opieki nad zwierzętami utrzymywanymi w ośrodku; 5. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 maja 2015 r. w sprawie szkoleń, praktyk i staży dla osób wykonujących czynności związane z wykorzystywaniem zwierząt do celów naukowych lub edukacyjnych 6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie kwalifikacji osób sprawujących opiekę nad zwierzętami doświadczalnymi i osób sprawujących nadzór nad tymi osobami; 7. Literatura zalecana na bieżąco przez prowadzącego ćwiczenia.
UWAGI Ćwiczenia odbywają się w systemie zblokowanym w jednostkach 2-godzinnych inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6

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:	<b>75 h</b>
łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych	K_W01, K_W04	2, 2
Wiedza – W2	Zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	K_W03, K_W05	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki	K_U01, K_U02	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do współpracy w grupie	K_K02	2
Kompetencje – K2	Jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi	K_K01	2
Kompetencje – K3	Jest gotów do oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka	K_K05	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia roślinnego</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Technology of plant origin food</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1S-06L-47.1_19</b>

Koordinator zajęć:	Dr hab. Ewelina Hallmann		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Charakterystyka produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych z uwzględnieniem działania prozdrowotnego, jak również niepożądanego (np. składniki alergenne). Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących zawartych w żywności pochodzenia roślinnego. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, charakterystyka technologiczno-żywnieniowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, – pozyskiwanie pektyn. Otrzymywanie i charakterystyka olejów natywnych. Grzyby jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Zboża niechlebne jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Ocena przydatności zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania (pozyskiwanie mąk i kasz).</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Charakterystyka technologiczno-żywnieniowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Źródła, technologie pozyskiwania i właściwości składników pochodnych czystych: skrobie, inulina, oligofruktoza, pektyny, hydrokoloidy, Charakterystyka technologiczno-żywnieniowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), nasiona roślin strączkowych i produktów ich przetworzenia. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza na temat surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prac pisemnych – 50%, ocena egzamin - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Sadowska A. (red.): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003. 2. Siwicki K., Skopińska-Różewska E., Świdorski F. (red.): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. SPW Edycja, Olsztyn 2004. 3. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001. 4. Kołodziejczyk A.: Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa 2004. 5. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4		

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	K_W01	1
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	K_K01	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Technology of animal origin food</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st.	
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZC-ZC-1S-06L-47.2_19</b>

Koordinator zajęć:	Dr hab. Danuta Jaworska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii przetwórstwa i oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego, aktualnie obowiązujących standardów krajowych i międzynarodowych ze szczególnym naciskiem na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Przedmiot dostarcza umiejętności w zakresie przetwarzania i oceny jakościowej omawianych grup produktów żywnościowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Ocena jakości mięsa kulinarnego i kierunku jego wykorzystania. Wpływ peklowania na wydajność i cechy jakościowe mięsa, technologia wyrobu wędlin i ich ocena jakościowa, ocena jakościowa konserw mięsnych. Mięso drobiowe, kierunki wykorzystania; aspekty jakościowe. Technologia i ocena jakości mleka spożywczego. Wytwarzanie i ocena jakościowa deserów mlecznych. Technologie wytwarzania mlecznych napojów fermentowanych; ocena jakościowa. Technologie wytwarzania i ocena jakościowa serów twarogowych i dojrzewających. Technologia produkcji masła i mleka w proszku; ocena jakościowa. Technologia produkcji wybranych przetworów rybnych i ich ocena jakościowa, Miody naturalne – wytwarzanie, aspekty jakościowe. Przetwarzanie jaj oraz aspekty jakościowe.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Mięso jako surowiec i ocena jakościowa. Technologie przetwarzania mięsa, aspekty jakościowe wytworzonych wędlin. Technologie przetwarzania mleka, mlecznych napojów fermentowanych i ich ocena jakościowa. Sery, desery mleczne oraz ocena jakościowa. Miody oraz ocena jakościowa.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem materiałów i środków audiowizualnych Ćwiczenia jako eksperymenty technologiczne, analizy fizyko-chemiczne, sensoryczne, ustalenie lub porównanie jakości		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna technologia żywności, Higiena produkcji żywności, Chemia żywności.		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych oraz rozumie aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i podstawowe zjawiska zachodzące podczas jej przechowywania W2 – zna czynniki determinujące jakość żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ W3 – zna praktyczne metody i procesy wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi dobrać surowce i parametry procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości U2 – potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów brać odpowiedzialność za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ze świadomością wpływu produkcji na stan środowiska
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych z zakresu podstaw teoretycznych przedmiotu badań, sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń, prezentacja efektów pracy na zajęciach grupowych, ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć: Egzamin pisemny z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i pracy egzaminacyjnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia: 60% - część I teoretycznej, wykładowa oraz 40% - część II ćwiczeniowa. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; laboratorium – ćwiczenia;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Jaworska D. (red.): Żywność pochodzenia zwierzęcego – wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej. Wyd. SGGW, Warszawa 2014. 2. Jurczak M.E.: Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. SGGW, Warszawa 1999. 3. Pisula A., Pospiech E. (red.): Mięso – podstawy nauki i technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2011. 4. Sikorski E.: Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie. WNT, Warszawa 2004. 5. Grabowski T., Kijowski J. (red.): Mięso i przetwory drobiowe. Technologia, higiena, jakość. WNT, Warszawa 2004.			
UWAGI			
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5.			

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna charakterystykę surowców i przetworów zwierzęcych oraz rozumie aspekty jakościowe przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i podstawowe zjawiska zachodzące podczas jej przechowywania	K_W01	3
Wiedza –W2	Zna czynniki determinujące jakość żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ	K_W03	3
Wiedza –W3	Zna praktyczne metody i procesy wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego i rozumie ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne	K_W06	1
Umiejętności –U1	Potrafi dobrać surowce i parametry procesu celem otrzymania wyrobów o wysokiej jakości	K_U02	2
Umiejętności –U2	Potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i fizykochemiczną otrzymanych przetworów pochodzenia zwierzęcego	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów brać odpowiedzialność za wytwarzanie żywności wysokiej jakości, ze świadomością wpływu produkcji na stan środowiska	K_K02	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Advanced methods of sensory analysis of food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-06L-47.3_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Eliza Kostyra
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o kompleksowych metodach analizy sensorycznej żywności stosowanych w badaniach analitycznych (sensorycznych) i konsumenckich, ich praktycznym wykorzystaniem oraz planowaniem i realizacją badań sensorycznych w pracach naukowych i praktyce przemysłowej. Kształtowanie umiejętności z zakresu wyznaczenia krytycznych punktów kontroli w badaniach sensorycznych, zagadnienia związane z badaniami immersyjnymi, rolę kontekstu w postrzeganiu jakości produktów i posiłków oraz badaniami elektrofizjologicznymi.</p> <p><b>Wykłady:</b> Typologia i systematyka wybranych metod stosowanych w badaniach sensorycznych ze względu na przedmiot oceny, zadanie oceny, liczbę wyróżników składających się na jednostkową ocenę oraz uwzględnienie czasu trwania wrażenia i emocji jako parametru oceny. Wybrane metody analizy opisowej: koncepcja, warianty, przykłady zastosowań w badaniach. Metody dynamiczne uwzględniające przebieg wrażeń w czasie: ogólna charakterystyka, parametry pomiaru i zastosowanie w badaniach. Sensoryczne badania konsumenckie - specyfika, kierunki zastosowań, miejsca prowadzenia badań, wybór grupy konsumentów (kryteria). System zapewniania jakości produktów poprzez ustalenie krytycznych punktów kontroli (SQCCP) – założenia i realizacja. Charakterystyka wybranych metod statystycznych stosowanych do interpretacji wyników sensorycznych. Wrażenia wizualne i emocjonalne w ocenie jakości produktów (metodologia i zastosowanie). Planowanie eksperymentu w badaniach sensorycznych i konsumenckich. Badania elektrofizjologiczne w ocenie jakości sensorycznej produktów. Techniki immersyjne oraz wirtualna rzeczywistość w określaniu percepcji i roli czynników warunkujących wybór produktów/posiłków przez konsumentów z uwzględnieniem kontekstu.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Quizy sensoryczne oparte na opisywaniu cech jakościowych produktów. Protokoły z realizacji badań sensorycznych i konsumenckich w praktyce przemysłowej. Wykrywanie różnic w intensywności smaku (smakowitości) różnych produktów. Wpływ rodzaju zastosowanej metody na charakter wniosków z badań sensorycznych. Metoda analizy opisowej (profilowa): wybór wyróżników, sesje ocen i interpretacja wyników. Kompleksowe metody oparte na różnicowaniu próbek w jakości sensorycznej. Określanie rodzaju emocji w stosunku do produktów. „Quick sensory methods” w projektach i praktyce przemysłowej. Prezentacja projektów dotyczących wykorzystania metod w ocenie jakości produktów z uwzględnieniem konkretnego problemu badawczego.</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15
-----------------------------------	---

Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. 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:	
---	--

Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej U2 – potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	Umiejętności: U1 – potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej U2 – potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	Kompetencje: K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod
Wiedza: W1 – zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	Umiejętności: U1 – potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej U2 – potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	Kompetencje: K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu
--	--

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z prezentacji dotyczący praktycznego wykorzystania zaawansowanych metod w ocenie jakości produktów - 40%; egzamin - 60%
--	--

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
---------------------------	------------------------------

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</li> <li>Delarue J. Lawlor B. Rogeaux M.: 2015. Rapid Sensory Profiling Techniques and related methods. Applications in New Product Development and</li> </ol>
--	---

<p>Consumer Research. Elsevier.</p> <p>3. Civille G. V., Carr B. T.: 2015. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.</p> <p>4. Moskowitz H.R., Beckley J.H., Resurreccion A.V.A.: 2012. Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Wiley-Blackwell.</p> <p>5. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N.: 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świdorski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, 55-84. Warszawa.</p> <p>6. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2009. Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków.</p> <p>7. Kostyra E.: 2009. Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, rozdział 15, 186-208. Warszawa.</p> <p>8. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E.: 2007. Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, rozdział 11, 143-169. Kraków.</p>
<p>UWAGI</p> <p>Przedmiot realizowany w formie 3-godzinnych ćwiczeń w 5 blokach tematycznych.</p> <p>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4</p>

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	K_W03	2
Umiejętności – U1	Potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej	K_U04, K_U07	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	K_U04, K_U07	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod	K_K04	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Enzymes in food designing and production</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-06L-47.4_19

Koordinator zajęć:	Dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu możliwości wykorzystania enzymów w różnych gałęziach przemysłu spożywczego celem uzyskania pożądanych zmian surowca, poprawy jakości gotowego produktu czy zmniejszenia kosztów produkcji. Przedmiot pogłębia wiedzę na temat technologii przetwórstwa żywności.</p> <p><b>Wykłady:</b> Enzymy w przetwórstwie żywności – nazewnictwo, funkcje, mechanizm działania itp. Technologie projektowania katalizatorów. Otrzymywanie enzymów przemysłowych. Enzymy w piekarnictwie. Enzymy w cukiernictwie i produkcji makaronów. Enzymy w przemyśle mięsnym. Enzymy w przetwórstwie ryb. Enzymy w produkcji wyrobów mleczarskich. Enzymy w przemyśle owocowo-warzywnym. Enzymy w produkcji piwa. Enzymy w produkcji alkoholu spożywczych i win. Modyfikacja białek za pomocą enzymów. Enzymy w przetwórstwie skrobi. Zastosowanie lipaz w produkcji składników żywności. Zastosowanie asparaginazy w wybranych produktach spożywczych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zastosowanie enzymów w produkcji pieczywa. Zastosowanie enzymów do produkcji wyrobów mięsnych. Zastosowanie enzymów w produkcji wyrobów mleczarskich. Zastosowanie enzymów w przemyśle owocowo-warzywnym. Enzymatyczna modyfikacja składu i właściwości białek/ sacharydów/lipidów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/ eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu;		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych W2 – zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności	Umiejętności: U1 – potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny;
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia pisemne (ćwiczenia) i zaliczenie pisemne (wykłady)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50% Ocena z zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Wybrane artykuły z czasopism naukowych; 2. Whitehurst R.J., van Oort M. (red.): Enzymes in Food Technology. Wiley-Blackwell, Ames 2010. 3. Barbosa-Canovas G.V., Tapia M.S., Cano M.P. (red.): Novel Food Processing Technologies. CRC Press, New York 2004.		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 5.		

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	K_W01	3
Wiedza – W2	Zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności;	K_W02	3
Umiejętności – U1	Potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym;	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny;	K_K01	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Media in the dissemination of nutritional knowledge</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st	
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-06L-47.5_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Dominika Guzek, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności związanych z przekazywaniem wiedzy żywieniowej związanej z wybranymi zagadnieniami żywieniowymi z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem social-mediated.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rola mediów w komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową. Istota, obszary, funkcje społeczne i cele komunikowania. Formy, sposoby i typy komunikacji medialnej. Specyfika nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Mody w dietach odchudzających na przestrzeni lat i ich potencjalne konsekwencje zdrowotne. Czy ktoś jeszcze wierzy w dietę cud? – ekstremalne koncepcje dietetyczne promowane w mediach. Diety oczyszczające i głodówki oczyszczające – rzeczywisty wpływ na masę ciała i stan zdrowia. Spożycie białka w diecie sportowców – fakty i mity związane z koniecznością zwiększenia podaży. Czy istnieje dieta przeciwnowotworowa? Diety, diety, diety..... - jak pogodzić doniesienia medialne na ich temat? Zakwaszenie organizmu i dieta alkalizująca – ocena faktycznych potrzeb człowieka zdrowego w kontekście informacji przekazywanych w mediach. Zespół nieszczelnego jelita – czy rzeczywiście istnieje i jaką dietoterapię stosować. Zalecenia stosowania suplementacji w dietoprofilaktyce – rzeczywista potrzeba, czy moda? Olej palmowy, sól himalajska, itp. – czy istnieją produkty spożywcze zapewniające zdrowie? Zasady skutecznego komunikowania się w mediach a rzetelność informacji. Zarządzanie informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Opracowanie form i sposobów komunikacji medialnej w przekazywaniu informacji o dietach przy uwzględnieniu specyfiki nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Wybór tematów projektów. Uzasadnienie naukowe podjętych teamów projektów. Analiza rzeczywistych i deklarowanych potrzeb grup docelowych (odbiorców). Wizualny wsparcie przekazywanych komunikatów medialnych dotyczących upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach. Opracowanie spójności treści i formy komunikatu a możliwości oddziaływania na odbiorców komunikatu. Opracowanie zarządzania informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej – na przykładzie zrealizowanych przez studentów projektów (feedback odbiorców).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie informacje z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować</p> <p>U2 – potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy nt. przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: opracowanie komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową (projekt)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt komunikatu z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		

## Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017.
3. WHO/FAO: Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva, 2003.
4. Bendich H.: Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, 2005.

## UWAGI

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

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie informacje z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	K_U09	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy nt. przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	K_K01	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Zarządzanie relacjami z klientem	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Customer relationship management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy:		Poziom studiów: 1 st.	
Forma <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne studiów: <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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-06L-47.6_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Iwona Kowalczuk		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań zachowań klientów, typów konsumentów, rodzajów i form komunikacji z klientem, a także zasad budowania partnerskich relacji z klientem i zarządzania nimi. W trakcie zajęć student nabeździe umiejętności w zakresie sposobów postępowania w procesie obsługi klienta z wykorzystaniem zasad komunikacji interpersonalnej i technik perswazyjnych (również przy wykorzystaniu mediów elektronicznych), a także w zakresie opracowywania programów lojalnościowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Filozofia i system CRM. Uwarunkowania zachowań klientów. Metody pozyskiwania klientów. Komunikacja interpersonalna z klientem (werbalna i niewerbalna). Wykorzystanie Internetu w komunikacji z klientem. Cele, istota i metody budowania i utrzymywania partnerskich relacji z klientem. Programy lojalnościowe. Analiza przykładów firm wykorzystujących w praktyce zasady CRM.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Diagnoza własnych predyspozycji do pracy z klientem. Tworzenie strony internetowej. Wykorzystanie mediów społecznościowych w komunikacji z klientem. Wykorzystanie zasady NLP w komunikacji interpersonalnej. Szacowanie wartości klienta.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, realizacja w grupach zadań ćwiczeniowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat ekonomii, organizacji i zarządzania, marketingu, zachowań konsumentów		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie uwarunkowania zachowań klientów</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej oraz metody i techniki oddziaływania perswazyjnego</p> <p>W3 – zna i rozumie zasady i metody CRM</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM</p> <p>U2 – potrafi przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych</p> <p>U3 – potrafi oszacować wartość klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM</p> <p>U4 – potrafi formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: realizacja projektu strony internetowej i zadań ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt strony internetowej, raporty z zadań ćwiczeniowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena projektu strony internetowej (15%), ocena z realizacji zadań ćwiczeniowych (35%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Werda W.: Zarządzanie relacjami z klientem (CRM) a postawy nabywców na rynku usług. Diffin, Warszawa 2009.</li> <li>Dębińska-Cyran I., Hołub-Iwan J., Perenc J.: Zarządzanie relacjami z klientem. Difin, Warszawa 2014.</li> <li>Falkowski A., Tyska T.: Psychologia zachowań konsumentów. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2001.</li> <li>Kieźel E.: Racjonalność konsumpcji i zachowań konsumentów. PWE, Warszawa 2004.</li> <li>Rudawska E.: Lojalność klientów, PWN, Warszawa 2005. UWAGI</li> </ol>			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4			

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie uwarunkowania zachowań klientów	K_W07	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej oraz metody i techniki oddziaływania perswazyjnego	K_W07	2
Wiedza – W3	Zna i rozumie zasady i metody CRM	K_W07	1
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM	K_U01	1
Umiejętności – U2	Potrafi przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych	K_U08	2
Umiejętności – U3	Potrafi oszacować wartość klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM	K_U06	1
Umiejętności – U4	Potrafi formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie	K_U06	2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem	K_K05	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Praktyka zawodowa II-1</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Professional Practice II-1</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
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 checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1S-06L-48_19</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Praktyka o profilu edukacyjnym / poradnictwo żywieniowo-dietetyczne - dla osób dorosłych</b></p> <p>Nabywanie umiejętności wykorzystania wiedzy pozyskanej w czasie studiów w warunkach realiów gospodarczych. Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania firm/organizacji/institucji działających na rynku poradnictwa żywieniowo-dietetycznego, działań edukacyjnych, programów edukacji żywieniowej, instytucji rządowych i pozarządowych związanych z sektorem rolno-spożywczym. W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranej firmie/organizacji/institucji. Poznają charakterystykę procesów właściwych dla firmy, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania, a także zakres świadczonych usług oraz charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania firmy/institucji/organizacji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie zdrowia publicznego, zasad racjonalnego żywienia lub dietoterapii, edukacji żywieniowej. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące, w zależności od specyfiki miejsca praktyk, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą klienta, archiwizacją danych, poradnictwem żywieniowo-dietetycznym, prowadzeniem wywiadów, wykonywaniem nieinwazyjnych pomiarów, oceną sposobu żywienia, edukacją żywieniową.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 100		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji; konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o wartości odżywczej żywności, wpływie przetwarzania na jej jakość i wartość odżywczą, zasadach racjonalnego żywienia i dietoterapii.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/institucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.</p> <p>U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.</p> <p>U3 - ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego jej realizację w formularzu „opinia pracodawcy”.		
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa z obszaru dietetyki, żywienia, zdrowia publicznego, edukacji, komunikacji z konsumentami.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne normy żywienia dla populacji Polski		

UWAGI  
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje) liczba godzin: 0,5 h

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/instytucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_W02, K_W03	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.	K_U01	3
Umiejętności – U3	Ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_U09	3
Kompetencje – K1	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	K_K05	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Praktyka zawodowa II-2</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Professional Practice II-2</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
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 checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-ZC-1S-06L-48_19</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Praktyka o profilu edukacyjnym / poradnictwo żywieniowo-dietetyczne - dla dzieci i młodzieży</b></p> <p>praktycznej wiedzy dotyczącej zasad organizacji i funkcjonowania firm/organizacji/institucji działających na rynku poradnictwa żywieniowo-dietetycznego, działań edukacyjnych, programów edukacji żywieniowej, instytucji rządowych i pozarządowych związanych z sektorem rolno-spożywczym. W trakcie praktyki studenci zapoznają się z charakterem działalności prowadzonej w wybranej firmie/organizacji/institucji. Poznają charakterystykę procesów właściwych dla firmy, strukturę organizacyjną oraz podstawy prawne funkcjonowania, a także zakres świadczonych usług oraz charakterystykę prac specyficznych dla funkcjonowania firmy/institucji/organizacji. Praktyka pogłębia wiedzę pozyskaną w czasie studiów, łącząc ją z praktycznym jej zastosowaniem w zakresie zdrowia publicznego, zasad racjonalnego żywienia lub dietoterapii, edukacji żywieniowej. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące, w zależności od specyfiki miejsca praktyk, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą klienta, archiwizacją danych, poradnictwem żywieniowo-dietetycznym, prowadzeniem wywiadów, wykonywaniem nieinwazyjnych pomiarów, oceną sposobu żywienia, edukacją żywieniową.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Zajęcia praktyczne; liczba godzin 100		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, obserwacja, indywidualna praca studenta na stanowiskach w wybranych działach firm/organizacji/institucji; konsultacje.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada podstawową wiedzę o wartości odżywczej żywności, wpływie przetwarzania na jej jakość i wartość odżywczą, zasadach racjonalnego żywienia i dietoterapii.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/institucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.</p> <p>U2 – potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.</p> <p>U3 – ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności w formie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. praktyk (po zakończeniu praktyki) oraz w oparciu o opinię wystawioną przez opiekuna praktyk.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk oraz samooceną studenta.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Opinia wystawiona przez opiekuna praktyki oceniającego jej realizację w formularzu „opinia pracodawcy”.		
Miejsce realizacji zajęć:	Instytucje/organizacje/przedsiębiorstwa z obszaru dietetyki, żywienia, zdrowia publicznego, edukacji, komunikacji z konsumentami.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne normy żywienia dla populacji Polski		

**UWAGI**

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje) liczba godzin: 0,5 h

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie materiały, metody, techniki, narzędzia wykorzystywane w jednostkach – firmach/organizacjach/instytucjach działających w obszarze zdrowia publicznego, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_W02, K_W03	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk.	K_U04	2
Umiejętności – U2	Potrafi podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi stosowanych w ocenie zwyczajów żywieniowych, diet, sposobów żywienia i produktów spożywczych.	K_U01	3
Umiejętności – U3	Ma umiejętność współpracy w grupie, przyjmowania w niej różnych ról w zakresie specyfiki praktyki realizowanej w obszarze edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego.	K_U09	3
Kompetencje – K1	Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia obowiązków zawodowych i rozumie konieczność pogłębiania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	K_K05	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Wychowanie fizyczne</b>	<b>ECTS</b>	<b>0</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Physical education</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1st.	
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 checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1S-06L-49_19</b>

Koordinator zajęć:	Mgr Dariusz Rycaj		
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele Studium Wychowania Fizycznego i Sportu		
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
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 przyzwyczajenie 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 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:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu W2 – ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej W3 – ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia W4 – ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem</p>	<p><b>Umiejętności:</b> 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 U2 – potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych U3 – potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku U4 – potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K1 – prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej K2 – rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie K3 – ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych K4 – ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych ( w tym także w przyszłości własnej rodziny)</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach		
Forma 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 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin: -			

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:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
Wiedza – 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, 1
Wiedza – W3	Ma wiedzę , w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
Wiedza – W4	Ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności – U1	Potrąfi 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
Umiejętności – U2	Potrąfi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1, 1
Umiejętności – U3	Potrąfi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U010	1
Umiejętności – U4	Potrąfi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje – K1	Prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
Kompetencje – K2	Rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K05	1
Kompetencje – K3	Ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych	K_K02, K_K03	1, 1
Kompetencje – K4	Ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych ( w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,