

Nazwa zajęć:	<b>Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Nutritional epidemiology with elements of methodology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 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:	7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-07Z-48_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu epidemiologii żywieniowej i metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie w zakresie epidemiologii żywieniowej</p> <p><b>Wykłady:</b> Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji. Wskaźniki biologiczne i wrażliwości w badaniach epidemiologicznych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych - opisowe, przekrojowe, kliniczno-kontrolne, kohortowe i eksperymentalne. Metodologia badań epidemiologicznych - planowanie, organizacja i realizacja badań. Źródła błędów w badaniach naukowych, czynniki zakłócające. Aspekty etyczne badań z epidemiologii żywieniowej. Badanie interwencyjne – przygotowanie i opracowanie dokumentów badania, aspekty etyczne.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Definicja zdrowia, mierniki i ich standaryzacja. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu. Narzędzia badawcze, walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 7 b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych z zastosowaniem odpowiednich metod statystycznych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi</p> <p>W2 – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, skonstruować narzędzia badawcze, zinterpretować wyniki badań</p> <p>U2 – potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z anglojęzycznych pozycji literaturowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów współdziałać i pracować w zespole</p> <p>K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: pisemne kolokwia, opracowanie i prezentacja pracy stanowiącej podsumowanie badań epidemiologicznych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: kolokwia, wydruk prezentacji		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z kolokwiów (25%), ocena za prezentację (15%), ocena skonstruowanych narzędzi badawczych (10%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Jędrzychowski W. (1999): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa.</p> <p>2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź.</p> <p>3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>4. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.</p> <p>5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>6. Wądołowka L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): <a href="http://www.knoz.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf">http://www.knoz.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf</a>.</p>		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4), 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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,1 ECTS</b>

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 metody oceny zdrowia na poziomie populacji i jego uwarunkowania	K_W04, K_W05	1, 1
Wiedza – W2	Zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W04, K_W05	1, 1
Umiejętności –U1	Potrafi zaplanować badanie dotyczące związku między żywnością a zdrowiem, umie sformułować cele i hipotezy badawcze	K_U01, K_U02	1, 1
Umiejętności –U2	Potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z anglojęzycznych pozycji literaturowych	K_U01, K_U02	1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotów współdziałać i pracować w zespole	K_K02	1
Kompetencje – K2	Ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K05	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Ochrona własności intelektualnej</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Intellectual property protection</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-49_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. <b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.		
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 prawa		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna istotę oraz rozumie znaczenie ochrony własności intelektualnej W2 – zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	Kompetencje: K1 – jest gotów dokształcać 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:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2011.</li> <li>Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007.</li> <li>Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.</li> <li>Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.</li> </ol>			
UWAGI 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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,4 ECTS</b>

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 istotę oraz rozumie znaczenie ochrony własności intelektualnej	K_W06	1
Wiedza – W2	Zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	K_W06	1
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01	1
Kompetencje – K1	Jest gotów doksztalać się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
Kompetencje – K2	Ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Seminarium dyplomowe</b>	ECTS	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diploma seminar</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-ZC-1Z-07Z-51_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowania pracy inżynierskiej oraz monitorowanie postępów w jej realizacji; kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej podczas studiów, krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy inżynierskiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego cytowania; formułowanie celu i zakresu pracy; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków. Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy: cel, zakres pracy, przesłanki podjęcia pracy, wyniki i ich opracowywanie. Dyskusja oraz monitorowanie realizacji pracy. Przekazanie przez prowadzącego informacji na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego etapu realizacji pracy inżynierskiej, jej złożenia oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 7		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań własnych, prezentacje ustne studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów</p> <p>U2 – potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania</p> <p>U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej</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"> <li>1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002.</li> <li>2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009.</li> <li>3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011.</li> <li>4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.</li> <li>5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej.</li> </ol>			
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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,4 ECTS</b>

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 podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów	K_U01, K_U08	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U09	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U07, K_U08, K_U09	2, 2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02	2, 2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy