

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Żywnienie w ekstremalnych warunkach</b>			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition under extreme conditions				
Kierunek studiów:	<b>Żywnienie człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt, prof. nadzw. WIHiE				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt, prof. nadzw. WIHiE				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Oceny Żywnienia</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu fizjologicznych reakcji organizmu człowieka na ekstremalne warunki (tropik suchy i mokry, klimat zimny i wysokogórski, zespół długu czasowego, niedobory wody i pożywienia) oraz sposobów i metod przystosowania się do tych warunków, ze szczególnym uwzględnieniem sposobu żywienia. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z obszarów podstaw fizjologii człowieka i biochemii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15 ;				
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Definicja, podział i charakterystyka ekstremalnych warunków środowiska. Ustrojowe mechanizmy termoregulacji i fizjologiczne sposoby przystosowania się do skrajnych warunków temperaturowych środowiska. Wpływ niskiej i wysokiej temperatury otoczenia na zapotrzebowanie organizmu człowieka na energię i składniki odżywcze. Wpływ niskiej i wysokiej temperatury otoczenia na zapotrzebowanie organizmu człowieka na wodę. Sposób żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych oraz w sytuacjach braku pożywienia. Zespół długu czasowego (jet-lag syndrom): fizjologiczne podstawy zespołu długu czasowego i żywieniowe niwelowanie jego skutków. Żywnienie w warunkach zagrożenia terroryzmem żywnościowym oraz metody i sposoby zapobiegania działaniom terrorystycznym na szczeblu krajowym i międzynarodowym.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):					
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. podstaw fizjologii człowieka oraz z biochemii ogólnej i biochemii żywności i żywienia				
Efekty kształcenia:	01_W – zna fizjologiczne reakcje organizmu na działanie gorącego i zimnego środowiska 02_W – zna sposoby i metody przystosowania się do skrajnych warunków temperaturowych otoczenia 03_W – zna zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze organizmu człowieka przebywającego i pracującego w skrajnych warunkach temperaturowych środowiska oraz zasad żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych oraz w sytuacjach kryzysowych związanych z brakiem pożywienia i wody	04_U - umie zaplanować odpowiedni sposób żywienia człowieka, stosownie do ekstremalnych warunków środowiska 05_K – ma świadomość zagrożeń wynikających z terroryzmu żywnościowego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W - 03_W, 04_U, 05_K - egzamin z wykładów (pisemny testowy)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu, prace egzaminacyjne.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena egzaminu pisemnego - 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bertrandt J. (2004): Zasady racjonalnego żywienia oraz nadzoru sanitarno-higienicznego nad żywnością i żywnieniem w warunkach gorącego klimatu. [w:] Kierznikowicz B., Olszański R., Morawiec B. (red.): Sanitarnohigieniczne i przeciwepidemiczne podstawy zabezpieczenia medycznego wojsk w klimacie tropikalnym. Wyd. Dom Wojska Polskiego, Warszawa.</li> <li>Bertrandt J. (2005): Rola wody i składników mineralnych w żywieniu polskich żołnierzy pełniących służbę w warunkach klimatu gorącego. Żyw. Człow. Metab., 32, supl.1, cz.1, 18-25.</li> <li>Bertrandt J. (2008): Zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze osób przebywających w tropiku. [w:] Olszański R. (red.): Ochrona zdrowia wojsk w tropiku. Polskie Towarzystwo Medycyny i Techniki Hiperbarycznej, Gdynia.</li> <li>Bertrandt J. (2009): Bezpieczeństwo żywności. [w:] Sulowski S., Brzeziński M. (red.): Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa – wybrane</li> <li>Bertrandt J. (2014): Rola i zadania służb sanitarnych w przeciwdziałaniu zatruciom pokarmowym i chorobom zakaźnym oraz terroryzmowi żywnościowemu. [w:] Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. UP, Poznań.</li> </ol>				

- |       |  |
|-------|--|
| 6.    | Russell R.M. (red.) (2006): Mineral requirements for military personnel. National Academy Press, Washington. zagadnienia. Wyd. Elipsa, Warszawa. |
| 7.    | Zoumas B.L. (red.) (2002): High-energy nutrient dense emergency relief food product. National Academy Press, Washington.                         |
| UWAGI |  |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,0 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna fizjologiczne reakcje organizmu na działanie gorącego i zimnego środowiska	K_W01
02_W	zna sposoby i metody przystosowania się do skrajnych warunków temperaturowych otoczenia	K_W01
03_W	zna zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze organizmu człowieka przebywającego i pracującego w skrajnych warunkach temperaturowych środowiska oraz zasad żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych oraz w sytuacjach kryzysowych związanych z brakiem pożywienia i wody	K_W01, K_W06
04_U	umie zaplanować odpowiedni sposób żywienia człowieka, stosownie do ekstremalnych warunków środowiska	K_U01
05_K	ma świadomość zagrożeń wynikających z terroryzmu żywnościowego	K_K04

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Fizjologia i żywienie w sporcie</b>		<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physiology and Sports Nutrition			
Kierunek studiów:	<b>Żywność człowieka i ocena żywności</b>			
Koordynator przedmiot:	Dr hab. Lucyna Kozłowska			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki SGGW			
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki</b>			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II, rok II	c) <b>stacjonarne</b>	
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot dostarcza wiedzę z zakresu fizjologii i żywienia w sporcie i kształtuje umiejętności dotyczące modyfikacji sposobu żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. Przedmiot umożliwia uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania specyficznych dla różnych osób (uprawiających różne dyscypliny sportowe) modyfikacji sposobu żywienia pozwalających na zwiększenie wydolności fizycznej. Dostarczenie wiedzy dotyczącej korzyści i zagrożeń związanych z przyjmowaniem suplementów diety i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia opracowanych dla sportowców.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 15;			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, studia przypadków i dyskusje			
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykład:</b> Szacowanie zapotrzebowania energetycznego przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikroskładniki pokarmowe. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę. Żywność osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy. Lista substancji i metod zabronionych w sporcie oraz ich wpływ na zdrowie. Podział suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia opracowanych dla sportowców wg kryteriów Australijskiego Instytutu Sportu. Jak i kiedy stosować suplementację diety dla zwiększenia wydolności fizycznej? Wybrane substancje ergogeniczne stosowane w sporcie: kofeina, HMB, BCAA, dwuwęglany, glutamina, karnityny itp. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodno-elektrolitowej a wydolność fizyczna. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET). Prezentacje przygotowane w oparciu o oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie. Dyskusja dotycząca deklarowanego przez producentów działania suplementów diety zalecanych dla sportowców i dowodami naukowymi. Przeprowadzenie 3-dniowego bieżącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu, porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikroskładników pokarmowych oraz płynów. Studenci powinni zidentyfikować i uzasadnić poziom spożycia makro- i mikroskładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).</p>			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania diet. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.			
Efekty kształcenia:	01_W - posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zwiększonej aktywności fizycznej 02_W - wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych u sportowców 03_U - potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego	04_U – potrafi analizować krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia w sporcie oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej 05_K - rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych dla sportowców		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny (wykład); 03_U, 04_U - przygotowanie analiz diet sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu w różnych warunkach, poprawności układania diet w różnych dyscyplinach sportu, zalecenia żywieniowe przed, podczas i po treningu w różnych dyscyplinach sportowych; analiza aktualnego piśmiennictwa dotycząca żywienia sportowców 05_K - praca w grupach, przygotowanie raportów i rozwiązywanie problemów;			

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, rozwiązywania zadań, wykonania i prezentacji raportu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena egzaminu pisemnego – 50 punktów (50%)</b> <b>Ocena raportów zespołowych (treści merytoryczne i prezentacja) – 50 punktów (50%)</b>
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Bączyk S. (1993): Podstawy biochemii sportu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa-Poznań. McArdle W.D., Katch F.I., Katch V.L. (1991): Exercise Physiology: Energy, Nutrition, and Human Performance Third Edition. Lea & Febiger Philadelphia/London. Birch K., MacLaren D., George K. (2008): Fizjologia sportu: Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Rodríguez N.R., Di Marco N.M., Langley S. (2009): American Dietetic Association; Dietitians of Canada; American College of Sports Medicine, American College of Sports Medicine position stand. (2009) Nutrition and athletic performance. Med Sci Sports Exerc. ;41(3):709-731. Burke L. (2007): Practical and cultural factors. In: Burke L (ed.): Practical Sports Nutrition. Champaign: Human Kinetics. Maughan R.J., Shirreffs S.M. (2008): Development of individual hydration strategies for athletes. International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism.18(5):457-472. Burke LM (2010): Fuel for optimal training: train high or train low. Scandinavian Journal of Science and Medicine in Sport. ( <a href="http://www.ausport.gov.au/ais/">http://www.ausport.gov.au/ais/</a> ).	
UWAGI:	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>78 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
0,5	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu człowieka	K_W01
03_W	ma poszerzoną wiedzę dotyczącą potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych odnośnie stosowanych diet, produktów spożywczych adresowanych do tych grup oraz systemów i organizacji żywienia	K_W02
02_U	umie samodzielnie określić przyczyny nieprawidłowych zachowań żywieniowych i wynikające z nich zagrożenia, specyficzne dla jednostek i różnych grup populacyjnych	K_U02
03_U	posiada pogłębione umiejętności planowania, wdrażania, kontrolowania i modyfikowania postępowania żywieniowego	K_U03
05_K	ma świadomość potrzeby ciągłego pogłębiania umiejętności, doskonalenia się i doskonalenia kompetencji w zakresie wykonywanego zawodu;	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Trendy w konsumpcji</b>			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Trends in consumption				
Kierunek studiów:	<b>Żywnienie człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr inż. Marta Sajdakowska				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy na temat nowych trendów w sferze konsumpcji żywności oraz postaw i zachowań konsumentów wobec nowych zjawisk i procesów rynkowych i wynikających stąd konsekwencji dla rozwoju rynku żywności i usług gastronomicznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykład z dyskusją. Ćwiczenia - praca w grupach, dyskusja, projekt zespołowy.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Nowe zjawiska w konsumpcji – przegląd wybranych kategoryzacji. Metody badania nowych trendów. Semiotyka kultury w badaniu nowych trendów. Kultura masowa, nowe media i ich wpływ na kreowanie trendów na rynku żywności. Demograficzno-społeczne i kulturowe przeobrażenia w sferze konsumpcji. Zrównoważona konsumpcja i jej uwarunkowania. Koncepcja „sprawiedliwego handlu” w kontekście społecznie odpowiedzialnej konsumpcji. Dekonsumpcja i racjonalizacja konsumpcji. Etnocentryzm konsumentki i jego wpływ na zachowania konsumentów. Koncepcja „slow food”. Innowacje na rynku żywności i innowacyjność konsumentki.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Nowe trendy na rynku żywności i w gastronomii oraz ich uwarunkowania. Ekologizacja konsumpcji i jej przejawy w zachowaniach konsumentów w sferze konsumpcji żywności. Dziedzictwo kulturowe w kreowaniu innowacyjnych produktów i usług. Nowe formy dystrybucji żywności i ich wpływ na zachowania konsumentów w sferze konsumpcji. Koncepcja żywności lokalnej oraz innowacyjne formy współpracy pomiędzy producentami i konsumentami.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość uwarunkowań demograficzno-ekonomicznych oraz społeczno-kulturowych zachowań konsumentów na rynku żywności.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań 02_U – potrafi rozpoznawać uwarunkowania konsumpcji żywności oraz zastosować odpowiednie metody i narzędzia polityki żywienia	03_K – potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę żywienia ludności w różnych warunkach społecznoekonomicznych i etapach życia człowieka 04_K – potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne opinie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K, 04_K – Ocena prezentacji multimedialnej dwuetapowego zadania zespołowego.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja w postaci elektronicznej oraz wydruku komputerowego prezentacji multimedialnej zadania zespołowego.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Prezentacja multimedialna dwuetapowego zadania zespołowego – 100%.</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa, zajęcia terenowe.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (2001). Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices. Springer-Verlag. Berlin. Heidelberg New York.</li> <li>2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom.</li> <li>3. Kieźel E., Smyczek S. (2015). Zachowania konsumentów. Procesy nowocześnieńia konsumpcji. Wolters Kluwer SA.</li> <li>4. Mróz B. (2013). Konsument w globalnej gospodarce. Trzy perspektywy. Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie.</li> <li>5. Sheperd R., Raats M. (2006). The Psychology of Food Choice (Frontiers in Nutritional Science). Wallingford : CABI.</li> <li>6. Solomon M., Bamossy G., Askegaard S., Hogg M.K. (2010). Consumer behaviour. A European perspective. FT Prentice Hall Europe.</li> <li>6. Wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW.</li> </ol>				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>107 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań	K_W07
02_U	potrafi rozpoznawać uwarunkowania konsumpcji żywności oraz zastosować odpowiednie metody i narzędzia polityki wyżywienia	K_U06
03_K	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę wyżywienia ludności w różnych warunkach społecznoekonomicznych i etapach życia człowieka	K_K01
04_K	potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne opinie	K_K02

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Zarządzanie własnością intelektualną</b>			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property management				
Kierunek studiów:	<b>Żywność człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr Agnieszka Bobola				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą, jaką odgrywa zarządzanie ochroną własności intelektualnej w przedsiębiorstwie oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Istota zarządzania własnością intelektualną w kontekście zarządzania wiedzą. Miejsce własności intelektualnej w strategii zarządzania przedsiębiorstwem, wartość firmy a własność intelektualna. Organizacja ochrony własności intelektualnej w przedsiębiorstwie, komórka zarządzania własnością intelektualną w strukturze organizacyjnej, kwalifikacje i kompetencje kadr ds. zarządzania własnością intelektualną, metody i instrumenty zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Regulaminy zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Analiza kosztów i korzyści ochrony własności intelektualnej. Finansowanie ochrony własności intelektualnej. Transfer technologii. Umowy z zakresu własności intelektualnej. Sposoby i koszty dochodzenia praw własności intelektualnej. <b>Ćwiczenia:</b> -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ochrony własności intelektualnej				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie 02_W – zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej 03_U – umie odnaleźć orzeczenia sądowe w sprawach własności intelektualnej	05_K – ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzezwyciężanie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 03_U, 05_K 06_K – przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90%</b> <b>Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, wykład w formie e-learning				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</li> <li>Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź.</li> <li>Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Procedura zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie (2010): Gdański Park Naukowo-Technologiczny, Projekt „Nauka + partnerstwo + innowacyjność = sposób na biznes”.</li> </ol>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>27 h</b>
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie	K_W07
02_W	zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej	K_W07
03_U	umie odnaleźć orzeczenia sądowe w sprawach własności intelektualnej	K_U08
04_K	ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K03



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Seminarium</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	<b>Żywnienie człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych		03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski 04_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 03_U, 04_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena prezentacji – 80%</b> <b>Ocena aktywności na zajęciach – 20%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>52 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01, K_U02, K_U04, K_U05, K_U06, K_U08
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07
04_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Pracownia dyplomowa</b>			<b>ECTS</b>	<b>20</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma workshop				
Kierunek studiów:	<b>Żywność człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok II</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Pracownia dyplomowa				
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych		03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski 04_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U – ocena merytoryczna kolejnych rozdziałów pracy magisterskiej 03_U, 04_K – obserwacja pracy studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolejne rozdziały pracy magisterskiej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>100% ocen pracy studenta</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wydziałowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa.</li> <li>2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa.</li> <li>4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.</li> <li>5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.</li> </ol>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>550 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01, K_U02, K_U04, K_U05, K_U06, K_U08
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07
04_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K05