

Nazwa zajęć:	Trendy w żywieniu człowieka	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Trends in human nutrition		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-03Z-18_19

Koordinator zajęć:	Prof. dr hab. Agata Wawrzyniak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy w zakresie współczesnych trendów w żywieniu człowieka w aspekcie ochrony organizmu przez związki bioaktywne poprzez ich wpływ na regulację genów, jak też przeciwdziałanie stresowi oksydacyjnemu. Omówienie genetycznych uwarunkowań zachowań żywieniowych człowieka.</p> <p>Wykłady: Zagadnienia z obszaru nutrigenomiki - modulacja ekspresji genów przez wybrane składniki pokarmowe (m.in. karotenoidy, flawonoidy), odpowiedź genetyczna organizmu na omawiane składniki pokarmowe. Uwarunkowania genetyczne wykorzystania witamin. Uwarunkowania genetyczne zachowań żywieniowych człowieka. Znaczenie stresu oksydacyjnego dla organizmu, sposoby zapobiegania, biomarkery stresu oksydacyjnego. Rola wybranych składników pokarmowych w procesach oksydo-redukcyjnych w organizmie.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość pojęć z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych nieprawidłowego żywienia.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie żywienia człowieka dla zdrowia</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Bartosz G. (ed.): Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, US 2014. Bartosz G.: Druga twarz tlenu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2006. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009. Grajek W. (red.): Przeciwnutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT, Warszawa 2007. Hamułka J. Wawrzyniak A.: Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa 2004. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) liczba godzin 3.			

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:	0,7 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 rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe	K_W01	2
Umiejętności – U1	Potrafi ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności	K_U03	3
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie żywienia człowieka dla zdrowia	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Żywnienie w sporcie i warunkach ekstremalnych	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition in sport and under extreme conditions		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-22-03Z-19_19

Koordinator zajęć:	Dr hab. Lucyna Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zaleceniami dotyczącymi żywienia sportowców trenujących różne dyscypliny sportu i przebywających w różnych warunkach środowiskowych.</p> <p>Wykłady: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego osób o wysokiej aktywności fizycznej. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów, witamin i składników mineralnych przez sportowców. Metody pomiaru wydolności fizycznej i tolerancji wysiłkowej. Nawodnienie organizmu przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym. Żywnienie w okresie około-treningowym. Suplementy i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla sportowców. Lista substancji i metod zabronionych w sporcie. Skutki uboczne dopingu.</p> <p>Ćwiczenia: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego u osób o wysokiej aktywności fizycznej. Pomiar wydolności fizycznej przy użyciu ergospirometru. Wykorzystanie suplementów diety poprawiających wydolność fizyczną w określonych warunkach przy uprawianiu dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych. Studium przypadków – planowanie żywienia w okresie okołotreningowym, startowym w przypadku dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych. Dieta przy redukcji masy ciała i przy zwiększaniu masy mięśniowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7 b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, analiza wydolności fizycznej, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii), jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe osób zdrowych o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup sportowców, na poziomie indywidualnym i grupowym, w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu W2 – zna asortyment produktów spożywczych, w tym ofertę dedykowaną dla sportowców	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji żywieniowej sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu i trenujących w różnych warunkach	Kompetencje: K1 – jest gotowy do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie oceny żywności i żywienia sportowców K2 – jest gotowy do rozwiązywania problemów związanych z żywieniem sportowców indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Przygotowanie analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji sposobu żywienia sportowców		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Oceny ze sprawozdań i raportów projektów dotyczących modyfikacji składu diety sportowców (50% oceny końcowej)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratoria; sala ze sprzętem komputerowym, sala z aparaturą do pomiarów wydolności fizycznej		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Birch K., MacLaren D., George K.: Fizjologia sportu: Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2008.
- Thomas D.T., Erdman K.A., Burke L.M.: Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. J Acad Nutr Diet, 2016, 116(3): 501-528.
- <http://www.ausport.gov.au/ais/>
- Kreider R.B., Kalman D.S., Antonio J., Ziegenfuss T.N., Wildman R., Collins R., Candow D.G., Kleiner S.M., Almada A.L., Lopez H.L.: International Society of Sports Nutrition position stand: safety and efficacy of creatine supplementation in exercise, sport, and medicine. J Int Soc Sports Nutr., 2017, 14:18.
- Thomas D.T., Erdman K.A., Burke L.M.: American College of Sports Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc. 2016, 48(3): 543-568.
- Jäger R., Kerkick C.M., Campbell B.I., Cribb P.J., Wells S.D., Skwiat T.M., Purpura M., Ziegenfuss T.N., Ferrando A.A., Arent S.M., Smith-Ryan A.E., Stout J.R.,

Arciero P.J., Ormsbee M.J., Taylor L.W., Wilborn C.D., Kalman D.S., Kreider R.B., Willoughby D.S., Hoffman J.R., Krzykowski J.L., Antonio J.: International Society of Sports Nutrition Position Stand: protein and exercise. J Int Soc Sports Nutr. 2017, 14:20.
7. Ormsbee M.J., Bach C.W., Baur D.A.: Pre-exercise nutrition: the role of macronutrients, modified starches and supplements on metabolism and endurance performance. Nutrients, 2014, 6(5): 1782-1808.
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:	50 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 znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup sportowców, na poziomie indywidualnym i grupowym, w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu	K_W01	2
Wiedza – W2	Zna asortyment produktów spożywczych, w tym ofertę dedykowaną dla sportowców	K_W03	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji żywieniowej sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu i trenujących w różnych warunkach	K_U01	2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie oceny żywności i żywienia sportowców	K_K01	2
Kompetencje – K2	Jest gotowy do rozwiązywania problemów związanych z żywnością sportowców indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Metody nadzoru jakości żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Methods of food quality supervision		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-22-03Z-20_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Danuta Jaworska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Pogłębienie wiedzy na temat jakości żywności, ze szczególnym uwzględnieniem czynników warunkujących jakość gotowego wyrobu. Kształtowanie umiejętności analizowania znaczenia tych czynników w każdym etapie całego łańcucha żywnościowego, śledzenie drogi produktu do domu konsumenta oraz do gastronomii z uwzględnieniem podstaw produkcji żywności przetworzonej, systemów produkcji rolniczej i rybołówstwa, zjawisk fałszowania żywności i nieuczciwych praktyk handlowych.</p> <p>Wykłady: Czynniki wpływające na jakość żywności. Jakość żywności w aspekcie potrzeb i oczekiwań konsumenta. Identyfikacja czynników warunkujących jakość żywności przetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Rola opakowania i techniki pakowania oraz ich wpływ na jakość żywności. Zafałszowania żywności i nieuczciwe praktyki handlowe. Zagrożenia zdrowotne jako składowe jakości żywności. Nowe zagrożenia bakteryjne, wirusowe i pasożytnicze w żywności. Zagrożenia chemiczne i fizyczne związane z przetwórstwem i operacjami higienizacyjnymi. Wewnętrzne i zewnętrzne metody kontroli produkcji. Nadzór i odpowiedzialność kierującego zakładem produkcyjnym. Metody wewnętrznego nadzoru jakości żywności: audyt pierwszej, drugiej, trzeciej strony w produkcji, dystrybucji żywności do sieci handlu i gastronomii. Niezgodności, działania korygujące. Urzędowa kontrola żywności. Ocena ryzyka. Zastosowanie oceny ryzyka w produkcji, dystrybucji i w urzędowych kontrolach jakości żywności. Ocena i metody kwalifikowania dostawców. Zarządzanie kosztami jakości – podział kosztów jakości i sterowanie kosztami jakości. Zaawansowane metody analityczne oceny żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Zafałszowania żywności – studium przypadku, nieuczciwe praktyki handlowe – analiza przypadku, zmiany wybranych składników, technologii, opakowań a jakość końcowa wyrobów – studium przypadku, determinanty jakości wybranych grup produktów spożywczych. Metody i techniki badania audytowego. Metody rozpoznawania niezgodności – scenki audytowe. Metody doboru działań korygujących do stwierdzonych nieprawidłowości. Ćwiczenia podnoszące efektywność kontroli i nadzoru jakości produkcji. Ocena ryzyka współpracy z dostawcami. Metody kontroli i kwalifikowania kosztów jakości, wskaźniki kosztów jakości. Macierze kosztów jakości jako instrumenty kontrolingu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: doświadczenie, studia przypadków dotyczące podnoszenia efektywności kontroli i nadzoru jakości produkcji produktów przetworzonych, rozwiązywanie problemów, praca z komputerem, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności i metodach jej utrwalania, technologiach przetwarzania, pakowania i przechowywania żywności, także wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności oraz tradycyjnych metod diagnostycznych oraz wiedza o systemach zarządzania jakością, zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego (HACCP) i jakości żywności		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie kompleksowość oddziaływania determinant jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności od produkcji pierwotnej do konsumpcji żywności</p> <p>W2 – zna i rozumie zaawansowane metody analityczne wykorzystywane w ocenie produktów spożywczych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować doświadczenia w celu porównania nowoczesnych i tradycyjnych metod diagnostycznych</p> <p>U2 – potrafi przeprowadzić krytyczną analizę determinant jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz ocenę konsekwencji kumulowania się efektów ich działania</p> <p>U3 – potrafi krytycznie omówić publikacje naukowe z zakresu prognozowania mikrobiologicznego oraz nowoczesnych metod diagnostycznych identyfikacji i określania liczby drobnoustrojów w żywności</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – gotów jest myśleć i działać w sposób kreatywny oraz współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenia projektów na zajęciach ćwiczeniowych, ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć, egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Złożone projekty, protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań i prezentacji; pisemna praca końcowa		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Okresowe zadania na zaliczenie (40%), egzamin (60%)		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratoria
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D.(red): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2018. Libudzisz Z. (red): Mikrobiologia techniczna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008. Dyrektywa 2005/29/EC Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 maja 2005 r. dotycząca praktyk handlowych stosowanych przez przedsiębiorstwa wobec konsumentów na rynku wewnętrznym oraz zmieniająca dyrektywę Rady 84/450/EWG, dyrektywy 97/7/EC, 98/27/EC i 2002/65/EC Parlamentu Europejskiego i Rady oraz Rozporządzenie(WE) nr 2006/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady („Dyrektywa o nieuczciwych praktykach handlowych”), OJ L 149, 11.6.2005. Kryłowska-Kułas.M.: Badanie jakości produktów spożywczych. PWE, Warszawa 1993. Krasnowska G., Salejda A.: Safety in Food Production Chain. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2011. Zymonik Z.: Koszty jakości w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław 2003. Salyers A.A., Whitt D.D.: Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko. Wydawnictwo Naukowe PWN 2003 i 2012. 	
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 kompleksowość oddziaływania determinant jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności od produkcji pierwotnej do konsumpcji żywności	K_W02	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie zaawansowane metody analityczne wykorzystywane w ocenie produktów spożywczych	K_W05	2
Umiejętności – U1	Potrafi zaplanować doświadczenia w celu porównania nowoczesnych i tradycyjnych metod diagnostycznych	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi przeprowadzić krytyczną analizę determinant jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz ocenę konsekwencji kumulowania się efektów ich działania	K_U01	2
Umiejętności – U3	Potrafi krytycznie omówić publikacje naukowe z zakresu prognozowania mikrobiologicznego oraz nowoczesnych metod diagnostycznych identyfikacji i określania liczby drobnoustrojów w żywności	K_U03	2
Kompetencje – K1	Gotów jest myśleć i działać w sposób kreatywny oraz współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K01, K_K02	2, 2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Zarządzanie własnością intelektualną	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Intellectual property management		
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 checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-03Z-21_19

Koordinator zajęć:	Dr Agnieszka Bobola		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Turystyki, Komunikowania Społecznego i Doradztwa		
Jednostka realizująca:	Katedra Turystyki, Komunikowania Społecznego i Doradztwa, Instytut Ekonomii i Finansów		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą jaką odgrywa własność intelektualna w procesie zarządzania przedsiębiorstwem. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.</p> <p>Wykłady: Istota zarządzania własnością intelektualną w kontekście zarządzania wiedzą. Organizacja ochrony własności intelektualnej w przedsiębiorstwie. Kwalifikacje i kompetencje kadr ds. zarządzania własnością intelektualną. Narzędzia, regulaminy i finansowanie ochrony własności intelektualnej. Transfer własności intelektualnej. Umowy z zakresu własności intelektualnej. Strategie zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Sposoby dochodzenia praw własności intelektualnej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw ochrony własności intelektualnej		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do poszerzania i aktualizacji wiedzy z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne</p> <p>K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzeżeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej i jest gotów do odpowiedzialnych zachowań zawodowych w tym zakresie</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych Przygotowanie jednej pracy pisemnej w ramach pracy własnej studenta, zadanej podczas wykładów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu oraz pracy pisemnej		
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-learningu		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2011. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007. Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009. Procedura zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie: Gdański Park Naukowo-Technologiczny, Projekt „Nauka + partnerstwo + innowacyjność = sposób na biznes”, Gdańsk 2010. Akty prawne regulujące problematykę ochrony własności intelektualnej. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3.		

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 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 istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie	K_W07	1
Wiedza – W2	Zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej	K_W07	1
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej	K_U08	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do poszerzania i aktualizacji wiedzy z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K01, K_K02	1, 1
Kompetencje – K2	Ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej i jest gotów do odpowiedzialnych zachowań zawodowych w tym zakresie	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

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 type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-22-03Z-22_19

Koordynator zajęć:	Dziekan Wydziału Żywności Człowieka		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka		
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 badań, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać i krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej</p> <p>U2 – potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas opracowywania koncepcji pracy, prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania wyników i ich zaprezentowania w pracy magisterskiej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku</p> <p>K2 – jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</p>
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:			
<ol style="list-style-type: none"> 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 pracy magisterskiej	K_U01, K_U02, K_U03	2, 2, 3
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia 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,