

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|--|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Żywnienie w ekstremalnych warunkach | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Nutrition under extreme conditions | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt, prof. nadzw. WIHiE | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt, prof. nadzw. WIHiE | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Żywnienia Człowieka ; Zakład Oceny Żywnienia | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok II | c) niestacjonarne | | |
| 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: | Wykład; liczba godzin 8 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | wykład | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: 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>Ćwiczenia: -</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: | Ocena egzaminu pisemnego - 100% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 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. Bertrandt J. (2009): Bezpieczeństwo żywności. [w:] Sulowski S., Brzeziński M. (red.): Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa – wybrane 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. | | | | |

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: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1,0 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

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: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|-------------------|--|

| | | | | |
|--|--|---|-------------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Fizjologia i żywienie w sporcie | | ECTS | 3 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Physiology and Sports Nutrition | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | |
| Koordynator przedmiot: | Dr hab. Lucyna Kozłowska | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki SGGW | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II, rok II | c) niestacjonarne | |
| 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 16; b) ćwiczenia, liczba godzin 16; | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, studia przypadków i dyskusje | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykład: 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>Ćwiczenia: 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: | Ocena egzaminu pisemnego – 50 punktów (50%) Ocena raportów zespołowych (treści merytoryczne i prezentacja) – 50 punktów (50%) |
| 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. (http://www.ausport.gov.au/ais/). | |
| 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: | 78 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 2 ECTS |
| 0,5 | 0,5 ECTS |

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: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|---|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Trendy w konsumpcji | | | ECTS | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Trends in consumption | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywność człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Sylwia Żakowska-Biemans, dr inż. Marta Sajdakowska | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok II | c) niestacjonarne | | |
| 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) Wykład; liczba godzin 16; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykład z dyskusją. Ćwiczenia - praca w grupach, dyskusja, projekt zespołowy. | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: 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>Ćwiczenia: Nowe trendy na rynku żywności i usług gastronomicznych 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: | Prezentacja multimedialna dwuetapowego zadania zespołowego – 100%. | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala ćwiczeniowa, zajęcia terenowe. | | | | |

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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.
 2. Frewer L., Van Trijp H. Eds. (2007). Understanding consumers of food products. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition. Cambridge, United Kingdom.
 3. Kieźel E., Smyczek S. (2015). Zachowania konsumentów. Procesy unowocześniania konsumpcji. Wolters Kluwer SA.
 4. Mróz B. (2013). Konsument w globalnej gospodarce. Trzy perspektywy. Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie.
 5. Sheperd R., Raats M. (2006). The Psychology of Food Choice (Frontiers in Nutritional Science). Wallingford : CABI.
 6. Solomon M., Bamossy G., Askegaard S., Hogg M.K. (2010). Consumer behaviour. A European perspective. FT Prentice Hall Europe.
- Wybrane artykuły z bazy danych czasopism pełnotekstowych biblioteki SGGW

| |
|-------|
| 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: | 120 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0,5 ECTS |

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 żywienia | K_U06 |
| 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 | 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 (sylabus)

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|---|--------------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Zarządzanie własnością intelektualną | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Intellectual property management | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Agnieszka Bobola | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok II | c) niestacjonarne | | |
| 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 8; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: 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. Cwiczenia: - | | | | |
| 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 doksztalcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_W – ocena z zaliczenia pisemnego 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: | Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa, wykład w formie e-learning | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | 1. Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. 2. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź. 3. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Procedura zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie (2010): Gdański Park Naukowo-Technologiczny, Projekt „Nauka + partnerstwo + innowacyjność = sposób na biznes”. | | | | |
| 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: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

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: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|-----------------------------|--|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Seminarium | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Diploma seminar | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnienie człowieka i ocena żywności | | | | |
| 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: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok II | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 3 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej 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 16; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: 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: | Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20% | | | | |
| 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: | 50 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0,5 ECTS |

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: | 2017/2018 | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|-----------|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|---|-----------------------------|--|-------------|-----------|
| Nazwa przedmiotu: | Pracownia dyplomowa | | | ECTS | 20 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Diploma workshop | | | | |
| Kierunek studiów: | Żywnie człowieka i ocena żywności | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Jednostka realizująca: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień II rok II | c) niestacjonarne | | |
| 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: | Wykłady: - Ćwiczenia: 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 | | 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: | 100% ocen pracy studenta | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sale wydziałowe | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 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: | 550 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

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 |