

OPIS PROGRAMU STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Jednostka Uczelni organizująca kształcenie na kierunku studiów:

WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Nazwa studiów podyplomowych	<i>Żywność człowieka i dietetyka - kwalifikacyjne dla nauczycieli</i>
Kod poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji	<i>P7S</i>
Nazwa kwalifikacji *(jeśli dotyczy)	
Dyscyplina lub dyscypliny wiodąca	<i>Technologia Żywności i Żywnienia</i>
Język kształcenia	<i>polski</i>
Liczba semestrów	<i>3</i>
Język wykładowy	<i>polski</i>
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji	<i>44</i>

Ogólna charakterystyka studiów podyplomowych

Opis kwalifikacji i uprawnień	<p>Studia kwalifikacyjne umożliwiają Nauczycielom poszerzenie wiedzy przedmiotowej i nabycie uprawnień do prowadzenia kolejnego przedmiotu z zakresu Żywnienia człowieka, Dietetyki, Nowoczesnej gastronomii – metod produkcji, wyposażania i projektowania oraz Nowoczesnych Metod Technologii Żywności. Ponadto słuchacze doskonałą wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i zagrożonego, bądź dotkniętego chronicznymi chorobami niezakaźnymi oraz wiedzę w zakresie profilaktyki zdrowotnej, umożliwiającej planowanie oraz organizowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego, dostosowanego odpowiednio do wieku i stanu fizjologicznego. Studia obejmują wymaganą minimalną liczbę godzin zajęć zorganizowanych i punktów ECTS w odniesieniu do każdego z dwóch modułów kształcenia, tj. Żywnienie człowieka i dietetyka oraz Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności – zgodnie z załącznikiem nr 1 Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.</p>
Informacje dotyczące osób potencjalnie zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji, zapotrzebowanie na kwalifikacje, potrzeby społeczne	<p>Konieczność podnoszenia kwalifikacji nauczycieli podyktowana jest zwiększającymi się wymogami wobec absolwentów szkół i wzrostem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów z zakresu żywienia człowieka, dietetyki, nowoczesnej gastronomii i technologii żywności. Szybki rozwój sektorów związanych z produkcją żywności i żywnieniem człowieka, w tym firm cateringowych oraz coraz szersze wykorzystywanie modelu zarządzania – outsourcing'u w placówkach ochrony zdrowia (szpitale, sanatoria itp.), w celu zaspokojenia potrzeb żywieniowych pacjentów, skutkuje potrzebami tworzenia i wdrażania odpowiednich treści programów kształcenia.</p>

OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
Studia podyplomowe
Żywnie człowieka i dietetyka - kwalifikacyjne dla nauczycieli

KOD SKŁADNIKA OPISU***	OPIS	Odniesienie efektów do	
		PRK*	DYSCYPLINY**
WIEDZA – absolwent zna i rozumie:		P7U_W	
ST.P.N_W01	<ul style="list-style-type: none"> - w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscypliny naukowej nauk o zdrowiu, tworzącej podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej. - procesy chemiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie człowieka, mechanizmy neurohormonalne regulacji procesów fizjologicznych oraz fizjologię układów: pokarmowego, oddechowego, krążenia, nerwowego i gruczołów wydzielania wewnętrznego; trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych. 	P7S_WG	MZ
ST.P.N_W02	<ul style="list-style-type: none"> - przemiany chemiczne, od których zależy przydatność technologiczna surowców i produktów gotowych, - wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności. 	P7S_WG	RT
ST.P.N_W03	<ul style="list-style-type: none"> - metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. - zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia. 	P7S_WG	MZ
ST.P.N_W04	<ul style="list-style-type: none"> - fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji. Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną, etyczną i społeczną w zakresie dostosowanym do kierunku studiów. - zasady ekonomii, organizacji i zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności/potraw zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi. 	P7S_WK	MZ
		P7S_WG P7S_WK	RT
ST.P.N_W05	problemy zdrowotne (w tym w aspekcie zdrowia publicznego) wynikające z niewłaściwej jakości żywności.	P7S_WG P7S_WK	MZ
ST.P.N_W06	przemiany i zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka, a także rolę składników odżywczych i nieodżywczych w zachowaniu dobrego stanu zdrowia, odpowiedniego stanu odżywienia i profilaktyce chronicznych chorób niezakaźnych.	P7S_WG	MZ
ST.P.N_W07	<ul style="list-style-type: none"> - zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy. - rodzaje diet oraz zasady żywienia w różnych schorzeniach. - rodzaje zakładów żywienia zbiorowego. 	P7S_WG P7S_WK	MZ
ST.P.N_W08	zmiany i zaburzenia w pracy komórek, narządów i układów organizmu będących wynikiem choroby	P7S_WG	MZ

ST.P.N _W09	<ul style="list-style-type: none"> - procesy technologiczne w produkcji żywności. - dobór surowców (pochodzenia zwierzęcego i roślinnego) - operacje i procesy jednostkowe w produkcji różnego rodzaju produktów żywnościowych i potraw. 	P7S_WG	RT
ST.P.N _W10	<ul style="list-style-type: none"> - współczesne problemy i wyzwania jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności oraz racjonalnym żywieniem człowieka. 	P7S_WG	RT
ST.P.N _W11	<ul style="list-style-type: none"> - ograniczenia związane z utrwalaniem żywności (np. warunki środowiskowe; „teoria płotków”, opakowanie) - wpływ metod utrwalania na mikroorganizmy występujące w produktach spożywczych. - przydatność różnych metod utrwalania żywności (np. pasteryzacja, sterylizacja, peklowanie, kiszenie) i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności. 	P7S_WG	RT
ST.P.N _W12	podstawowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie żywności.	P7S_WG	RT
ST.P.N _W13	zagrożenie wynikające z biologicznego, chemicznego i fizycznego skażenia żywności oraz wskazuje metody zmniejszające ryzyko ich występowania.	P7S_WG	RT
ST.P.N _W14	<ul style="list-style-type: none"> - warunki sanitarno-higieniczne jakie powinny być spełnione w procesie produkcji, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności. - wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego i żywienia zbiorowego. 	P7S_WG	RT
ST.P.N _W15	<ul style="list-style-type: none"> - rodzaje, budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwarzaniu i dystrybucji żywności/potraw. - projektowania zakładów żywienia zbiorowego 	P7S_WG	RT
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent potrafi:		P7U_U	
ST.P.N _U01	<ul style="list-style-type: none"> - komunikować na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, - prowadzić debatę - wyjaśnić zasady racjonalnego żywienia oraz wpływu sposobu żywienia na zdrowie. 	P7S_UK P7S_UW	MZ
ST.P.N _U02	<ul style="list-style-type: none"> -formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów poprzez: -właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, -dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi. -formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi - identyfikować błędy żywieniowe (także z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych), proponuje działania korygujące sposób żywienia oraz działania profilaktyczne. 	P7S_UW	MZ
ST.P.N _U03	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać zadanie badawcze lub projektowe pod kierunkiem opiekuna naukowego. - opracować i interpretować uzyskane wyniki. - poprawnie formułować wnioski. 	P7S_UW	MZ

ST.P.N _U04	stosować podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i grafiki komputerowej.	P7S_UW	MZ
ST.P.N _U05	- kierować pracą zespołu, - współdziałać z innymi zespołami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespole, - sporządzać raporty techniczne/sprawozdania. - przygotować i przedstawić pracę/prezentację (np. pisemną, multimedialną) na wskazany temat.	P7S_UO	MZ
ST.P.N _U06	Przeprowadzić analizę zagrożeń oraz wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych.	P7S_UW	RT
ST.P.N _U07	Dobrać i stosować odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z jakością i bezpieczeństwem żywności.	P7S_UW	RT
ST.P.N _U08	Przeprowadzić podstawowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonuje ocenę cech sensorycznych produktu żywnościowego.	P7S_UW	RT
ST.P.N _U09	Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł (bazy danych, literatura, i inne)	P7S_UW	RT
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:		P7U_K	
ST.P.N _K01	- zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności; a także jest świadomy własnych ograniczeń w tym zakresie i konieczności korzystania w razie potrzeby z pomocy ekspertów.	P7S_KK P7S_KR P7S_KO	MZ
		P7S_KR	RT
ST.P.N _K02	- odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: - rozwijania dorobku zawodu, - podtrzymania etosu zawodu, - przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad. - odpowiedzialności za pracę własną w zakresie identyfikowania i wyjaśniania błędów żywieniowych oraz proponowania zaleceń dotyczących planowania żywienia /m.in. dobór produktów, technik kulinarnych/ zgodnie z obowiązującymi zasadami racjonalnego żywienia.	P7S_KR	RT
ST.P.N _K03	- krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. - ciągłego dokształcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozwoju osobistego.	P7S_KK	RT
ST.P.N _K04	- pracy w zespole przyjmując w nim rolę lidera. - zarządzania czasem.	P7S_KR	MZ
		P7S_KR	RT
ST.P.N _K05	- wypełniania zobowiązań społecznych, - współorganizacji działalności na rzecz środowiska społecznego i działania w sposób przedsiębiorczy. - odpowiedzialności za pracę własną i innych.	P7S_KO	MZ

* MZ - Dziedzina nauki medyczne i nauki o zdrowiu Dyscyplina nauki o zdrowiu

** RT - Dziedzina nauki rolnicze Dyscyplina technologia żywności i żywienia

*** ST.P.N - Studia podyplomowe

PLAN STUDIÓW PODYPLOMOWYCH
Żywnienie człowieka i dietetyka - kwalifikacyjne dla nauczycieli

I SEMESTR

Lp.	Nazwa modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS	Łącznie wymiar godzin zajęć	W tym			
					Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
							Audytoryjne	Specjalistyczne
1.	Żywnienie człowieka i dietetyka	Żywnienie człowieka z elementami fizjologii	4	35	15	10	-	10
2.		Planowanie i ocena żywienia	3	20	10	0	-	10
3.	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	3	25	5	10	-	10
4.		Higiena i toksykologia żywności	3	25	20	-	-	5
5.		Nowe trendy w przetwórstwie i przechowywaniu żywności	2	25	15	-	-	10
RAZEM W SEMESTRZE			15	130	65	20	-	45

II SEMESTR

Lp.	Nazwa modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS	łącznie wymiar godzin zajęć	W tym			
					Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
							Audytoryjne	Specjalistyczne
1.	Żywnienie człowieka i dietetyka	Patofizjologia	1	5	5	-	-	-
2.		Bromatologia	2	10	5	5	-	-
3.		Podstawy dietetyki	4	45	20	10	-	15
4.		Psycho-dietetyka	2	15	5	5	-	5
5.	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	Higiena żywienia zbiorowego	2	10	5	5	-	-
6.		Ocena jakości żywności	2	20	10	-	-	10
RAZEM W SEMESTRZE			13	105	50	25	-	30

III SEMESTR

Lp.	Nazwa modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS	Łącznie wymiar godzin zajęć	W tym			
					Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
							Audytoryjne	Specjalistyczne
1.	Żywność człowieka i dietetyka	Dietetyka pediatryczna	1	12	6	6	-	-
2.		Żywność sportowców	1	10	5	5	-	-
3.		Żywność niekonwencjonalna	1	10	10	-	-	-
4.		Zioła przyprawowe i lecznicze w dietetyce	1	10	5	5	-	-
5.	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	Nowoczesne metody sporządzanie potraw	3	25	5	5	-	15
6.		Obsługa konsumenta	2	20	5	5	-	10
7.		Systemy zapewnienia jakości żywności	1	10	5	5	-	-
8.		Znakowanie żywności	1	3	1	2	-	-
9.		Marketing Produktów Żywnościowych	1	5	5	-	-	-
RAZEM W SEMESTRZE			12	115	57	33	-	25

SEMESTR I, II i/lub III

	Moduł	Liczba godzin	Punkty ECTS
Zajęcia praktyczne	Żywność człowieka i dietetyka	35	2
Zajęcia praktyczne	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	35	2

PRZEDMIOT ŻYWIENIE CZŁOWIEKA Z ELEMENTAMI FIZJOLOGII

Wymiar ECTS	4
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.ZCF_W01, ST.P.ZCF_W03, ST.P.ZCF_W06
Forma zaliczenia końcowego	Zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordinators przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	15 godzin
----------------	-----------

Tematyka zajęć	Wstęp. Normy żywieniowe oraz Tabele składu produktów spożywczych jako źródło informacji o ich wartości odżywczej. Główne źródła składników odżywczych w polskiej średniej dziennej racji pokarmowej. Żywienie a informacja genetyczna człowieka. Budowa i funkcja przewodu pokarmowego. Zapotrzebowanie człowieka na wodę. Rola, funkcje i zapotrzebowanie człowieka na energię. Rola, funkcje i zapotrzebowanie człowieka na białko. Rola, funkcje i zapotrzebowanie człowieka na tłuszcze. Rola, funkcje i zapotrzebowanie e człowieka na węglowodany. Nutrigenomika – przyszłość nauki o żywności i żywieniu.
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ĆWICZENIA	10 godzin
------------------	-----------

Tematyka zajęć	1. Charakterystyka produktów spożywczych. Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych. Wyliczenie wskaźnika jakości żywieniowej. 2. Wartość odżywcza białek żywności. Oznaczanie wartości odżywczej białka za pomocą wskaźnika aminokwasu ograniczającego. 3. Składniki mineralne. Przewidywanie wpływu pokarmu na równowagę kwasowo-zasadową organizmu.
----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEMINARIUM	10 godzin
-------------------	-----------

Tematyka zajęć	Zapotrzebowanie człowieka na składniki mineralne – makroelementy. Zapotrzebowanie człowieka na składniki mineralne – mikroelementy. Zapotrzebowanie człowieka na witaminy rozpuszczalne w wodzie, charakterystyka. Zapotrzebowanie człowieka na witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, charakterystyka.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Dyskusja podczas zajęć
-----------------------------------------------------------------	------------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<i>Gawęcki J, Hryniewecki L (red) Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2007</i> <i>Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2007</i> <i>Konturek S.: Fizjologia człowieka. Wyd. Uniw. Jagiel., Kraków 2003</i>
Uzupełniająca	<i>Jarosz M., Kłosiewicz –Latoszek L.: Otyłość, zapobieganie i leczenie. PZWL Warszawa 2006</i> <i>Kunachowicz i wsp. Tabele wartości odżywczej produktów. PZWL, Warszawa 2005</i> <i>Hasik J, Gawęcki J (red) Żywienie człowieka zdrowego i chorego Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2008</i>

PRZEDMIOT PLANOWANIE I OCENA ŻYWIENIA

Wymiar ECTS	3
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W03; ST.P.N_U01; ST.P.N_K01
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordinator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	10 godzin
---------	-----------

Tematyka zajęć	<p>Żywienie a zdrowie.</p> <p>Techniki badawcze stosowane w badaniach spożycia żywności. Metodologia badań sposobu żywienia.</p> <p>Nadmiary i niedobory pokarmowe – ich wpływ na zdrowie. Metody oceny stanu odżywienia.</p> <p>Ocena laboratoryjna stanu odżywienia</p> <p>Metody oceny stanu odżywienia białkiem. Choroby pierwotne na tle niedoborów białkowych.</p> <p>Metody oceny stanu organizmu związanego z jego gospodarką lipidową.</p> <p>Metody oceny stanu odżywienia wybranymi witaminami. Choroby pierwotne na tle niedoborów witaminowych.</p> <p>Metody oceny stanu odżywienia wybranymi składnikami mineralnymi. Choroby pierwotne na tle niedoborów składników mineralnych.</p> <p>Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej w organizmie człowieka.</p>
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ĆWICZENIA	10 godzin
-----------	-----------

Tematyka zajęć	<p>Ocena sposobu żywienia metodą obliczeniową (badanie bilansów żywności i budżetów gospodarstw domowych).</p> <p>Ocena sposobu żywienia metodą ankietową.</p> <p>Ocena sposobu żywienia metodą szacunkową.</p> <p>Ocena stanu odżywienia fluorem</p> <p>Ocena stanu odżywienia metodami antropometrycznymi.</p>
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEMINARIUM	0 godzin
------------	----------

SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Sprawozdania z ćwiczeń
----------------------------------------------------------	------------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Gronowska-Senger A. (2013). <i>Zarys oceny żywienia</i>. Wyd. SGGW, Warszawa. Biesalski H.K., Grimm P. <i>Żywienie. Atlas i podręcznik</i> (2012) Elsevier Wrocław Gawęcki J., Hryniewiecki L. (2017). <i>Żywienie Człowieka 1. Podstawy nauki o żywieniu</i>. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Buňhak-Jachymczyk B., Jarosz M., (2019). <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2017). <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i> Wyd. Lek. PZWL, Warszawa. Zin M., (2009). <i>Ocena żywności i żywienia</i>. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów.

PRZEDMIOT PROJEKTOWANIE I WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Wymiar ECTS	3
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W02, ST.P.N _W09, ST.P.N _W10, ST.P.N _W15 ST.P.N _U07 ST.P.N _K04
Forma zaliczenia końcowego	<i>zaliczenie pisemne</i>

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, WTŻ, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> Zasady tworzenia projektów technologicznych. Dokumentacja techniczna, bilans materiałowy, obliczanie zdolności produkcyjnych zakładów. Lokalizacja zakładów, plan zagospodarowania terenu. Struktura przestrzenna i funkcjonalna zakładów żywienia zbiorowego. Wymagania terenowe i środowiskowe sytuowania zakładów gastronomicznych. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Wytyczne technologiczne dla opracowań architektoniczno - budowlanych i budowlano – instalacyjnych. Wymagania związane z wykańczaniem wnętrza 	
ĆWICZENIA		10 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> Założenia technologiczne do projektowania wybranego zakładu żywienia zbiorowego. Opracowanie schematów technologicznych Ustalanie wielkości i zapotrzebowania surowców i półproduktów. Obliczanie powierzchni pomieszczeń magazynowych wybranego zakładu gastronomicznego. Wyposażenie technologiczne. Dobór maszyn i urządzeń. Obliczanie powierzchni pomieszczeń produkcyjnych wybranego zakładu gastronomicznego. 	
SEMINARIUM		10 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> Wyposażenie technologiczne. Dobór maszyn i urządzeń. Obliczanie powierzchni pomieszczeń produkcyjnych wybranego zakładu gastronomicznego. 	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Zaliczenie na ocenę, wykonanie zadanej pracy	

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <i>Koziorowska B., Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1998.</i> <i>Neryng A., Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 1999.</i>
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <i>Skrzypczak K., Dolata W., Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, Wyd. Euro-Gastro-Food, Poznań, 1997</i>

PRZEDMIOT HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI

Wymiar ECTS	3
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W05, ST.P.N _W13, ST.P.N _U03, ST.P.N _K03, ST.P.N _K05
Forma zaliczenia końcowego	Test

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydz. Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
Koordinador przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	20 godzin
----------------	-----------

Tematyka zajęć	1. Działanie toksyczne substancji, rodzaje toksyczności, czynniki wpływające na toksyczność substancji w organizmie	2 h
	2. Naturalne substancje szkodliwe w żywności – glikozydy, alkaloidy, substancje antyodżywcze, aminy biogenne, substancje trujące w grzybach wielkoowocnikowych	3 h
	3. Substancje dodatkowe – cele i zasady stosowania, podział, wpływ na bezpieczeństwo żywności	3 h
	4. Zanieczyszczenia żywności – rodzaje, źródła. Metale ciężkie, WWA, chlorowcopochodne węglowodorów – występowanie, toksyczność.	6 h
	5. Pozostałości pestycydów i środków farmaceutycznych w żywności, azotany i azotyny, nitrozoaminy.	3 h
	6. Zanieczyszczenie mikrobiologiczne – mykotoksyny, zatrucia o etiologii bakteryjnej	3 h

ĆWICZENIA	5 godzin
------------------	----------

Tematyka zajęć	1. Oszacowanie pobrania kwasu szczawiowego z wybraną racją pokarmową	2,5 h
	2. Obliczanie pobrania azotanów i azotynów z wybraną racją pokarmową	2,5 h

SEMINARIUM godzin
-------------------	--------------

Tematyka zajęć	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Egzamin pisemny (test)

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Orzeł D. (red.), Biernat J. (red.), 2012, Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. UP we Wrocławiu, Gawęcki J. (red.), Krejpcio Z. (red.), 2014, Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. UP w Poznaniu.
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Toksykologia – przewodnik do ćwiczeń (skrypt) Wyd. SGGW Warszawa 2004.

PRZEDMIOT NOWE TRENDY W PRZETWÓRSTWIE I PRZECHOWALNICTWIE ŻYWNOSCI

Wymiar ECTS	2
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W02, ST.P.N_W09, ST.P.N_W10, ST.P.N_W11, ST.P.N_U03, ST.P.N_U04, ST.P.N_U09, ST.P.N_K03.
Forma zaliczenia końcowego	Test

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Biotechnologii i Ogólnej Technologii Żywności, Wydział Technologii Żywności
Koordinator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	15 godzin
----------------	-----------

Tematyka zajęć	<ul style="list-style-type: none"> - Parametry wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności. - Operacje mechaniczne w produkcji żywności na przykładzie technik membranowych. - Właściwości cieplne żywności, nowe techniki grzejnictwa konwencjonalnego i elektronicznego. - Kształtowanie nowych cech surowców bogatych w biopolimery na przykładzie ekstruzji-teksturyzacji. - Operacje dyfuzyjne - ekstrakcja płynami w stanie nadkrytycznym jako nowoczesna i ekologiczna metoda produkcji nowych artykułów żywnościowych. - Emulsje, piany, żele - układy dyspersyjne i ich przemiany. - Współczesne podejście do stosowania procesów chemicznych i biotechnologicznych w produkcji żywności. - Utrwalanie żywności za pomocą wysokich temperatur - apertyzacja i pakowanie aseptyczne. - Utrwalanie żywności za pomocą niskich temperatur. Pakowanie w modyfikowanej atmosferze. - Nietermiczne metody utrwalania żywności, sposoby kombinowane, technologia płotków. - Czynniki decydujące o prawidłowym przechowywaniu różnych grup surowców, półproduktów i produktów żywnościowych. - Testy przyspieszone określania trwałości żywności.
----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ĆWICZENIA	10 godzin
------------------	-----------

Tematyka zajęć	<ul style="list-style-type: none"> - Tradycyjne i nowoczesne systemy suszenia żywności. Liofilizacja. - Grzejnictwo mikrofalowe i inne techniki grzewcze - podobieństwa i różnice. - Kształtowanie tekstury i barwy żywności w procesie technologicznym i zmiany tych cech podczas przechowywania. - Rola drobnoustrojów w wytwarzaniu żywności i ich wpływ na jej trwałość.
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEMINARIUM	0 godzin
-------------------	----------

SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Aktywne uczestnictwo w wykładach i ćwiczeniach. Zaliczenie testu obejmującego materiał wykładowy i ćwiczeniowy. Ocena wystawiana jest na podstawie udziału w wykładach i ćwiczeniach oraz wyniku testu egzaminacyjnego.
-----------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. E. Pijanowski, M. Dłużewski, A. Dłużewska, A. Jarczyk. <i>Ogólna Technologia Żywności</i>, WNT, Warszawa, 2004. 2. E. Hajduk i wsp. <i>Ogólna Technologia Żywności – skrypt do ćwiczeń</i>, UR, Kraków, 2010. 3. B. Gaziński. <i>Przechowalnictwo żywności</i>. Systherm, Poznań, 2013.
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Praca zbiorowa pod red. P. Lewickiego. Inżynieria Procesowa i Aparatura Przemysłu Spożywczego</i>, WNT, Warszawa, 2005. 2. <i>Praca zbiorowa pod red. I.A. Tauba, R.P. Singha. Food Storage Stability</i>, C.R.C. Press, Boca Raton, 1997. 3. <i>Praca zbiorowa pod red. J.G. Brennana. Food Processing Handbook</i>, Wiley-VCH, Weinheim, 2006. 4. R.P. Singh, F. Erdogdu. <i>Virtual Experiment In Food Processing</i>. RAR Press, Davis, CA, 2004.

PRZEDMIOT PATOFIZJOLOGIA

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W01 ST.P.N_W08 ST.P.N_K03 ST.P.N_K05
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordinador przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		5 godzin
Tematyka zajęć	Zdrowie i choroba. Molekularne podstawy odczynu zapalnego 2h Zaburzenia regulacji hormonalnej 1h Choroby o podłożu genetycznym 1h Choroby układu nerwowego 1h	
ĆWICZENIA	 godzin
Tematyka zajęć		
SEMINARIUM	 godzin
Tematyka zajęć		
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Obecność na zajęciach. Aktywny udział w zajęciach – dyskusja; Przygotowanie pracy zaliczeniowej na temat wybranych jednostek chorobowych.	

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Patomorfologia kliniczna</i>; red. Stefan Kruś, Ewa Skrzypek-Fakhoury, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 20052. <i>Patofizjologia człowieka w zarysie</i>; Jan Wojciech Guzek, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 20083. <i>Patofizjologia kliniczna</i>; red. B. Zahorska-Markiewicz, E. Mатеcka-Tendera; Elsevier, Urban & Partner Wrocław 2009
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none">4. Atlas histopatologii; Wenancjusz Domagała, Maria Chosia, Elżbieta Urasińska, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 20065. Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady; Daniel McLaughlin, Jonathan Stamford, David White, Wydawnictwo Naukowe PWN 2008

PRZEDMIOT BROMATOLOGIA

Wymiar ECTS	2
Realizowane efekty uczenia się	ST.P. N _W02, ST.P.N _W06, ST.P.N _W10, ST.P.N _U01, ST.P.N _K03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Wprowadzenie do nauki o żywności i żywieniu - bromatologii. Ogólna charakterystyka składników odżywczych i nieodżywczych. Ustawowy nadzór nad jakością żywności.2. Rola wody jako składnika żywności.3. Węglowodany - klasyfikacja, właściwości, źródła, rola i znaczenie w żywieniu człowieka i w przetwórstwie żywności.4. Białka - klasyfikacja, właściwości, źródła, rola i znaczenie w żywieniu człowieka i w przetwórstwie żywności.5. Tłuszcze - klasyfikacja, właściwości, źródła, rola i znaczenie w żywieniu człowieka i w przetwórstwie żywności.
SEMINARIUM	5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Charakterystyka i występowanie witamin w żywności.2. Charakterystyka i występowanie związków mineralnych w żywności.3. Charakterystyka grup produktów spożywczych.4. Charakterystyka grup produktów spożywczych – c.d.5. Podstawy racjonalnego żywienia.
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Egzamin w formie pisemnej; na ocenę pozytywną należy udzielić co najmniej 60% prawidłowych odpowiedzi na zadane pytania.

LITERATURA:

Podstawowa	<i>Gertig H., Przysławski J. (2018). Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie, PZWL, Warszawa.</i>
Uzupełniająca	<i>Gawęcki J., Hryniewiecki L. (2017). Żywienie Człowieka 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.</i>

PRZEDMIOT PODSTAWY DIETETYKI

Wymiar ECTS	4
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W01; ST.P.N_W03; ST.P.N_W06; ST.P.N_U01; ST.P.N_U02; ST.P.N_U03; ST.P.N_U05; ST.P.N_U09; ST.P.N_K01; ST.P.N_K02, ST.P.N_K03; ST.P.N_K04; ST.P.N_K05
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	20 godzin
----------------	-----------

Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktualne zalecenia żywieniowe i normy żywienia dla populacji polskiej a ryzyko wystąpienia przewlekłych chorób niezakaźnych. 2. Charakterystyka i zastosowanie wybranych diet stosowanych w dietetyce. 3. Postępowanie dietetyczne w wybranych schorzeniach układu pokarmowego. 4. Kliniczne zespoły złego wchłaniania-postępowanie dietetyczne. 5. Postępowanie dietetyczne w chorobach układu krążenia. Rola bioaktywnych składników nieodżywczych w prewencji i leczeniu chorób układu krążenia. 6. Tkanka tłuszczowa - charakterystyka. Wpływ otyłości na stan zdrowia człowieka. 7. Rodzaje diety stosowanych w leczeniu otyłości.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ĆWICZENIA	15 godzin
------------------	-----------

Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planowanie jadłospisu zgodnie z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi. 2. Planowanie jadłospisu dla osoby na diecie z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych 3. Planowanie jadłospisu dla osoby na diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. 4. Planowanie jadłospisu dla osoby na diecie niskoenergetycznej. 5. Planowanie jadłospisu dla osoby na diecie niskobiałkowej.
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEMINARIUM	10 godzin
-------------------	-----------

Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aktualne zalecenia żywieniowe w prewencji chorób dietozależnych. 2. Wpływ sposobu żywienia osoby chorej na cukrzycę na glikemię poposiłkową i przewlekłe powikłania cukrzycy. 3. Suplementy diety w dietoterapii wybranych schorzeń. 4. Błonnik pokarmowy w dietoterapii wybranych schorzeń. 5. Diety eliminacyjne (np. bezglutenowa, bezlaktozowa) i ich wykorzystanie w dietoterapii.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Wykłady i seminaria egzamin w formie pisemnej. Ćwiczenia sprawozdania
-----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A., 2018. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.</i> PZWL Warszawa 2. Jarosz M., 2016, 2017. <i>Dietetyka żywność, żywienie w prewencji i leczeniu.</i> Wyd. IŻŻ, Warszawa 3. Jarosz M. (red.) 2017. <i>Normy żywienia dla populacji Polski.</i> Wyd. IŻŻ, Warszawa)
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daniluk J., Jurkowska J., (red.) 2005. <i>Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa.</i> Wyd. Czelej, Lublin.\ 2. Cymers M., Rutz-Danielczak A., Pupek-Musialik D., Tykarski A., 2013. <i>Kliniczny zarys chorób wewnętrznych.</i> Wyd. Naukowe Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu.

PRZEDMIOT PSYCHODIETETYKA

Wymiar ECTS	2
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W01, ST.P.N_U01, ST.P.N_K03,
Forma zaliczenia końcowego	Test

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Instytut Technologii Żywności, Wydział Technologii Żywności
Koordinador przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Psychodietetyka - definicje i cele (1 godz.)2. Psychopatologia - główne grupy zaburzeń psychicznych z uwzględnieniem zaburzeń odżywiania (2 godz.)3. Psychologia zmiany - główne teorie motywacji, postaw i wpływu społecznego (2 godz.)
ĆWICZENIA	5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Zaburzenia odżywiania - analiza przypadków (anorexia nervosa, bulimia nervosa, otyłość) i planowanie oddziaływań psychodietetycznych (2 godz.)2. Psychologia odchudzania - motywacja i jej rola w procesie odchudzania, analiza przypadku (1,5 godz.)3. Problemy dietetyczne jako jeden z objawów kryzysu rozwojowego, analiza przypadku (1,5 godz.)
SEMINARIUM	5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Psychologiczny warsztat dietetyka - zastosowanie dialogu motywującego w psychodietetyce (1,5 godz.)2. Efektywna komunikacja z wymagającymi klientami - główne techniki perswazyjne, elementy komunikacji NVC (1,5 godz.)3. Planowanie oddziaływań psychodietetycznych w relacji z klientami (zaburzenia odżywiania, zaburzenia emocjonalne, niska motywacja do zmiany) (2 godz.)
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Test jednokrotnego wyboru sprawdzający przyswojoną wiedzę; zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi.

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Psychodietetyka (2020), Anna Brytek-Matera (red.). PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa</i>2. <i>Psychologia kliniczna (2016), L. Cierpiatkowska i H. Sęk (red.). Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa strony: 49-60, 281-425.</i>
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Lawrence M. (2015) Anorektyczny umysł. Wydawnictwo Imago, Gdańsk</i>2. <i>Anoreksja i bulimia psychiczna (1999), B. Józefik (red.). Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków</i>3. <i>W.R. Miller i S. Rollnick (2014), Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków</i>

PRZEDMIOT HIGIENA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Wymiar ECTS	2
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W04; ST.P.N _W07; ST.P.N _W14; ST.P.N _U05; ST.P.N _K03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywienia
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

		WYKŁADY 5 godzin
Tematyka zajęć	Żywnienie zbiorowe – podstawowe zagadnienia. Personel w zakładzie żywienia zbiorowego. Etapy produkcji potraw w zakładzie żywienia. Ocena higieniczna. System HACCP – zasady, etapy wdrażania, doskonalenie.	
		ĆWICZENIA 0 godzin
Tematyka zajęć	-	
		SEMINARIUM 5 godzin
Tematyka zajęć	Żywnienie zbiorowe - oczekiwania konsumentów. Zatrucia i zakażenia pokarmowe - dane raportowe.	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Przygotowanie i przedstawienie krótkiej prezentacji na temat wskazany przez prowadzącą.	

LITERATURA:

Podstawowa	1. <i>Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności. SGGW, 2019.</i>
Uzupełniająca	1. <i>Turlejska H., Pelzner U., Konecka - Matyjek E., Wiśniewska K., Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003.</i> 2. <i>Raporty oraz akty prawne dotyczące higieny i bezpieczeństwa żywności.</i> 3. <i>Publikacje w czasopismach branżowych.</i>

PRZEDMIOT OCENA JAKOŚCI ŻYWNOSCI

Wymiar ECTS	2
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W02,ST.P.N_W03,ST.P.N_W12, ST.P.N_W13 ST.P.N_U03, ST.P.N_U05, ST.P.N_U08, ST.P.N_U09 ST.P.N_K01, ST.P.N_K03, ST.P.N_K04, ST.P.N-K05
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, Wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	10 godzin
---------	-----------

Tematyka zajęć	Jakość żywności i czynniki ją kształtujące. Analiza sensoryczna i jej zastosowanie w badaniach jakości żywności. Zmysły : wzroku, węchu, czucia, smaku i słuchu jako instrumenty badawcze w ocenie sensorycznej. Podstawy organizacji badań sensorycznych: pracownia sensoryczna, konstruowanie panelu sensorycznego, wytyczne dotyczące wyboru i szkolenia panelistów, testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną. Sensoryczne metody laboratoryjne i konsumenckie w kontroli jakości żywności.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ĆWICZENIA	10 godzin
-----------	-----------

Tematyka zajęć	Wykonanie przykładowych testów sprawdzających wrażliwość sensoryczną kandydatów do panelu: daltonizm smakowy i zapachowy, testy różnicowe i próba na pamięć smakową i zapachową. Przegląd metod stosowanych w ocenie sensorycznej żywności i ich wykorzystanie w kontroli jakości produktów. Metody skalowania (konstruowanie skal, koncepcja limitów krytycznych, tworzenie klas jakości produktu, rola współczynników ważkości) -ćwiczenie na próbkach produktów żywnościowych. Profilowanie jakości sensorycznej produktów i metody porównawcze jakości sensorycznej (porównanie wybranych cech jakościowych – ćwiczenie na produktach). Metody badań konsumenckich: pożądalność, akceptacja i preferencje na przykładach produktów. Metody ankietowe i ich zastosowanie. Hedoniczne oceny wybranych produktów. Omówienie możliwości statystycznej analizy wyników ocen sensorycznych.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie: - aktywnego udziału w ćwiczeniach, - poprawnego wykonania testów i ocen sensorycznych, - indywidualnych krótkich pisemnych analiz wyników. Zaliczenie przedmiotu: - udział w wykładach, - zaliczenie z ćwiczeń
----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009 <i>Sensoryczne badania żywności</i>, WNPTTŻ, Kraków 2. Fortuna T,(red.) 2018. <i>Podstawy analizy żywności, Skrypt do ćwiczeń AR w Krakowie</i> 3. Gawęcki J., Baryłko-Pikielna N.(red). 2007. <i>Zmysły a jakość żywności i żywienia</i>, Wyd. Bibl. Olimp. <i>Wiedzy o Żywności (z. 7)</i>, AR, Poznań
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normy EN ISO z zakresu: <i>Analiza sensoryczna</i>. 2. Nollet L.M.L. (red.), 2004. <i>Handbook of Food Analysis, 2d ed., Marcel Dekker, Inc., New York, Basel</i> 3. AOAC – <i>Official Methods of Analysis of AOAC International. 1995. 16-th Edition, vol. II, Food Composition; Additives; Natural Contaminates, Virginia, USA.</i>

PRZEDMIOT DIETETYKA PEDIATRYCZNA

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W01; ST.P.N _W03; ST.P.N _W06; ST.P.N _U01; ST.P.N _U02; ST.P.N _U03; ST.P.N _U05; ST.P.N _U09; ST.P.N _K01; ST.P.N _K02, ST.P.N _K03; ST.P.N _K04; ST.P.N _K05
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		6 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Wpływ żywienia rodziców w okresie okołokoncepcyjnym oraz matki w trakcie ciąży na zdrowie dzieci-aktualny stan wiedzy.2. Zasady żywienia dzieci w zależności od wieku (0-3 lat).3. Żywienie w wybranych wadach metabolizmu.4. Odwodnienie dziecka przyczyny i postępowanie dietetyczne.5. Żywienie dzieci w otyłości i w zespole metabolicznym.6. Postępowanie dietetyczne w alergiach u dzieci.	
ĆWICZENIA		godzin
Tematyka zajęć		
SEMINARIUM		6 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">1. Żywienie dzieci w okresie przedszkolnym i szkolnym.2. Żywienie w wybranych schorzeniach układu oddechowego.3. Żywienie dzieci w chorobach nerek.	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Dyskusja podczas zajęć i krótka praca końcowa.	

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none">1. Krawczyński M., 2015. <i>Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>. Wyd. Help_Med s.c. Kraków2. Muscari M.E., 2018. <i>Pediatrics i pielęgniarstwo pediatryczne</i> Wyd. PZWL, Warszawa3. Jarosz M. (red.) 2017. <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i>. Wyd. IŻŻ, Warszawa)
Uzupełniająca	<i>Ciborowska H., Rudnicka A., 2018. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa</i>

PRZEDMIOT ŻYWIENIE SPORTOWCÓW

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W01; ST.P.N_W03; ST.P.N_W06, ST.P.N_W10; ST.P.N_U01; ST.P.N_U02; ST.P.N_U03; ST.P.N_U05; ST.P.N_U09; ST.P.N_K01; ST.P.N_K02, ST.P.N_K03; ST.P.N_K04; ST.P.N_K05.
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		5 godzin
Tematyka zajęć	Wydolność fizyczna organizmu, podstawowe pojęcia, wpływ wybranych czynników na wydolność fizyczną organizmu. Wpływ wysiłku fizycznego na wybrane narządy i układy organizmu człowieka. Zapotrzebowanie i podaż płynów w warunkach treningu sportowego w poszczególnych cyklach szkoleniowych. Zapotrzebowanie energetyczne w warunkach treningu sportowego. Rola białek i tłuszczu w żywieniu sportowców. Rola węglowodanów przyswajalnych i witamin w żywieniu sportowców.	
ĆWICZENIA	 godzin
Tematyka zajęć		
SEMINARIUM		5 godzin
Tematyka zajęć	Rola wody i elektrolitów w żywieniu sportowców. Równowaga kwasowo-zasadowa w warunkach treningu sportowego. Zapotrzebowanie na składniki mineralne. Żywienie w różnych cyklach treningu sportowego. Rodzaje odżywek i substancje bioaktywne stosowane w żywieniu sportowców.	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Dyskusja podczas zajęć. Krótka pisemna praca zaliczeniowa.	

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none">1. Celejowa I. 2014. <i>Żywienie w sporcie</i>. Wyd. PZWL, Warszawa.2. Frączek B., Krzywiński J., Krzysztofiak H., 2019. <i>Dietetyka sportowa</i>. Wyd. PZWL, Warszawa.3. Bean A., 2017. <i>Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik</i>. Wyd. Zysk i S-ka, wyd III
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Czasopisma : Science & Sport; Medycyna Sportowa i in.</i>2. Jarosz M. 2017. <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i>. Wyd. IŻŻ

PRZEDMIOT ŻYWNOSĆ NIEKONWENCJONALNA

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W06; ST.P.N _W07; ST.P.N _W08; ST.P.N _W10; ST.P.N _K01; ST.P.N _K03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		10 godzin
Tematyka zajęć	Definicje i pojęcia. Podstawy prawne. Zasady wprowadzania na rynek. Żywność dla niemowląt i małych dzieci. Środki specjalnego przeznaczenia medycznego (preparaty mlekozastępcze dla niemowląt z alergią na białka mleka krowiego, nietolerancją laktozy, preparaty do żywienia doustnego, dożoładkowego i dojelitowego). Preparaty białkozastępcze, nisko lub bezfenyloalaninowe stosowane w diecie osób chorych na fenylketonurię. Żywienie w zespole złego wchłaniania, w chorobie trzewnej – celiakii. Wymagania dla produktów bezglutenowych. Środki spożywcze niskoenergetyczne i o obniżonej energetyczności, przeznaczone do utrzymania należytej masy ciała.	
ĆWICZENIA	 godzin
Tematyka zajęć		
SEMINARIUM	 godzin
Tematyka zajęć		
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Krótka rozmowa na temat treści zawartych w wykładach.	

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red). <i>Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego (rozdz. 28: 547-559) w Dietetyka, żywność, żywienie w prewencji i leczeniu</i>. Wyd. Instytut Żywności i Żywienia. Warszawa 2017. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. <i>Wybrane diety eliminacyjne (rozdz. 9: 225-251) w Dietoterapia</i>. Wyd. PZWL Warszawa 2014. Ciborowska H., Rudnicka A. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i>. Wyd. PZWL Warszawa 2014
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914).

PRZEDMIOT ZIOŁA PRZYPRAWOWE I LECZNICZE W DIETETYCE

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N-W02, ST.P.N-W03, ST.P.N-U01, ST.P.N-U02, ST.P.N-K01, ST.P.N-K02,
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		5 godzin
Tematyka zajęć	1. Naturalne substancje biologicznie czynne 2. Zioła i przyprawy jako składnik sensoryczny żywności 3. Olejki eteryczne w lecznictwie i sztuce kulinarnej	
ĆWICZENIA		nie dotyczy
Tematyka zajęć		
SEMINARIUM		5 godzin
Tematyka zajęć	1. Rośliny adaptogenne a odporność organizmu 2. Gatunki adaptogenne stosowane w geriatrici	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Obecność na zajęciach. Aktywny udział w zajęciach – dyskusja.	

LITERATURA:

Podstawowa	1. Andrzejewska J., Pisulewska E. <i>Uprawa roślin zielarskich</i> Wyd. Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy 2019r. 2. Pisulewska E. <i>Tajemnice ziół – zastosowanie w żywności, żywieniu, dietetyce i kosmetologii</i> . Wyd. KWSPZ 2016r. 3. Pisulewska E., Andrzejewska J., Krochmal-Marczak B. <i>Rośliny prozdrowotne w uprawach małopowzarych</i> Wyd. Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy 2020r.
Uzupełniająca	1. Kalemba-Drózdź M. <i>Kwiatowa uczta</i> . AW Egros, 2012r. 2. Pisulewska E., Andrzejewska J. <i>Rośliny adaptogenne a odporność organizmu, 2020r.</i> (w druku). 3. Pisulewska E., Andrzejewska J., Fijolek M., Halarewicz A., Mederska M. <i>500 przypraw i ziół leczniczych</i> . Wyd. SBM Sp. Z o.o. 2015r..

PRZEDMIOT NOWOCZESNE METODY SPORZĄDZANIE POTRAW

Wymiar ECTS	3
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W02, ST.P.N _W09, ST.P.N _W10 ST.P.N _U07 ST.P.N _K04
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, Wydział Technologii Żywności
Koordinator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	5 godzin
----------------	----------

Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> 1. Technologia gastronomiczna – podstawowe pojęcia, definicje. Podział zakładów gastronomicznych. 2. Optymalizacja jakości potraw w procesie kulinarnym. Aspekty jakości żywności. Sposoby poprawy jakości potraw. Zastosowanie analizy sensorycznej w technologii gastronomicznej. 3. Optymalizacja jakości potraw w procesie kulinarnym. Aspekty jakości żywności. Sposoby poprawy jakości potraw. Zastosowanie analizy sensorycznej w technologii gastronomicznej.
----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ĆWICZENIA	15 godzin
------------------	-----------

Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ obróbki cieplnej na żywność. Określenie wydajności, jakości i czasu potrzebnego do uzyskania gotowości konsumpcyjnej potraw. Wykorzystanie nowoczesnych technik grzejnych w technologii produkcji potraw dietetycznych /kuchnia indukcyjna, gotowanie pod zwiększonym ciśnieniem/ 2. Specyfika wykorzystania mleka i jego przetworów w dietach: lekkostrawnej, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, o zmniejszonej konsystencji. Właściwości fizyko-chemiczne mleka Przetwory mleczne w technologii gastronomicznej. 3. Strukturotwórcza rola jaj w technologii sporządzania potraw dietetycznych. Tworzenie i rola piany z białka jaj - zestalanie i spulchnianie potraw. Emulgująca rola żółtka. Przygotowywanie wybranych potraw/ciast /sosów z udziałem jaj w wybranych dietach /bogatobiałkowa, redukcyjna/ . Ocena sensoryczna wyrobów gotowych.
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEMINARIUM	5 godzin
-------------------	----------

Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none"> 1. Technologie potraw z mięsa. Wpływ temperatury i sposobu obróbki cieplnej na jakość i wydajność potraw z mięsa. Wodochłonność oraz zdolność zatrzymania wody przez mięso w czasie obróbki cieplnej. 2. Strukturotwórcza rola jaj w technologii sporządzania potraw. Tworzenie i rola piany z białka jaj - zestalanie i spulchnianie potraw. Emulgująca rola żółtka.
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Zaliczenie na ocenę
-----------------------------------------------------------------	---------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Flis K., Procner A. <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom 1, 2, Wyd. Szk Pedagogiczne, Warszawa, 1997.</i> 2. Zalewski S. <i>Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 1998.</i>
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szajna R. <i>Vademecum kelnera, Wyd. Alfa, 2006.</i>

PRZEDMIOT OBSŁUGA KONSUMENTA

Wymiar ECTS	2
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W14, ST.P.N _W07, ST.P.N _U03, ST.P.N _K03, ST.P.N _K04
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywności, Wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">Ogólne wiadomości o zakładach gastronomicznych, zasady dekoracji sali konsumenckiej i stołów, warianty bielizny stołowej i czynności porządkowe związane z utrzymaniem bielizny stołowej w czystości.Wyposażenie części handlowej zakładu gastronomicznego w podstawowy sprzęt niezbędny do obsługi konsumenta.Zapoznanie się z organizacją pracy i zasadami obsługi bufetowej, barowej i samoobsługi.	
ĆWICZENIA		10 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">Ogólne zasady serwowania i podawania potraw, przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi konsumenta, techniki nakrywania do stołu, asortyment naczyń stołowych.Organizacja i technika obsługi konsumenta przy podawaniu śniadań i przekąsek.Organizacja i technika obsługi konsumenta przy podawaniu obiadów oraz kolacji.Zasady nakrywania stołów i ich obsługi na bankietach i przyjęciach.	
SEMINARIUM		5 godzin
Tematyka zajęć	<ol style="list-style-type: none">Poziom i kultura obsługi konsumenta.Organizacja wyżywienia grupowego (wycieczki, zjazdy, kongresy).	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Wykonanie zadania praktycznego związanego z zaplanowaniem, przygotowaniem i obsługą konsumenta.	

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none">Szajna R., Ławniczak D., <i>Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, 2019.</i>Jargoń R., <i>Obsługa Konsumenta, WSIP, 2002.</i>
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none">Aktualne publikacje i czasopisma branżowe

PRZEDMIOT SYSTEMY ZAPEWNIANIA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W04 ST.P.N_W13 ST.P.N_K03 ST.P.N_U06
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Wydział Technologii Żywności Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
Koordinator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	5 godzin
Tematyka zajęć	1. Rodzaje systemów zarządzania wdrażane w zakładach przemysłu spożywczego, obligatoryjne i nieobligatoryjne. Etapy i koncepcje w rozwoju systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności; historia norm dotyczących zarządzania jakością. Organizacje zajmujące się promowaniem, ochroną, zapewnianiem i normalizacją zarządzania przez jakość. Metody zarządzania. Instrumentarium zarządzania jakością – 2h 2. Zasady zarządzania jakością określone w normie ISO 9004 i ISO:9001: 2015 i ich znaczenie w dochodzeniu do TQM. Akredytacja, normalizacja, certyfikacja. Inne europejskie systemy zarządzania jakością żywności. Audytowanie systemów zarządzania jakością żywności, wymagania normy ISO 19011 -3h
SEMINARIA	5 godzin
Tematyka zajęć	1. Zasady zarządzania jakością jako droga do kompleksowego zarządzania przez jakość – TQM. Zasady ciągłego doskonalenia Kaizen, zasada „Zera defektów”, „Zasada zapobiegania powstawania niezgodności na jak najwcześniejszych etapach istnienia wyrobu” i zasady towarzyszące. Tradycyjne narzędzia zarządzania jakością – 2h 2. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności według norm z serii ISO 22000; dokumentowanie systemu, identyfikowalność, programy PRP. Zintegrowany systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem Żywności – 3h
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Obecność na zajęciach. Aktywny udział w zajęciach – dyskusja.

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. EN ISO 9001:2015. Systemy zarządzania jakością – Wymagania 2. Norma PN-EN ISO 22000:2018. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego. 3. Sikora T. red.: Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością. Wydawnictwo UE w Krakowie 2010
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności, Teoria i Praktyka, Wydawnictwo C.H. Beck, 2010. Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady; 2. Wszolek M. 2012. Elementy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym w Wybrane zagadnienia nauki o żywności i zarządzania jakością red. M. Pałasiński, L. Juszcak, Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, s.9-68.

PRZEDMIOT ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_ W10, ST.P.N_ U07, ST.P.N_ K03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY		1 godzina
Tematyka zajęć	Podstawowe zasady znakowania żywności	
ĆWICZENIA		0 godzin
Tematyka zajęć	-	
SEMINARIUM		2 godziny
Tematyka zajęć	Ocena informacji na wybranych opakowaniach produktów spożywczych	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Zaliczenie na podstawie obecności, aktywny udział w zajęciach, dyskusja	

LITERATURA:

Podstawowa	<i>Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Europy nr 1169/2011</i>
Uzupełniająca	

PRZEDMIOT **MARKETING PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH**

Wymiar ECTS	1
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N _W04, ST.P.N _U09, ST.P.N _K03
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie ustne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Zarządzania i Ekonomii Przedsiębiorstw Wydział Rolniczo-Ekonomiczny
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	5 godzin
Tematyka zajęć	1. Pojęcie i specyfika marketingu produktów żywnościowych 2. Zachowania rynkowe konsumentów żywności 3. Produkty żywnościowe i ich cechy z punktu widzenia marketingu 4. Promocja i jej znaczenie na rynku produktów żywnościowych 5. Dystrybucja i cena jako elementy marketingu produktów żywnościowych
ĆWICZENIA godzin
Tematyka zajęć	
SEMINARIUM godzin
Tematyka zajęć	
SPOSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Obecność na zajęciach, dyskusja

LITERATURA:

Podstawowa	1. <i>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K.: Marketing żywności. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2013.</i> 2. <i>Urban S.: Marketing produktów spożywczych. Wyd. Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu, Wrocław 2008.</i> 3. <i>Figiel S., Kozłowski W, Pilarski S.: Marketing w agrobiznesie. Marketing produktów żywnościowych. Tom II, Wyd. UWM w Olsztynie, Olsztyn 2001.</i>
Uzupełniająca	1. <i>Scarso S.G, Squadrilli L.: Marketing smaku. Jak promować produkty regionalne, usługi gastronomiczne oraz organizować wydarzenia kulinarne. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2017.</i> 2. <i>Domański T., Bryła P.: Marketing produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa 2010.</i>

PRZEDMIOT ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

Wymiar ECTS	4
Realizowane efekty uczenia się	ST.P.N_W01; ST.P.N_U01; ST.P.N_U04, ST.P.N_U05, ST.P.N_U09, ST.P.N_K02; ST.P.N_K03, ST.P.N_K04, ST.P.N_K05
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie pisemne

PROWADZĄCY PRZEDMIOT

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Wydział Technologii Żywności
Koordynator przedmiotu	

TREŚCI NAUCZANIA:

WYKŁADY	0 godzin
---------	----------

Tematyka zajęć	-----
----------------	-------

ĆWICZENIA	2x35 h = 70 godzin
-----------	--------------------

Tematyka zajęć	<p>HOSPITACJE - 16 h z zakresu modułów: - Żywienie człowieka i dietetyka (8 h) - Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności (8 h)</p> <p>PRZYGOTOWANIE DO PRACY SAMODZIELNEJ W SZKOLE -54 h z zakresu modułów: - Żywienie człowieka i dietetyka (27 h) - Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności (27 h)</p> <p>Polega na:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizie wybranej podstawy programowej kształcenia oraz programu nauczania (przedmiotowego/modułowego), - konstruowaniu planu dydaktycznego dla wybranego przedmiotu/modułu, - tworzeniu konspektu zajęć dydaktycznych, - tworzeniu narzędzi pomiaru efektów dydaktycznych, tj. przygotowaniu prezentacji multimedialnej.
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEMINARIUM	0 godzin
------------	----------

Tematyka zajęć	-----
----------------	-------

SPÓSÓB WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ ZASADY OCENY	Zaliczenie w oparciu o: - dziennik praktyk - prezentacje multimedialne wymagane do samodzielnego prowadzenia zajęć
----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LITERATURA:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zienkiewicz M., Duda J., Krzywda S. <i>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja tg.16. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2..</i> WSiP Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2019. 2. Kmieć-Gizara A. <i>Praktyczna nauka zawodu. Pracownia gastronomiczna. Kwalifikacja T.6. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. WSiP Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2015.</i> 3. Francuz W. M. <i>Dydaktyka w nowej szkole zawodowej, Kraków 2004,</i>
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siemak-Tylińska A., Sobolewska A. <i>Dydaktyka przedmiotów zawodowych. Warszawa, 2009.</i>

REGULAMIN STUDIÓW PODYPLOMOWYCH ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA

- kwalifikacyjne dla nauczycieli

REALIZOWANYCH NA WYDZIALE TECHNOLOGII ŻYWOŚCI UNWERSYTETU ROLNICZEGO

W KRAKOWIE

Podstawa prawna:

- 1) Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2020 r. poz. 85 ze zm.);
- 2) Statut Uniwersytetu Rolniczego z dnia 14 czerwca 2019 r.
- 3) Zarządzenie Rektora Nr 22/2019 z dnia 20 grudnia 2019 r. Zasady powoływania i organizacji kształcenia na studiach podyplomowych i kursach dokształcających w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie;
- 4) Zarządzenia Rektora Nr 57/2017 Regulamin studiów podyplomowych prowadzonych w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

1. Nadzór nad prowadzeniem i organizacją studiami podyplomowymi sprawuje Prorektor ds. Kształcenia.
2. Prowadzenie studiów podyplomowych ma na celu:
 - a) kształcenie nowych umiejętności niezbędnych na rynku pracy w systemie uczenia się przez całe życie;
 - b) aktualizację wiedzy i umiejętności w związku z rozwojem nauki i techniki;
 - c) osiągnięcie przez słuchaczy zakładanych efektów uczenia się, potwierdzone właściwym świadectwem lub certyfikatem.
3. Efekty uczenia się, właściwe dla określonych studiów podyplomowych, uwzględniają ogólne charakterystyki efektów uczenia się dla kwalifikacji cząstkowych na poziomie 6, 7 lub 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji, zwanej dalej PRK.

OBOWIĄZKI KIEROWNIKA STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

§ 2

1. Na podstawie decyzji o utworzeniu studiów podyplomowych Rektor powołuje kierownika studiów podyplomowych.
2. Do obowiązków kierownika studiów podyplomowych należy przeprowadzenie rekrutacji i organizacja kształcenia na tych studiach, w szczególności:

- 1) organizacja procesu rekrutacji i naboru na studia podyplomowe; organizacja zajęć dydaktycznych, w tym:
 - a) opracowanie harmonogramu realizacji zajęć dydaktycznych;
 - b) zapewnienie kadry dydaktycznej oraz rezerwacja sal dydaktycznych i laboratoriów wraz z niezbędnym wyposażeniem, umożliwiającym prawidłową realizację programu studiów;
- c) nadzór nad realizacją zajęć przez słuchaczy oraz opracowanie planu rozliczenia przedmiotów i innych zajęć, w tym harmonogramów egzaminów dyplomowych;
- d) sporządzanie dokumentacji dotyczącej studiów podyplomowych, w tym wystawianie zaświadczeń o uczestnictwie w studiach - zaświadczenie podpisuje właściwy Rektor lub osoba przez niego upoważniona.
3. Kierownik studiów podyplomowych rozpatruje indywidualne sprawy słuchaczy i podejmuje decyzje we wszystkich sprawach dotyczących toku studiów.
4. Kierownik studiów podyplomowych jest odpowiedzialny za:
 - a. udostępnianie na stronie internetowej lub na tablicach ogłoszeń jednostek prowadzących studia wszelkich niezbędnych informacji dotyczących realizacji zajęć na tych studiach;
 - b. terminowe przygotowanie i wydanie świadectw ukończenia studiów podyplomowych;
 - c. przeprowadzenie ewaluacji studiów dla potrzeb oceny jakości kształcenia oraz oceny i doskonalenia programu tych studiów;
 - d. przygotowanie umów o odpłatności za studia;
 - e. kontrolę i nadzór nad terminowością wnoszenia opłat przez słuchaczy za studia podyplomowe;
 - f. przygotowanie bieżących sprawozdań merytorycznych i finansowych dla nadzorującego prorektora oraz właściwych jednostek administracyjnych Uczelni.
5. Kierownik studiów podyplomowych odpowiada za prawidłowe rozliczenie zajęć dydaktycznych realizowanych przez osoby prowadzące te zajęcia i w tym zakresie odpowiada za przygotowanie umów dla prowadzących zajęcia, sporządzanie wymaganych wniosków oraz rozliczenie godzin.
6. Kierownik studiów podyplomowych sporządza sprawozdania merytoryczne i finansowe z realizacji danej edycji studiów podyplomowych. Sprawozdanie, po akceptacji dziekana lub kierownika jednostki ogólnouczelnianej, składane jest do nadzorującego prorektora, w terminie do 30 dni od zakończenia danej edycji studiów podyplomowych.
7. Na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Rektora, Dziekana lub Kierownika jednostki ogólnouczelnianej zawiera ze słuchaczami studiów podyplomowych porozumienie o odpłatności za kształcenie na tych studiach. Umowy o prowadzenie zajęć na tych studiach zawiera Prorektor ds. Kształcenia.

1. Kierownik studiów podyplomowych powoływany jest na czas trwania pełnej edycji studiów podyplomowych. Decyzją Rektora powołanie może być odnawiane na czas trwania kolejnych edycji tych studiów.
2. Na uzasadniony wniosek kierownika, zaopiniowany przez właściwego Dziekana lub Kierownika jednostki ogólnouczelnianej, Rektor może powołać Sekretarza studiów podyplomowych.

§ 4

1. Kierownik studiów podyplomowych jest zobowiązany do informowania Biura Programów i Jakości Kształcenia o dacie rozpoczęcia i zakończenia zajęć w ramach określonej edycji studiów podyplomowych w danym roku akademickim.
2. Kierownik studiów podyplomowych odpowiada za rozliczenie w systemie informatycznym Uczelni zajęć dydaktycznych realizowanych przez pracowników Uczelni oraz osoby nie będące pracownikami Uczelni.
3. Kierownik studiów podyplomowych jest zobowiązany do zgłoszenia do Biura Programów i Jakości Kształcenia zapotrzebowania na druki akcydensowe w terminie do końca roku kalendarzowego oraz sprawuje nadzór nad:
 - a) ewidencją i gospodarowaniem zamówionymi drukami akcydensowymi;
 - b) przygotowaniem i wydaniem świadectw ukończenia studiów podyplomowych.

REKRUTACJA NA STUDIA PODYPLOMOWE

§ 5

1. Do odbywania studiów podyplomowych uprawnieni są absolwenci studiów wyższych, legitymujący się dyplomem licencjata, inżyniera, magistra, magistra inżyniera lub równorzędnym. Szczegółowe zasady naboru na studia podyplomowe określa załącznik do zarządzenia Rektora o utworzeniu studiów podyplomowych.
2. Informacja o naborze na studia podawana jest na stronie internetowej Uczelni oraz jednostki prowadzącej studia, wraz z określeniem miejsca i terminu składania wymaganych dokumentów.
3. Rekrutację przeprowadza i decyzję w sprawie przyjęcia na studia podejmuje kierownik studiów podyplomowych, z uwzględnieniem wymagań, o których mowa w ust. 1, oraz dopuszczalnego limitu przyjęć, warunkującego wysoką jakość kształcenia.
4. Kandydat zostaje słuchaczem studiów podyplomowych po zawarciu z Uczelnią porozumienia o warunkach odpłatności za kształcenie na tych studiach oraz uiszczeniu należnej opłaty.

§ 6

1. Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia podyplomowe zobowiązani są złożyć następujące dokumenty:
 - 1) podanie o przyjęcia na studia podyplomowe;
 - 2) kwestionariusz osobowy;
- 3) kopię dyplomu ukończenia studiów wyższych — oryginał należy przedłożyć do wglądu;
 - 5) inne dokumenty wymienione w ogłoszeniu rekrutacyjnym.
2. W przypadku cudzoziemców wymagany jest dyplom ukończenia studiów wyższych w Polsce lub dyplom ukończenia studiów wyższych za granicą uznany lub nostryfikowany na zasadach określonych odrębnymi przepisami.

PRAWA I OBOWIĄZKI SŁUCHACZA

§ 7

3. Słuchacz jest obowiązany postępować zgodnie z treścią niniejszego regulaminu studiów podyplomowych, przestrzegać przepisów obowiązujących w Uczelni, wykonywać terminowo i rzetelnie zarządzenia jej władz i organów.
4. Słuchacz dba o dobre imię Uczelni oraz szanuje jej tradycje i zwyczaje.
5. Słuchacz jest obowiązany przestrzegać zasad etyki oraz przepisów prawa o ochronie własności intelektualnej, w tym przygotowywać prace zaliczeniowe i prace dyplomowe z poszanowaniem praw autorskich.
6. Słuchacz ma prawo do:
 - 1) udziału w zajęciach dydaktycznych przewidzianych programem i planem realizowanych studiów podyplomowych, korzystania z pomocy nauczycieli oraz korzystania z pomieszczeń i urządzeń dydaktycznych, uczestnictwa w prowadzonych przez Uczelnię pracach badawczych lub publikowania na zasadach i w trybie określonym w regulaminach i innych przepisach;
 - 2) informacji o warunkach, zakresie merytorycznym, formie i terminie uzyskania zaliczeń oraz terminie ogłoszenia wyników zaliczeń, przy uwzględnieniu zasad dokumentowania przebiegu studiów prowadzonym w uczelnianym systemie informatycznym;
 - 3) wglądu do prac pisemnych będących podstawą zaliczenia zajęć oraz merytorycznego uzasadnienia uzyskanej oceny;
 - 4) informacji o zakresie i warunkach prowadzenia zajęć dydaktycznych, w tym dotyczących treści i form zajęć oraz efektów uczenia się, formy przeprowadzenia sprawdzianów wiedzy lub umiejętności i zaliczania zajęć;

- 5) możliwości korzystania ze zbiorów bibliotecznych systemu biblioteczno-informacyjnego Uczelni, na zasadach określonych w Uczelni.
7. Słuchacz traci powyższe prawa z chwilą skreślenia z listy uczestników studiów podyplomowych z powodu nierzetelnego wywiązywania się z obowiązków określonych w niniejszym regulaminie oraz z powodu rezygnacji lub zakończenia tych studiów.
8. Słuchacz ma obowiązek:
 - 1) aktywnego uczestnictwa we wszystkich formach i rodzajach zajęć;
 - 2) terminowego przystępowania do zaliczeń zajęć oraz spełniania innych wymogów określonych w programie studiów;
 - 3) usprawiedliwienia krótkotrwałej nieobecności na zajęciach nie później niż na następnych zajęciach, na których jest obecny, przy czym tryb usprawiedliwiania i sposób uzupełniania zaległości wynikających z nieobecności określa prowadzący zajęcia;
 - 4) terminowego zaliczania semestru;
 - 5) terminowego wnoszenia opłat.
9. Słuchacz może wyrażać opinię o programie kształcenia, organizacji toku studiów, nauczycielach akademickich i nauczaniu poprzez aktywne uczestnictwo w ocenie prowadzonej w ramach Uczelnianego Systemu Jakości Kształcenia, regulowanego odrębnymi przepisami.

ZASADY ORGANIZACJI I PROWADZENIA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH

§ 8

1. Studia podyplomowe trwają trzy semestry.
2. Program studiów podyplomowych umożliwia uzyskanie przez słuchacza co najmniej 30 punktów ECTS.
3. Przyjmuje się, że jeden punkt ECTS odpowiada efektom kształcenia, których uzyskanie wymaga od słuchacza średnio 25-30 godzin pracy, w tym pracy własnej.
4. Program studiów podyplomowych określa w szczególności:
 - 1) liczbę semestrów i liczbę punktów ECTS konieczną do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się;
 - 2) opis efektów uczenia się z ich przyporządkowaniem do właściwych dyscyplin naukowych, o których mowa w przepisach powszechnie obowiązujących;
 - 3) opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się, obejmującego wykaz przedmiotów i innych zajęć wraz z wymiarem punktów ECTS do nich przypisanych;
 - 4) warunki ukończenia studiów podyplomowych, w tym formę i zakres realizowanych prac dyplomowych lub formę złożenia egzaminu dyplomowego

- 5 Opisy przedmiotów i innych zajęć, sporządzane zostają w formie sylabusu, który określa:
- 1) nazwę przedmiotu i jego umiejscowienie w programie studiów podyplomowych;
 - 2) odniesienie do efektów uczenia określonych dla programu studiów podyplomowych —macierz efektów uczenia się;
 - 3) ramowe treści kształcenia z podziałem na formy zajęć, wraz z przypisaniem wymiaru godzin zajęć do tych form;
 - 4) sposoby weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez słuchaczy w związku z realizacją zajęć;
 - 5) wykaz literatury i piśmiennictwa, w oparciu o który opracowano program przedmiotu.

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

Organizacja, przebieg i zasady zaliczania ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH odbywają się na podstawie wewnętrznego regulaminu.

ZALICZENIA I SKREŚLENIA

§ 9

6. Określone w programie studiów moduły zajęć, w tym przedmioty i kursy, kończą się zaliczeniem na jedną ocenę końcową. Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego modułu jest zaliczenie wszystkich form kształcenia określonych w programie studiów podyplomowych.
7. Dla egzaminów i zaliczeń na ocenę w Uczelni obowiązuje następująca skala ocen i odpowiadająca im skala w systemie ECTS:

▪ bardzo dobry (bdb)	5,0 = A
▪ dobry plus (db+)	4,5 = B
▪ dobry (db)	4,0 = C
▪ dostateczny plus (dst+)	3,5 = D
▪ dostateczny (dst)	3,0 = E
▪ niedostateczny (ndst)	2,0 = F
8. Dla zaliczeń bez oceny ma zastosowanie adnotacja zaliczony (zal.) lub niezaliczony (nzal.).
9. Za zaliczone uznaje się przedmioty i moduły, dla których w protokole prowadzonym w systemie elektronicznym oraz wydrukowanej na jego podstawie karcie okresowych osiągnięć słuchacza dokonano wpisu oceny pozytywnej, tj. co najmniej oceny dostatecznej (3,0) lub adnotacji „zaliczone”.

10. W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej (2,0) lub adnotacji niezaliczony (nzal.) słuchaczowi przysługuje prawo do jednorazowej poprawy oceny w terminie poprawkowym, ustalonym przez koordynatora przedmiotu.
11. Egzamin dyplomowy jest egzaminem pisemnym, składanym przed komisją egzaminacyjną powołaną przez kierownika studiów podyplomowych.
12. Komisja egzaminacyjna powinna liczyć co najmniej trzech członków, a jej obrady są niejawne.
13. Egzamin dyplomowy powinien być złożony w terminie określonym w harmonogramie realizacji studiów podyplomowych, jednak nie później, niż do końca ostatniego semestru, w którym te studia są realizowane.
14. W przypadku negatywnej oceny egzaminu dyplomowego, Kierownik studiów podyplomowych określa termin egzaminu poprawkowego i skład komisji, uprawnionej do jego przeprowadzenia. Słuchacz ma prawo do jednego terminu egzaminu poprawkowego.
15. Skreślenia z listy słuchaczy studiów dokonuje Kierownik studiów podyplomowych w przypadku:
 - a. niepodjęcia studiów;
 - b. pisemnej rezygnacji ze studiów;
 - c. nieuzyskania zaliczenia modułów zajęć w terminach określonych w planie rozliczenia modułów zajęć;
 - d. niezłożenia w terminie egzaminu dyplomowego;
 - e. niewniesienia opłat związanych z odbywaniem studiów;
 - f. niepodpisania przez słuchacza przedłożonej przez Uczelnię umowy o warunkach odpłatności za świadczone usługi edukacyjne na studiach podyplomowych.
16. Kierownik studiów podyplomowych informuje słuchacza o wszczęciu procedury skreślenia. Informacja przesłana zostaje na adres poczty elektronicznej, wskazany w kwestionariuszu osobowym.

UKOŃCZENIE STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

§ 10

1. Dokumentem potwierdzającym ukończenie studiów podyplomowych jest świadectwo wydane przez Uczelnię, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami.
2. Warunkiem wydania świadectwa ukończenia studiów podyplomowych jest uzyskanie określonych w programie kształcenia tych studiów wszystkich efektów kształcenia, potwierdzone zaliczeniem wszystkich modułów zajęć dydaktycznych oraz uzyskaniem wymaganej liczby punktów ECTS.
3. Podstawę do ustalenia oceny końcowej studiów określonej na świadectwie stanowią pozytywne oceny:

- zajęć dydaktycznych — liczonych jako średnia arytmetyczna wszystkich ocen końcowych, określonych dla przedmiotów i kursów,
oraz
 - egzaminu dyplomowego.
4. Ocena końcowa studiów podyplomowych stanowi 70% oceny zajęć dydaktycznych i 30% oceny z egzaminu dyplomowego.
5. Celem ustalenia oceny końcowej wyniki przeprowadzonych szacunków zaokrągla się następująco:
- | | |
|---------------|---------------------------|
| do 3,259 | - dostateczny(3,0), |
| 3.260 — 3,759 | - dostateczny plus (3,5), |
| 3,760 — 4,259 | - dobry(4,0), |
| 4,260 — 4,509 | - dobry plus (4,5), |
| od 4,510 | - bardzo dobry (5,0). |

PRZEPISY KOŃCOWE

§ 11

W sprawach nieuregulowanych innymi przepisami decyzje w sprawach studiów podyplomowych podejmuje Rektor.