

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Preparaty dietetyczne i suplementy diety	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietetic foods and dietary supplements		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-04L-33_19

Koordinator zajęć:	dr hab. Ewa Lange
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Ewa Sicińska, pracownicy Katedry Dietetyki i Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, Katedra Żywienia Człowieka
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Pogłębienie wiedzy dotyczącej preparatów i środków spożywczych znajdujących zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych stanów patologicznych, ich wartości odżywczej, naukowego uzasadnienia stosowania oraz ich asortymentu. Celem nauczania jest również poznanie zasad prawidłowego prezentowania różnych grup żywności i preparatów skierowanych do osób zagrożonych rozwojem schorzeń dietozależnych i stosowanych w różnego typu dietoterapii oraz poznania zasad formułowania dla nich właściwych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.</p> <p>Wykłady: Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety. Suplementy diety – charakterystyka grup rynkowych, kryteria podziału, wprowadzanie do obrotu. Technologia produkcji preparatów dietetycznych i suplementów diety. Jakość suplementów i biodostępność witamin/składników mineralnych z preparatów. Błędy i kontrowersje w stosowaniu suplementów. Suplementy witaminowo/mineralne w prewencji chorób – wyniki badań epidemiologicznych, korzyści, zagrożenia. Suplementy diety i składniki bioaktywne o właściwościach adaptogennych, psychoaktywnych, wzmacniających odporność i immunomodulujących. Rola oraz znaczenie fizjologiczne napojów funkcjonalnych: izotonicznych i energetyzujących. Znaczenie środków spożywczych i preparatów dietetycznych skierowanych do osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Rodzaje, wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii dietetycznych środków spożywczych i przeznaczenia medycznego dla osób w dietoprofilaktyce i dietoterapii zaburzeń gospodarki węglowodanowej i lipidowej, otyłości oraz przeznaczanych dla osób wymagających stosowania diet niskobiałkowych i eliminacyjnych.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka technologiczna, otrzymanie, badania i układy modelowe modyfikacji składu środków spożywczych przeznaczonych do początkowego i dalszego żywienia niemowląt oraz produktów zbożowych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci. Charakterystyka technologiczna i porównanie właściwości produktów przeznaczonych dla osób z osteoporozą. Rodzaje, wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii preparatów dietetycznych dla osób wymagających stosowania diet niskosodowych, o zmodyfikowanym profilu kwasów tłuszczowych i kontrolowanym udziale węglowodanów. Preparaty dietetyczne przeznaczenia dla osób wymagających diet eliminacyjnych. Charakterystyka żywności przeznaczonej do stosowania w profilaktyce osteoporozy. Charakterystyka technologiczna, projektowanie i układy modelowe modyfikacji składu porównanie produktów wykorzystywanych w redukcji masy oraz napojów izotonicznych i energetyzujących.</p>
-------------------------------	---

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 45;
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz dyskusje dydaktyczne i warsztaty, projektowanie i przygotowywanie preparatów dietetycznych
---------------------	---

Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu towaroznawstwa i prawa żywnościowego oraz wiedza o etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz zasadach dietoprofilaktyki i dietoterapii
---	---

Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie możliwości zastosowania i potencjalnych zagrożeniach stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ocenić i zweryfikować informacje dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii</p> <p>U2 – potrafi określić rolę oraz znaczenie fizjologiczne stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety</p> <p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do współpracy i organizowania pracy w zespole wykonującym zadania związane z rynkiem preparatów dietetycznych i suplementów diety</p>
---------------------	--

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Projekt obejmujący krytyczną ocenę możliwości zastosowania wybranych preparatów dietetycznych i suplementów diety w dietoterapii oraz w dietach skierowanych dla różnych grup populacyjnych, których zbilansowanie racji pokarmowej bez ich udziału jest niemożliwe Zaprojektowanie różnych preparatów dietetycznych, suplementów i środków spożywczych mogących znaleźć zastosowanie w dietoterapii i/ lub dietoprofilaktyce schorzeń przewlekłych Ocena aktywnego uczestnictwa w zajęciach problemowych
---	---

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał z egzaminu, dyskusji problemowych i sprawozdań z wykonanych projektów
--	---

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena z egzaminu (40% oceny końcowej) 2. Projekty preparatów dietetycznych z różnych grup mogących znaleźć zastosowanie w dietoterapii i / lub dietoprofilaktyce schorzeń przewlekłych (20% oceny końcowej) 3. Ocena z aktywnego uczestnictwa w zajęciach problemowych (40% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem kuchennym)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008. 2. Katsilambros N i wsp. (eds): Clinical Nutrition in Practice. John Wiley & Sons Athens 2010. 3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010. 4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010. 5. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014. 6. Clinical Guidelines. The American Society for Parenteral and Enteral Nutrition http://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources .	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 5	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie możliwości zastosowania i potencjalnych zagrożeniach stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety	K_W02, K_W05	2, 2
Umiejętności – U1	potrafi ocenić i zweryfikować informacje dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	K_U03	2
Umiejętności – U2	potrafi określić rolę oraz znaczenie fizjologiczne stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety	K_U02, K_U03	2, 2
Kompetencje – K1	jest gotowy do współpracy i organizowania pracy w zespole wykonującym zadania związane z rynkiem preparatów dietetycznych i suplementów diety	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywnościowa	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutritional toxicology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-04L-34_19

Koordinator zajęć:	Dr inż. Elżbieta Wierzbicka		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat skutków nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych oraz interakcji składników odżywczych i nieodżywczych w organizmie człowieka z uwzględnieniem aspektów praktycznych. Wykłady: Zakresy badawcze toksykologii żywnościowej, różnice i podobieństwa z żywieniem człowieka i toksykologią żywności. Szkodliwe działanie witamin i składników mineralnych w nadmiarze. Górny tolerowany poziom spożycia: definicje, metodologia badań, niekorzystne efekty zdrowotne dla wybranych składników mineralnych i witamin. Obserwowane spożycie, ocena ryzyka, aspekty praktyczne. Wpływ wybranych składników odżywczych i sposobu żywienia na wchłanianie, metabolizm i wydalanie oraz efekty toksycznego działania substancji obcych trafiających do organizmu z żywnością. Wpływ substancji szkodliwych i toksycznych na wchłanianie, metabolizm i wydalanie wybranych składników odżywczych. Aspekty teoretyczne i praktyczne.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją oraz samodzielne wykonanie zadania polegającego na znalezieniu i ocenie materiałów źródłowych na zadany temat		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i toksykologii żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie interakcje składników odżywczych i nieodżywczych w organizmie człowieka i ich praktyczne implikacje, W2 – zna skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych	Umiejętności: U1 – potrafi zidentyfikować okoliczności występowania nadmiarów składników mineralnych i witamin w diecie oraz ich interakcji w organizmie człowieka, w tym z substancjami obcymi, U2 – potrafi znaleźć materiały źródłowe na zadany temat i je krytycznie ocenić	Kompetencje: K1 – jest gotów do aktualizowania swojej wiedzy i krytycznego podejścia do źródeł informacji
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemny egzamin, ocena materiałów źródłowych przygotowanych indywidualnie przez studentów na zadany temat		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; elektroniczne wersje opracowanych przez studentów zadanych tematów oraz końcowe protokoły ocen z przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 85%, ocena wykonania samodzielnego zadania – 15%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Brzozowska A., Roszkowski W., Pietruszka B., Kałuża J. (2006): Witaminy i składniki mineralne jako suplementy diety. Żywność, 4, supl, 5-14. Dietary Reference Intakes: A risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients. (1998): Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, National Academy Press, Washington D.C. Guidelines of Scientific Committee on Food for the developments of tolerable upper intake levels for vitamins and minerals (2006): [w:] Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals. European Food Safety Authority. Kostonis F., Mackey M. (2002): Nutritional Toxicology. Ravel Press, New York. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M. (2012): Farmakologia i toksykologia. Wyd. MedPharm, Wrocław. Artykuły naukowe z czasopism o tematyce żywnościowej i toksykologicznej. 		
UWAGI	Wykłady w jednostkach 2-godzinnych; inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 4		

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:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie interakcje składników odżywczych i nieodżywczych w organizmie człowieka i ich praktyczne implikacje	K_W02	2
Wiedza – W2	zna skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi zidentyfikować okoliczności występowania nadmiarów składników mineralnych i witamin w diecie oraz ich interakcji w organizmie człowieka, w tym z substancjami obcymi	K_U03, K_U05	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi znaleźć materiały źródłowe na zadany temat i je krytycznie ocenić	K_U03	1
Kompetencje – K1	jest gotów do aktualizowania swojej wiedzy i krytycznego podejścia do źródeł informacji	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie i marketing	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Management and marketing		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-04L-35_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu zarządzania. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.</p> <p>Wykłady: Teoria i praktyka zarządzania. Otoczenie organizacji i jego elementy. Wizja i strategia organizacji. Główne narzędzia do określania pozycji organizacji na rynku. Kierowanie zespołami. Rozwiązywanie sporów i konfliktów w organizacji, negocjacje. Marketingowa koncepcja funkcjonowania firmy. Podstawowe pojęcia marketingu, jego komponenty i funkcje. Marketingowa koncepcja produktu/usługi. Cykl życia produktu i usługi. Znak towarowy, opakowanie, marka. Ochrona znaku towarowego. Kanaly dystrybucji. Ceny i czynniki wpływające na ich poziom. Promocja i reklama.</p> <p>Ćwiczenia: Przedsiębiorczość, formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Działalność gospodarcza w aspekcie planowania. Metoda refleksji strategicznej. Otoczenie rynkowe przedsiębiorstwa. Badania marketingowe w praktyce. Motywacja w organizacji. Osobowość i umiejętności kierownicze. Style kierowania. Prezentacja projektu dotyczącego wybranych zagadnień z zakresu zarządzania i marketingu w przedsiębiorstwie działającym na rynku produktów i usług. Opracowanie koncepcji marketingu mix wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji, dyskusja, wnioski. Wybrane kampanie społeczne ich prezentacja i ocena. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (merchandising).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>		
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne</p> <p>Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadku, zespołowy projekt</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie wybrane zagadnienia ekonomiczne i społeczne, niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi kierować pracą zespołu i współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, oceny prac wykonanych przez studentów.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego – testu oraz ocenione prace studentów archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 50%</p> <p>Ocena pracy samodzielnej studenta – 50%</p>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Koźmiński A., Jemieliński D., (2008): Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof. Warszawa. Kautsh M. (red.) (2010): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Nowe wyznania. Oficyna Wolters Kluwer, Warszawa. Koźmiński A., Piotrowski W., (2010): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW. Warszawa. Glimore A. (2006): Usługi marketing i zarządzanie. Wyd. PWE, Warszawa. Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satisfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Górską-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań. 			
UWAGI			

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:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W 1	zna i rozumie wybrane zagadnienia ekonomiczne i społeczne, niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W06	2
Umiejętności – U 1	potrafi kierować pracą zespołu i współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych	K_U07	2
Kompetencje – K 1	jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K03	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Law and economics in nutritional and dietary counseling		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe X kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	semestr zimowy X semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-04L-36_19

Koordinator zajęć:	dr Agnieszka Maciąg		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest poznanie podstawowych zasad funkcjonowania prawa w zawodach medycznych, w tym zawodzie dietetyka oraz przekazanie wiedzy z zakresu ekonomiki przedsiębiorstw zajmujących się poradnictwem żywieniowo-dietetycznym.</p> <p>Wykłady: Podstawy prawa. Podstawowe pojęcia związane z prawem i ekonomiką przedsiębiorstw w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym. System ochrony zdrowia i polityka zdrowotna w Polsce. Kierunki rozwoju poradni dietetycznych w Polsce. Procedura zakładania działalności gospodarczej. Prawne podstawy funkcjonowania zawodów medycznych w Polsce. Prawa pacjenta. Problematyka zgody na leczenie. Dokumentacja medyczna i jej znaczenie. Szkody medyczne. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne. Ekonomiczne aspekty szkody majątkowej i niemajątkowej za błędy medyczne. Podstawy prawne zamówień publicznych. Źródła i finansowanie świadczeń zdrowotnych. Kalkulacja kosztów. Struktury organizacyjne poradni dietetycznych. Analiza otoczenia makroekonomicznego przedsiębiorstwa świadczących usługi z zakresu poradnictwa dietetycznego. Zarządzanie poradnią dietetyczną. Kultura organizacyjna.</p> <p>Ćwiczenia: Wprowadzenie. Założenia biznesowe poradni żywieniowo-dietetycznej. Koncepcja i zakładanie nowego przedsiębiorstwa na przykładzie poradni dietetycznej. Wybór produktów i usług założenia biznesowego. Definiowanie zakresu obowiązków pracowników poradni. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych. Analiza kosztów w działalności placówek świadczących usługi żywieniowo-dietetyczne. Przygotowanie i analiza strategii marketingowej planowanej działalności. Analiza otoczenia bliższego poradni. Praktyka zamówień publicznych. Wykładnia prawna-wnioskowanie prawnicze oraz struktura aktu prawnego. Wewnętrzne akty prawne placówki medycznej- omówienie na przykładach. Prawa pacjenta oraz problematyka roszczeń naruszenia praw pacjenta na przykładach orzeczeń sądowych. Tworzenie i udostępnianie dokumentacji medycznej. Odpowiedzialność odszkodowawcza osób wykonujących zawody medyczne- implikacje praktyczne.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym. Ćwiczenia w salach laboratoryjnych ze sprzętem audiowizualnym		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu ekonomii oraz źródeł prawa		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w odniesieniu do podstawowych uwarunkowań prawnych i ekonomicznych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym w kontekście uwarunkowań prawnych i ekonomicznych</p> <p>U2 – potrafi umiejętnie wykorzystać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania wybranych problemów prawnych i ekonomicznych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym</p> <p>K2 – jest gotowy do odpowiedzialnego prowadzenia praktyki dietetycznej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych oraz praca pisemna		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne. Praca pisemna archiwizowana w formie papierowej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50% Ocena z pracy pisemnej – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz sale laboratoryjne		

<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kubiak R. (2010): Prawo medyczne. Wyd. Ch. Beck, Warszawa. 2. Sieńko A. (2009): Prawo pracy w ochronie zdrowia. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa. 3. Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa. 5. Nesterowicz M. (2013): Prawo medyczne. Wyd. 10, TNOiK, Toruń 6. Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych - wyd. 2, Lexis Nexis, Warszawa 7. Nojszewska E. (2011): System ochrony zdrowia. Problemy i możliwości ich rozwiązań. Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa 8. Witczak I. (2009): Ekonomika szpitalna. Uwarunkowania, elementy, zasady, Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa 9. Kautsch M., Whitfield M., Klich J. (2005): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Polsko-brytyjskie spojrzenie na zagadnienia zarządzania w ochronie zdrowia w nowym stuleciu. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 10. Kowrygo B.; Górską-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. 11. Ciechan-Kujawa M. (2007): Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń 12. Burk M. (2007): Plan marketingowy. PWE, Warszawa. <p>UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5</p>
--

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej	K_W06	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w odniesieniu do podstawowych uwarunkowań prawnych i ekonomicznych	K_W07	1
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym w kontekście uwarunkowań prawnych i ekonomicznych	K_U03	2
Umiejętności – U2	potrafi umiejętnie wykorzystać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_U03	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania wybranych problemów prawnych i ekonomicznych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_K02, K_K03,	2, 2
Kompetencje – K1	jest gotowy do odpowiedzialnego prowadzenia praktyki dietetycznej	K_K03, K_K04	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Organization of nutrition in mass catering establishments		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-04L-37_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Wiesława Grzezińska		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Wiesława Grzezińska		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji usług żywieniowych w zakładach żywienia zbiorowego, ze szczególnym ukierunkowaniem na placówki znajdujące się w szkołach, przedszkolach, żłobkach, sanatoriach oraz żywieniu szpitalnym, uwzględniających zasady GMP/GHP, aspekty organizacyjne, technologiczne i ekonomiczne. Zdobycie również umiejętności przygotowania dokumentacji w zakresie usług żywieniowych, doboru stosownej technologii produkcji i metody ekspedycji posiłków oraz doboru wyposażenia technologicznego.</p> <p>Wykład: Podstawowe pojęcia w organizacji żywienia zbiorowego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania. Podstawowe rodzaje przedsiębiorstw żywienia zbiorowego: ich podział i charakterystyka. Rola dietetyka i pacjenta w organizacji żywienia w zakładzie żywienia zbiorowego. Żywnienie zbiorowe w placówkach oświatowych jako element profilaktyki zdrowotnej. Ocena jakości żywienia w wybranych placówkach (oświatowych, sanatoriach, szpitalach) - stan obecny i propozycje zmian. Oferta usługowa - cechy, podział. Organizacja usług podstawowych i dodatkowych. Organizacja i uwarunkowania rozwoju usług cateringowych. Sprzedaż usług gastronomicznych - zasady i metody. Uwarunkowania rozwoju systemów elektronicznych. Zasady organizacji usług gastronomicznych w zakładach żywienia zbiorowego. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego zakładów gastronomicznych - charakterystyka działów i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Rodzaje i organizacja ekspedycji posiłków w jednostkach oświatowych, sanatoriach, domach opieki. Ekspedycja posiłków w szpitalach - ekspedycja indywidualna, ekspedycja zbiorowa. Wyposażenie technologiczne a ekspedycja posiłków. Usługi gastronomiczne na oddziałach zakaźnych w placówkach służby zdrowia. Organizacja kuchni mlecznej. Organizacja usług cateringu zewnętrznego.</p> <p>Ćwiczenia: Etapowe opracowanie zadań projektowych dla określonych zakładów żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola, żłobki) oraz służby zdrowia (sanatoria, domy opieki, szpitale): definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstw, tworzenie schematów organizacyjnych zakładów żywienia zbiorowego, tworzenie dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym., przygotowanie schematów opisu stanowisk pracy w zakładach, tworzenie jadłospisów dla określonych zakładów żywienia zbiorowego (jadłospisy dekadowe); obliczenia wartości odżywczej i energetycznej utworzonych jadłospisów oraz dobrego zapotrzebowania surowcowego dla określonych placówek żywienia zbiorowego; dobór wyposażenia technologicznego pomieszczeń zakładów żywienia zbiorowego, obliczenie powierzchni pomieszczeń zakładów żywienia zbiorowego, opracowanie i wykreślenie układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładów gastronomicznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym zadaniem, praca indywidualna i grupowa		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu higieny żywności, technologii gastronomicznej, podstaw żywienia i dietetyki		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu żywienia zbiorowego</p> <p>W2 – posiada podstawową wiedzę i umiejętność podejmowania standardowych działań z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi, rozwiązań w zakresie świadczenia organizacji placówek żywienia zbiorowego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – posiada umiejętność wyszukiwania, analizy i wykorzystania informacji z różnych źródeł w celu prawidłowego ułożenia jadłospisów, doboru technologii, wyposażenia i metody dystrybucji posiłków</p> <p>U2 – posiada umiejętność zastosowania technologii informatycznych w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji niezbędnych w danej dziedzinie</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – potrafi odpowiednio określić znaczenie wiedzy i priorytety służące wykonaniu zadania</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: weryfikacja na podstawie wykonanego zadania pisemnego wraz z elementami dokumentacji		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Złożone opracowanie wytyczonego zadania wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena pracy projektowej wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; ocena w skali zg. z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i Internetem
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Bilka B., Grzebińska W., Tomaszewska M.: Projektowanie technologiczne, Wydawnictwa SGGW, 2011. 2. Górka-Warszewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Górka-Warszewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Górka-Warszewicz H., Świątek E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Grzebińskiej W. [red.]: Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wyd. SGGW, 2012. 6. Kowrygo B.; Górka-Warszewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. Praca zbiorowa pod redakcją Kołozyn – Krajewskiej D. : Higiena produkcji żywności, Wydawnictwa SGGW, Warszawa 2013. 7. Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2017): Żywność i usługi gastronomiczne cz. VIII, Usługi gastronomiczne. Wyd. Format-AB, Warszawa Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A., 2007, Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg. 8. Rozporządzenie Unii Europejskiej UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych.	
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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu żywienia zbiorowego	K_W05, K_W06	2, 1
Wiedza – W2	posiada podstawową wiedzę i umiejętność podejmowania standardowych działań z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi, rozwiązań w zakresie świadczenia organizacji placówek żywienia zbiorowego	K_W06	1
Umiejętności – U1	posiada umiejętność wyszukiwania, analizy i wykorzystania informacji z różnych źródeł w celu prawidłowego ułożenia jadłospisów, doboru technologii, wyposażenia i metody dystrybucji posiłków	K_U03, K_U04	2, 2
Umiejętności – U2	posiada umiejętność zastosowania technologii informatycznych w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji niezbędnych w danej dziedzinie	K_U04	2
Kompetencje – K1	potrafi odpowiednio określić znaczenie wiedzy i priorytety służące wykonaniu zadania	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie własnością intelektualną	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Intellectual property management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-04L-38_19

Koordynator zajęć:	dr Agnieszka Bobola		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	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. 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.		
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		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw ochrony własności intelektualnej		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie W2 – zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej	Kompetencje: K1 – ma świadomość potrzeby doksztalcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych Przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta		
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:			
1. Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa, 2011.			
2. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007.			
3. Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.			
4. Procedura zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie: Gdański Park Naukowo-Technologiczny, Projekt „Nauka + partnerstwo + innowacyjność = sposób na biznes”, 2010.			
5. Akty prawne regulujące problematykę ochrony własności intelektualnej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), 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:	27 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 istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie	K_W06	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej	K_W06	1
Umiejętności – U1	potrafi wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej	K_U08	1
Kompetencje – K1	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K04	1
Kompetencje – K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:		Poziom studiów:	
Forma studiów:	Status zajęć:	Numer semestru: 4	
<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-04L-39_19

Koordinator zajęć:	prof. dr hab. Agata Wawrzyniak, dr hab. Lucyna Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Agata Wawrzyniak, dr hab. Lucyna Kozłowska		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka, Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia 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 do krytycznego i twórczego wykorzystania, również w trakcie dalszej pracy zawodowej</p> <p>Wykłady: - 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 własnych oraz ich odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie właściwych 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 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników własnych, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej U2 – potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania i zinterpretowania uzyskanych wyników przy użyciu metod statystycznych oraz odpowiedniego wnioskowania U3 – potrafi współpracować z innymi osobami w trakcie realizacji pracy magisterskiej oraz planować i realizować własny rozwój poprzez wykorzystanie zdobytej w trakcie studiów wiedzy i konieczność jej ciągłego aktualizowania</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku K2 - jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego</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: 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	

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:	1,3 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 dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W07, K_W08	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_U02, K_U03, K_U06	3, 3, 3
Umiejętności – U2	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania i zinterpretowania uzyskanych wyników przy użyciu metod statystycznych oraz odpowiedniego wnioskowania	K_U01, K_U02, K_U03	3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w trakcie realizacji pracy magisterskiej oraz planować i realizować własny rozwój poprzez wykorzystanie zdobytej w trakcie studiów wiedzy i konieczność jej ciągłego aktualizowania	K_U07, K_U08	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	3
Kompetencje – K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K02	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,