

Nazwa zajęć:	Poradnictwo żywieniowe	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition counseling		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-ZZ-02L-09_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Marta Jeruszka-Bielak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji różnych form poradnictwa żywieniowego dla kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności.</p> <p>Wykłady: Pojęcie, cele i rola poradnictwa żywieniowego jako szczególnej metody edukacji żywieniowej. Formy poradnictwa żywieniowego (grupowe, indywidualne), zadania, planowanie, organizacja i realizacja poradnictwa z wykorzystaniem narzędzi umożliwiających osiągnięcie wysokiej efektywności poradnictwa w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych w różnych grupach ludności i w indywidualnych przypadkach, w tym dzieci i młodzieży, kobiet, w tym ciężarnych, karmiących, w okresie menopauzy, mężczyzn zdrowych i z ryzykiem chorób metabolicznych, osób starszych, osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną itp. Efektywność poradnictwa żywieniowego i jej badanie i ocena.</p> <p>Ćwiczenia: Określenie i sformułowanie w 3-4 osobowych zespołach celów różnych form poradnictwa żywieniowego (grupowego, indywidualnego) na podstawie wiedzy żywieniowej studentów i danych ze źródeł piśmiennictwa, dla różnych grup osób charakteryzujących się określonymi błędnymi poglądami, postawami i zachowaniami żywieniowymi i wynikającymi z nich potrzebami edukacyjnymi. Planowanie i realizacja projektu wybranej formy poradnictwa żywieniowego, w tym opracowanie kwestionariuszy wywiadu oraz scenariuszy poradnictwa; przeprowadzenie zaprojektowanego poradnictwa żywieniowego przez zespoły studentów metodą inscenizacji. Ocena przez studentów zaprezentowanego poradnictwa przy wykorzystaniu przyjętych kryteriów oceny. Opracowanie ulotki poradni żywieniowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7; b) ćwiczenia audytorjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia audytorjne w 3-4 osobowych zespołach, inscenizacja, dyskusja, ćwiczenia projektowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw żywienia i oceny żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego U2 – potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność	Kompetencje: K1 – jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych poprzez wpływ na sposób żywienia i stan zdrowia poszczególnych jednostek z różnych grup populacyjnych, a w konsekwencji różnych społeczności K2 – jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i poradnictwa żywieniowego przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacje lub inscenizacje, pisemne scenariusze wywiadów i porady żywieniowej, projekt ulotki, obserwacja pracy studenta w czasie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wydruki (ksero) scenariuszy wywiadów i porady żywieniowej oraz ulotki; oceny z inscenizacji, ulotki, obserwacji pracy w czasie ćwiczeń, protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%) Ocena ćwiczeń (50%: inscenizacje lub prezentacje, ulotka)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010. 2. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2010. 3. McKenzie H. (red.): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk, 2003. 4. Kołtajis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M.: Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009, s. 254-269.		

5. Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Esevier Urban & Partner, Wrocław, 2011.
 6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2014.
 7. Contento I.: Edukacja żywieniowa. Wyd. PWN, Warszawa, 2018.

UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego jako szczególnej formy edukacji żywieniowej w profilaktyce i prewencji chorób dietozależnych	K_W04	2
Umiejętności – U1	potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia poradnictwa żywieniowego	K_U01, K_U03	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe dla wybranej grupy ludzi lub osoby indywidualnej oraz ocenić jego skuteczność	K_U08	2
Kompetencje – K1	jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych poprzez wpływ na sposób żywienia i stan zdrowia poszczególnych jednostek z różnych grup populacyjnych, a w konsekwencji różnych społeczności	K_K03	2
Kompetencje – K2	jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i poradnictwa żywieniowego przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Trendy w konsumpcji	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Trends in consumption		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-02L-10_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Sylwia Żakowska-Biomas, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Historia gospodarcza ostatnich lat dostarcza dużo przesłanek wskazujących na to, że dalszy rozwój nie może odbywać się bez coraz lepszej wiedzy o konsumencie, o jego potrzebach, ograniczeniach, kryteriach wyboru, czy nawet o przyjmowanych ideach. Wiedza ta staje się imperatywem w działaniu politycznym, społecznym i gospodarczym. Celem przedmiotu jest przedstawienie wybranych zagadnień z historii myśli ekonomicznej odwołujących się do gospodarstw domowych, w tym teorii zachowania konsumenta, w celu rozwinięcia kompetencji do oceny aktualnie przebiegających procesów w społeczeństwie, w szczególności procesów związanych z zaspokajaniem potrzeb żywieniowych. Konkretnymi zadaniami przedmiotu są rozpoznanie warunków życia Polaków, sposobu żywienia, trendów w zaspokajaniu potrzeb, w szczególności żywieniowych a także postaw i zachowań konsumentów wobec nowych zjawisk i procesów rynkowych i wynikających stąd konsekwencji dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych.</p> <p>Wykłady: Sytuacja demograficzna społeczeństwa polskiego. Kategorie sfery konsumpcji. Klasyfikacje potrzeb, podziały i funkcje konsumpcji. Teoria motywacji. Źródła informacji o konsumpcji, miary konsumpcji i spożycia żywności. Prawdopodobieństwo w kształtowaniu się dochodów i wydatków gospodarstw domowych. Uwarunkowania i determinanty konsumpcji. Nowe zjawiska w konsumpcji – przegląd wybranych kategorizacji. Zrównoważona konsumpcja i jej uwarunkowania. Koncepcja „sprawiedliwego handlu”. Dekonsumpcja i racjonalizacja konsumpcji. Etnocentryzm konsumencki. Innowacje na rynku żywności i innowacyjność konsumencka.</p> <p>Ćwiczenia: Dochody, wydatki i spożycie żywności i jej składników w polskich gospodarstwach domowych - analiza danych z badań gospodarstw domowych, konfrontacja z zaleceniami żywieniowymi. Analiza zmian cen ze szczególnym uwzględnieniem żywności. Współczesna konsumpcja - nowe zjawiska i tendencje, tendencje spożycia żywności. Nowe trendy na rynku żywności i usług gastronomicznych oraz ich uwarunkowania. Warsztaty trendowe – analiza i wykorzystanie trendów w sferze żywności i żywienia w kreowaniu nowych produktów i usług.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia audytorijne; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, analiza materiałów źródłowych, praca w grupach, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii, ekonomii i marketingu		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie uwarunkowania konsumpcji żywności w aspekcie rozwoju zrównoważonego w wymiarze środowiskowym, społecznym i ekonomicznym. W2 – zna i rozumie nowe trendy w konsumpcji oraz postawy i zachowania konsumentów wobec nowych zjawisk rynkowych i wynikające stąd konsekwencje dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych.	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje na temat nowych trendów w konsumpcji oraz ich wpływu na postawy i zachowania konsumentów żywności oraz usług gastronomicznych. U2 – potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych z zakresu analizy i wykorzystania nowych trendów w konsumpcji w celu kreowania oferty innowacyjnych produktów i usług gastronomicznych.	Kompetencje: K1 – jest gotowy do krytycznej oceny nowych trendów w konsumpcji i poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie uwarunkowań konsumpcji oraz zachowań konsumentów żywności i usług gastronomicznych.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	I. Quiz e-learningowy lub zaliczenie bezpośrednie dla zwolenników poznania powiązanego II. Prezentacje ustne grupowe – analiza trendów i ich wykorzystanie w kreowaniu nowych produktów i usług (warsztaty trendowe) III. Esej (w formie Forum lub Warsztatów) przedstawiający charakterystyczny termin lub opracowanie dotyczące szerszego problem cywilizacyjnego, społeczno-ekonomicznego lub na temat bieżącego ważnego wydarzenia		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zrealizowane indywidualne quizy, eseje, recenzje i prace archiwizowane w formie elektronicznej		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. quiz e-learningowy - 25% 2. prezentacja ustna zadania grupowego - 50% 3. esej, recenzje - 25% Każda z czynności opisanych w punktach 1, 2, 3 musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sale ćwiczeniowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bywalec Cz.: Konsumpcja w teorii i praktyce gospodarowania. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007. 2. Bywalec Cz.: Konsumpcja a rozwój gospodarczy i społeczny. Wydawnictwo C. H. Beck, Warszawa, 2010. 3. Bywalec Cz.: Ekonomika i finanse gospodarstw domowych. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2012. 4. Laskowski W., Górska-Warsewicz H.: Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wyd. Laskowski, Warszawa, 2014. 5. Laskowski W., Świstak E.: Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wyd. Laskowski, Warszawa, 2014. 6. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W.: Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wyd. Laskowski, Warszawa, 2014. 7. Frewer L., Van Trijp H. (red.): Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom, 2007. 8. Kieźel E., Smyczek S.: Zachowania konsumentów. Procesy unowocześniania konsumpcji. Wolters Kluwer SA, 2015. 9. Mróz B.: Konsument w globalnej gospodarce. Trzy perspektywy. Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, 2013. Oraz zasoby na www.fao.org oraz autorskie na www.e-trofologia.sggw.pl oraz http://koek.sggw.pl/spozycie.htm i wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie uwarunkowania konsumpcji żywności w aspekcie rozwoju zrównoważonego w wymiarze środowiskowym, społecznym i ekonomicznym.	K_W06	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie nowe trendy w konsumpcji oraz postawy i zachowania konsumentów wobec nowych zjawisk rynkowych i wynikające stąd konsekwencje dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych	K_W07	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje na temat nowych trendów w konsumpcji oraz ich wpływu na postawy i zachowania konsumentów żywności oraz usług gastronomicznych.	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych z zakresu analizy i wykorzystania nowych trendów w konsumpcji w celu kreowania oferty innowacyjnych produktów i usług gastronomicznych.	K_U07	2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do identyfikacji i krytycznej oceny nowych trendów w konsumpcji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie uwarunkowań konsumpcji oraz zachowań konsumentów żywności i usług gastronomicznych.	K_K01	2
Kompetencje – K2	Jest gotowy do rozwiązywania problemów indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Projektowanie produktu żywnościowego	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food product development		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-2Z-02L-11_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Monika Hoffmann		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie teoretycznej i praktycznej wiedzy o marketingowych i technologicznych uwarunkowaniach procesu opracowywania i wprowadzania na rynek żywnościowy nowych produktów spożywczych.</p> <p>Wykłady: Innowacyjność - istota i cele. Rodzaje innowacji i klasyfikacja innowacji produktowych. Pomiar innowacyjności. Postawy konsumentów wobec nowości rynkowych. Korzyści i ryzyko opracowywania nowych produktów w przedsiębiorstwach. Strategie innowacji przedsiębiorstw. Specyfika procesu opracowywania nowych produktów na rynku żywności. Modele opracowywania i rozwoju innowacji produktowych. Strategie innowacji produktu. Strategie wprowadzania nowych produktów na rynek. Konsument w procesie rozwoju i opracowywania produktu żywnościowego – studium przypadków. Zasady postępowania w projektowaniu technologicznym produktów żywnościowych. Kształtowanie trwałości produktów spożywczych. Wymagania jakościowe dla różnych grup produktów spożywczych – rodzaje i maksymalne poziomy zanieczyszczeń fizykochemicznych i mikrobiologicznych w żywności. Dokumentacja technologiczna niezbędna do wprowadzenia produktów spożywczych do obrotu handlowego. Opracowywanie specyfikacji jakościowych dla surowców wchodzących w skład produktu. Dobór metod badawczych niezbędnych do określania jakości projektowanego wyrobu spożywczego.</p> <p>Ćwiczenia: Przegląd trendów innowacyjnych i asortymentu w wybranym sektorze. Kreowanie pomysłów na nowy produkt i ich selekcja. Przygotowanie conceptów nowego produktu z uwzględnieniem grupy docelowej, strategii cenowej, opakowania produktu, sposobu dystrybucji i komunikacji. Wybór conceptu o największym potencjale rynkowym. Opracowanie strategii wprowadzenia nowego produktu na rynek. Prezentacja marketingowych conceptów nowych produktów żywnościowych oraz sposobu ich wprowadzenia na rynek. Samodzielne projektowanie składu, wartości odżywczej i jakości sensorycznej wybranego produktu żywnościowego. Wykonanie badań jakości sensorycznej, wyróżników fizykochemicznych zaprojektowanego produktu, ustalenie maksymalnych poziomów zanieczyszczeń. Prezentacja zaprojektowanego i wykonanego samodzielnie produktu spożywczego wraz z opracowaną dokumentacją: - ekonomiczną i technologiczną (elementy dokumentu normalizacyjnego, wyniki badań jakościowych, projekt informacji na etykietę i ew. materiały reklamowe, produkt).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, studium przypadków Ćwiczenia: zadanie projektowe, dyskusja, praca w laboratorium – z wykorzystaniem urządzeń niezbędnych do przetwarzania surowców, pakowania i utrwalania gotowego produktu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności, towaroznawstwa żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna typy innowacji produktowych i ich rolę w unowocześnianiu rynku żywności, rozumie procesy marketingowego opracowywania i wprowadzania na rynek żywnościowy nowych produktów spożywczych W2 – zna metody i techniki badawcze wykorzystywane przy opracowywaniu nowych i rozwoju istniejących produktów żywnościowych	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskać, analizować i interpretować informacje z różnych źródeł, potrzebne do oceny szans i możliwości wprowadzenia nowego produktu oraz identyfikacji potrzeb konsumentów na rynku żywności U2 – potrafi zaplanować i praktycznie przeprowadzić proces opracowania produktu żywnościowego, dobrać składniki recepturowe, sposób pakowania i utrwalania produktu spożywczego oraz przygotować informacje niezbędne do umieszczenia na etykiecie jednostkowej	Kompetencje: K1 – jest gotowy do wykorzystania obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny oraz posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się K2 – rozumie potrzebę pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji pracy projektowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, kolokwia częściowe i sprawozdania		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach kolokwium, raportów z realizacji kolejnych etapów procesu opracowywania produktu, prezentacji opracowanego projektu oraz egzaminów
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Cz. 1. Ocena treści wykładowych na podstawie testu komputerowego:50% Ocena raportów przygotowywanych z kolejnych etapów procesu opracowywania produktu: 25% Ocena projektu końcowego: 25% Cz. 2. Ocena procesu przygotowania prototypu produktu – 15% Ocena dokumentacji technologicznej produktu – 30% Ocena z testu wyboru – 55% Ocena końcowa: część 1 – 50%, część 2 – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Earle M., Earle R., Anderson, A.: Opracowywanie produktów spożywczych – podejście marketingowe. WNT, Warszawa, 2007. 2. Rutkowski I.: Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania. Wyd. PWE, Warszawa, 2007. 3. Świdorski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. WNT, Warszawa, 2003. 4. Innovation Management and New Product Development, Ed. 3, Prentice Hall, Edinburgh; 5. Pomykański A.: Zarządzanie innowacjami, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa-Łódź, 2001. 6. Fuller G.W.: New Food Product Development: From Concept to Marketplace, Ed. 2, , CRC Press, 2004. 7. Boca Raton, Florida; Gorchels L.: Zarządzanie produktem. Od badań i rozwoju do budżetowania reklamy. Wyd. Helion, Gliwice, 2007. 8. Trott P.: Innovation Management and New Product Development. Financial Times Prentice Hall, Harlow, 2005. 9. Aktualne rozporządzenia krajowe i unijne	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 9	

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:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna typy innowacji produktowych i ich rolę w unowocześnianiu rynku żywności, rozumie procesy marketingowego opracowywania i wprowadzania na rynek żywnościowy nowych produktów spożywczych	K_W03	2
Wiedza – W2	zna metody i techniki badawcze wykorzystywane przy opracowywaniu nowych i rozwoju istniejących produktów żywnościowych	K_W02	3
Umiejętności – U1	potrafi pozyskać, analizować i interpretować informacje z różnych źródeł, potrzebne do oceny szans i możliwości wprowadzenia nowego produktu oraz identyfikacji potrzeb konsumentów na rynku żywności	K_U05	3
Umiejętności – U2	potrafi zaplanować i praktycznie przeprowadzić proces opracowania produktu żywnościowego, dobrać składniki recepturowe, sposób pakowania i utrwalania produktu spożywczego oraz przygotować informacje niezbędne do umieszczenia na etykiecie jednostkowej	K_U01, K_U05	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotowy do wykorzystania obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny oraz posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się	K_K01, K_K02	3, 3
Kompetencje – K2	Jest gotowy do pracy zespołowej w przygotowaniu i realizacji projektu	K_K02	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Systemy jakości w produkcji żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Quality systems for food manufacturing		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-02L-12_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wymaganiami i wytycznymi dla produkcji certyfikowanych systemach jakości spełniających kryteria systemów KEUE oraz krajowych systemów notyfikowanych i uznanych przez KEUE. Ponadto celem przedmiotu jest również przedstawienie zasad certyfikacji surowców rolnych i produktów przetworzonych w całym łańcuchu produkcyjnym tj. Przedstawienie zasad, założeń i wymagań dla produkcji pierwotnej surowców roślinnych i zwierzęcych, warunków zbioru, uboju, przetwarzania, transportu, badań i warunków znakowania żywności znakiem certyfikowanego systemu jakości. Również w celu przedmiotu zawarte są warunki certyfikacji badań, weryfikacji, oparte o przyjęte przez KEUE normatywy prawne tj. Rozporządzenia i normę postępowania certyfikacyjnego. Zamykającym celem projektu jest etap notyfikacji systemów polskich uznanych przez UE jak również systemów krajów UE oraz systemów jakości pozaunijnych tj. USA, Japonii i Australii.</p> <p>Wykłady: Wymagania i wytyczne dla produkcji certyfikowanej żywności. Systemy jakości produkcji żywności KE UE. Zasady produkcji certyfikowanego mięsa i produktów mięsnych, drobiowych i rybnych. Zasady produkcji certyfikowanego mleka i produktów mlecznych. Zasady produkcji certyfikowanych ryb i przetworów rybnych. Zasady produkcji certyfikowanego zboża i produktów zbożowych. Zasady produkcji certyfikowanych warzyw i owoców oraz produktów warzywno-owocowych. Notyfikacja systemów krajowych i KE UE oraz krajowych uznanych i notyfikowanych systemów produkcji żywności w amerykańskim systemie USDA, w Australijskim systemie MLA, w systemie niemieckim QS oraz austriackim AMA – Gütesiegel.</p> <p>Ćwiczenia: Wybór innowacyjnego produktu zdefiniowanego w systemie jakości z wyszczególnieniem etapów – Standard wykonawczy. Zasady certyfikacji dla poszczególnych grup produktów w poszczególnych systemach – etap pierwotny. Zasady certyfikacji dla poszczególnych grup produktów w poszczególnych systemach – etap wtórny technologia produkcji. Zasady certyfikacji dla poszczególnych grup produktów w poszczególnych systemach – etap wtórny, proces pakowania i znakowania. Zasady weryfikacji dla poszczególnych grup produktów w poszczególnych systemach – etap pierwotny i wtórny, technologia produkcji, pakowanie, znakowanie, badania – standardy weryfikacyjne zewnętrznych jednostek oceniających w normie EN PN 45011. Budowa systemu jakości dla wybranego produktu żywnościowego. Opracowanie wytycznych do notyfikacji KEUE. Proces notyfikacyjny. Przygotowanie wystąpienia notyfikacyjnego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych, przygotowanie projektów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza i umiejętności z zakresu technologii żywności, inżynierii żywności, właściwości fizycznych, reologicznych chemicznych żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma ogólną wiedzę o zasadach produkcji certyfikowanej żywności, a także czynnikach determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;	Umiejętności: U1 – ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w trakcie produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności certyfikowanej w systemach jakości;	Kompetencje: K1 – rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu systemów jakości i produkcji żywności.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie dokumentacji do certyfikacji produktu żywnościowego w wybranym systemie jakości		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: opracowana dokumentacja do certyfikacji produktu żywnościowego		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:
 1. ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.
 2. Rozp.nr 2082/92 – 509/2006
 3. Rozp.nr 2081/92 – 510/2006
 4. Rozp.nr 2092/91 – 834/2007
 5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r.
 6. <http://minrol.gov.pl>
 7. <http://pzpbm.pl>

UWAGI
 inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 9

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:	1,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	ma ogólną wiedzę o zasadach produkcji certyfikowanej żywności, a także czynnikach determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności;	K_W02, K_W08	2, 2
Umiejętności – U1	ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w trakcie produkcji, przechowywania, i dystrybucji żywności certyfikowanej w systemach jakości;	K_U01, K_U05, K_U07, K_U08	2, 2, 2, 2
Kompetencje – K1	rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu systemów jakości żywności i produkcji żywności	K_K01, K_K02	2, 2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Zaawansowane analizy fizykochemiczne w ocenie żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Advanced physicochemical analysis in food evaluation		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-02L-13_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Jarosław Wyrwisz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności o zastosowaniu nowoczesnych metod instrumentalnych: technik optycznych, spektrometrii do kontroli jakości i badania składu i właściwości fizycznych surowców i produktów żywnościowych. Ćwiczenia: Ocena właściwości produktów sypkich oraz morfologia cząstek przy wykorzystaniu odpowiednich narzędzi i metod. Komputerowa analiza obrazu skali mikroskopowej układów wielofazowych. Ocena właściwości zagęszczających i stabilizujących składników żywności. Skaningowa kalorymetria różnicowa w badaniu właściwości cieplnych żywności. Predykcja jakości żywności z wykorzystaniem near-infrared spectroscopy.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie wykorzystanie technik optycznych, spektroskopii, enzymatycznych w badaniach właściwości fizykochemicznych i jakości żywności	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać techniki mikroskopowych w analizie jakości żywności, U2 – potrafi prowadzić analizy składu produktów spożywczych z wykorzystaniem różnicowej kalorymetrii skaningowej (DSC) oraz wykorzystać komputerową analizę obrazu do badań żywności	Kompetencje: K1 – jest gotów do zespołowej pracy w laboratoriach zajmujących się badaniami jakości żywności, bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy teoretycznej oraz sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia i sprawozdania studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	80% - kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń oraz 20% sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów		
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratoria i Hala techniki w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sun D.-W.: Infrared Spectroscopy for Food Quality Analysis and Control, 2008. 2. Auty M. A. E.: Confocal microscopy: principles and applications to food microstructures. Food Microstructures. Microscopy, Measurement and Modelling. Teagasc Food Research Centre, Ireland. Chapter 4, 2013, 96-131 3. Jaime A. Rincón Cardona, Cristián Huck Iriart and María Lidia Herrera: Applications of Confocal Laser Scanning Microscopy (CLSM) in Foods. http://dx.doi.org/10.5772/55653 4. Wybrane artykuły z czasopism naukowych			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie wykorzystanie technik optycznych, spektroskopii, enzymatycznych w badaniach właściwości fizykochemicznych i jakości żywności	K_W04, K_W05	3, 3
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać techniki mikroskopowych w analizie jakości żywności	K_U03	2
Umiejętności – U2	potrafi prowadzić analizy składu produktów spożywczych z wykorzystaniem różnicowej kalorymetrii skaningowej (DSC) oraz wykorzystać komputerową analizę obrazu do badań żywności.	K_U03	2
Kompetencje – K1	jest gotów do zespołowej pracy w laboratoriach zajmujących się badaniami jakości żywności, bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka.	K_K01, K_K02	2, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-02L-14_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Franciszek Kampka, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Socjologii		
Jednostka realizująca:	Katedra Socjologii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł współczesnych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych oraz prowadzenia sporów etycznych. Student po ukończeniu kursu potrafi dokonywać oceny etycznej różnych form zachowania, jest świadomy problematyki etycznej i aksjologicznej. Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Student zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	Umiejętności: U1 – Student potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	Kompetencje: K1 – Student jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół z ocenami, prace pisemne studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Singer P. (red): Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza, 1998 2. Hołówka J.: Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka, 2001 3. Lazari-Pawłowska I.: Etyka, Warszawa: Ossolineum, 1992 4. Kampka F.: Etyka biznesu – kompas czy kajdany, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2016 5. Kampka F.: Etyka polityki – między wolnością a solidarnością, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2017			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza –W1	student zna podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść	K_W07	1
Umiejętności–U1	Student potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	K_U01	1
Kompetencje – K1	Student jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	K_K04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-ZZ-02L-17_19

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania.</p> <p>Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: zasady planowania i przeprowadzenia badań własnych, opracowanie uzyskanych wyników, w tym wykorzystanie właściwych metod statystycznych, sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem własnym studenta), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników własnych, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich	Umiejętności: U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej U2 – potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas opracowywania koncepcji pracy, prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania wyników i ich zaprezentowania w ich postaci pracy magisterskiej	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku K2 – jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002. 2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009. 3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2		

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:	0,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczącą różnych aspektów żywienia człowieka, ocena i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08	3, 3, 3, 3 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej	K_U03, K_U06	3, 3
Umiejętności – U2	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas opracowywania koncepcji pracy, prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania wyników i ich zaprezentowania w ich postaci pracy magisterskiej	K_U01, K_U02, K_U03	2, 2, 3
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy