

Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-37_22

Koordynator zajęć:																																
Prowadzący zajęcia:																																
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy i umiejętności w zakresie roli grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka oraz zaleceń, norm i zasad racjonalnego żywienia osób zdrowych. Przedmiot jest wprowadzeniem do przedmiotu strategii poprawy żywienia populacji oraz epidemiologii żywieniowej z elementami metodologii badań.</p> <p>Wykłady: Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie: warzywa i owoce, produkty zbożowe, mleko i przetwory mleczne, mięso, ryby, jaja, rośliny strączkowe, orzechy, nasiona, tłuszcze, napoje, słodczyce, produkty typu „fast-food”. Wskaźniki charakteryzujące wartość odżywczą żywności i racji pokarmowej. Normy i zalecenia żywieniowe oraz zasady racjonalnego żywienia osób zdrowych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, starsze).</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Ocena aktywności biologicznej witaminy D i jej zawartości w diecie. Oznaczanie zawartości fluoru i określanie jego głównych źródeł w diecie. Ocena biodostępności żelaza i cynku z racji pokarmowej. Zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych pod wpływem wybranych procesów technologicznych. Zasady układania jadłospisów, planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym dla osób zdrowych. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych (np. dieta planetarna, odmiany diet wegetariańskich). Specyfika żywienia mężczyzn w kontekście prawidłowej pracy układu rozrodczego. Fitoestrogeny w żywieniu kobiet w okresie okołomenopauzalnym.</p>																															
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 30</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30</p>																															
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie laboratoryjne, rozwiązywanie problemu, indywidualne lub zespołowe opracowanie zadań problemowo-obliczeniowych, dyskusja																															
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Przedmiot jest kontynuacją Żywności człowieka I																															
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">treść efektu przypisanego do zajęć:</th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td>W1</td> <td>rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka</td> <td>K_W01</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>W2</td> <td>wiedzę o normach, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych</td> <td>K_W04</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td>U1</td> <td>rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie</td> <td>K_U02, K_U03</td> <td>1, 1</td> </tr> <tr> <td>U2</td> <td>pracować indywidualnie i w zespole</td> <td>K_U09</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>U3</td> <td>prawidłowo zaplanować jadłospis</td> <td>K_U03</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td>K1</td> <td>rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia</td> <td>K_K02</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka	K_W01	1	W2	wiedzę o normach, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych	K_W04	1	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie	K_U02, K_U03	1, 1	U2	pracować indywidualnie i w zespole	K_U09	1	U3	prawidłowo zaplanować jadłospis	K_U03	1	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia	K_K02	1
treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*																													
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka	K_W01	1																												
	W2	wiedzę o normach, zaleceniach żywieniowych i zasadach prawidłowego żywienia osób zdrowych	K_W04	1																												
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i w organizmie	K_U02, K_U03	1, 1																												
	U2	pracować indywidualnie i w zespole	K_U09	1																												
	U3	prawidłowo zaplanować jadłospis	K_U03	1																												
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia	K_K02	1																												
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Rola składników pokarmowych oraz grup produktów w żywieniu człowieka, zaleceń i zasad prawidłowego żywienia osób zdrowych, planowania racjonalnego jadłospisu oraz znaczenia żywienia dla zdrowia.																															
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z części wykładowej. Kolokwia pisemne z ćwiczeń, sprawozdania z ćwiczeń. Obserwacja w trakcie zajęć oraz w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu.																															
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemny egzamin z treści wykładowych. Pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia.																															
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%. Ćwiczenia – 50%, w tym kolokwia - 45%, ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów - 5%.																															

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicińska E, Czerwińska D, Pietruszka B. (red.) (2020): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres podstawowy. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Sicińska E, Czerwińska D, Kozłowska K. (red.) (2021): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres uzupełniający. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Przygoda B, Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K. (2020): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Gawęcki J. (red.) (2017): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 6. Grzymisławski M, Gawęcki J., (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Gawęcki J, Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-05Z-38_21
		Numer semestru: 5		<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni

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

	K2	jest gotowy do przekazywania wiedzy o zależności między składnikami odżywczymi i produktami żywnościowymi i rozwojem, i leczeniem chorób dietozależnych oraz do uzasadniania konieczność stosowania zaleceń żywieniowych w ich leczeniu	K_K02, K_K03, K_K05	2, 2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Leczenie dietetyczne w różnych stanach chorobowych oraz w zróżnicowanych stanach fizjologicznych w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka, zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii diet objętych systemem dietetycznym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Opracowania indywidualne (sprawozdania o charakterze projektu) dotyczące ustalenia założeń i ułożenia jadłospisu dla konkretnych jednostek chorobowych. Opracowania indywidualne (o charakterze rozwiązania problemu) dotyczące doboru produktów i potraw oraz oceny lub zmiany dotychczasowego jadłospisu na podstawie danych charakteryzujących stan fizjologiczny i patologiczny. Końcowy egzamin testowy pisemny z materiału wykładowego i ćwiczeniowego.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania egzaminacyjne wraz z protokołem ocen z egzaminu i sprawozdań; Opracowania indywidualne (wydruki lub w wersji elektronicznej)			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu, 50% - ocena za sprawozdania z ćwiczeń			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bujko J. (red) (2015): Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2011): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego tom II. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 4. Jarosz M. (red.) (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 5. Jarosz M. (red.) (2020): Normy żywienia człowieka, podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.				
UWAGI				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Toxicology		
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 type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-05Z-39_21

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

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwium i sprawozdań, prezentacje studentów w formie elektronicznej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%; kolokwia – 35%; sprawozdania – 10%; prezentacje – 5%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Toksykologia współczesna, pod red. W. Seńczuka, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2019. 2. Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń, pod red. A. Brzozowskiej, Wyd. SGGW, Warszawa, 2010. 3. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia. 4. Szkodliwe substancje w żywności, Z. Sikorski Z., Wyd. PWN, Warszawa, 2020. 5. Toksykologia, K. Jurkowski, W. Piekoszewski, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2020. 6. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, pod red. E. Kolarczyk, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016. 7. Podstawy toksykologii, J. Piotrowski, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2017. 8. Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka, pod red. K. Ludwickiego, Wyd. NIZP-PZH, Warszawa, 2013. 9. Farmakologia i toksykologia, E. Mutschler, G. Geisslinger, H.K. Kroemer, P. Ruth, M. Schafer-Korting, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2012. 10. Casarett & Doull's podstawy toksykologii, C.D. Klaassen, J.B. Watkins, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2014.	
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-05Z-40_21	

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

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-41_21

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

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-42_21

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

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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

UWAGI

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
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:	Psychologia i socjologia żywienia	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Psychology and Sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-43_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników psychologicznych, społeczno-kulturowych oraz wybranych procesów psychicznych i społecznych w kształtowaniu sfery żywności i żywienia.</p> <p>Wykłady: Rodzaje psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby. Stany emocjonalne, nastrój, cechy osobowości i temperamentu a zachowania żywieniowe. Rola procesu uczenia się w warunkowaniu zachowań żywieniowych. Zdrowie psychiczne a zdrowie somatyczne w kontekście zachowań żywieniowych. Uzależnienie od jedzenia a zaburzenia odżywiania. Psychologiczne i społeczne aspekty otyłości, anoreksji i bulimii. Wpływ środowiska społecznego na zachowania żywieniowe. Żywność i żywienie w różnych religiach. Społeczna rola żywności oraz stereotypy w myśleniu o żywności. Preferencje żywieniowe, ich geneza i wpływ na zachowania żywieniowe. Żywność tradycyjna i nieznaną i jej społeczny kontekst. Proces dyfuzji kultury. Konflikty w sferze żywności i żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Społeczne i psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych – ćwiczenia wprowadzające. Stres a zachowania żywieniowe. Postrzeganie własnego ciała a zachowania żywieniowe. Style jedzenia i ich uwarunkowania. Specyficzne i niespecyficzne zaburzenia odżywiania. Techniki psychoterapeutyczne w procesie odzyskiwania kontroli nad procesem jedzenia. Trening umiejętności motywacyjnych w modyfikacji zachowań żywieniowych. Techniki mentalne w modyfikacji zachowań żywieniowych. Żywność w różnych kulturach - jej dostępność, status społeczny i znaczenia symboliczne. Tradycje kulturowe jako bariera prawidłowego żywienia. Istota modelowania społecznego. Powiązania między pozycją społeczną a zachowaniami żywieniowymi jednostki. Proces socjalizacji w rodzinie: znaczenie posiłku w procesie socjalizacji. Kontrola społeczna i systemy normatywne a zachowania żywieniowe: znaczenie obyczajów i mody. Zmiany w środowisku społecznym i ich związek ze sposobem żywienia.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii i psychologii			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności	K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące psychologicznych i społecznych aspektów żywienia	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wyjaśniania zachowań żywieniowych jednostki i wpływania na jej właściwe postawy żywieniowe	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Podstawowe uwarunkowania społeczne i psychologiczne dotyczące produkcji i konsumpcji żywności, społeczne i psychologiczne aspekty związane z żywnością i żywniemem.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna i prezentacja multimedialna w ramach ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne; prezentacja archiwizowana na płycie CD			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy pisemnej (25%), ocena z prezentacji multimedialnej (25%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, platforma MS Teams			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jeżewska-Zychowicz M.: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007.
2. Fieldhouse P.: Food and Nutrition. Customs and Culture. Chapman& Hall, London 1995.
3. Tobiasz-Adamczyk B. (red.): Od socjologii medycyny do socjologii żywienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013.
4. Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.): Terytoria smaku: studia z antropologii socjologii jedzenia. WIFIS PAN, Warszawa 2014.
5. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M.: Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2008.
6. Jeżewska-Zychowicz M., Piłska M. 2007: Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW, Warszawa.
7. Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2007.

UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (sylabus)

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-45_21

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

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-45_21

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

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS