

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietary prevention		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-50_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Anna Harton		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo zależnych oraz dostarcza wiedzę i kształtuje umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji projektów profilaktyki chorób dietozależnych. Ćwiczenia: Analiza diet własnych pod kątem zawartości wybranych składników pokarmowych i ich wpływu na zdrowie oraz ryzyko chorób dietozależnych. Wprowadzenie do chorób dietozależnych. Opracowanie i realizacja terenowa w wybranych instytucjach/placówkach/przedszkolach/szkołach projektów programów profilaktycznych skierowanych do różnych grup populacyjnych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe).		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia: indywidualna praca studentów oraz projekty grupowe.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – ma pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych W2 – zna i rozumie wpływ nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również ma wiedzę o możliwościach wykorzystania składników w dietoprofilaktyce	Umiejętności: U1 – potrafi udzielać porady żywieniowe oraz prowadzić edukację żywieniową pod kątem prewencji chorób dietozależnych	Kompetencje: K1 – jest gotowy do przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych oraz organizowania działalności z zakresu profilaktyki żywieniowej, w tym dietoprofilaktyki
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania cząstkowe, przygotowanie konspektu projektu i realizacja terenowa; przygotowanie raportów i rozwiązywanie problemów oraz wspólna organizacja zajęć terenowych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń, projektu, realizacji terenowej i raportu finalnego z projektu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia ćwiczeń – 100%;		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna audytorium z dostępem do internetu albo sala komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US. Wilson S., Temple N. (2006): Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US. Urster J.P. (eds.) (2008). Research trends in nutrition for the middle aged and elderly. Nova Science Publishers, INC. New York, USA. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L. (2011): Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US. Bendich H. (2010): Preventive Nutrition, 4th Edition. Humana Press, New Jersey, US. Wilson S., Temple N. (2006): Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US. Shils M. (2006): Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia, PA, US. Wardlaw G.M., Kessel M. (2006): Perspectives in Nutrition 7th edition; McGraw Hill Publishing. 			
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:	1,4 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	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych	K_W04	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie wpływ nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również ma wiedzę o możliwościach wykorzystania składników w dietoprofilaktyce	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi udzielać porady żywieniowe oraz prowadzić edukację żywieniową pod kątem prewencji chorób dietozależnych	K_U02; K_U03	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych oraz do organizowania działalności z zakresu profilaktyki żywieniowej, w tym dietoprofilaktyki	K_K02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Edukacja żywieniowa	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-51_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Marta Jeruszka-Bielak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności.</p> <p>Wykłady: Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Dobór treści, metod do potrzeb odbiorców, warunków organizacyjno-technicznych, finansowych. Etapy procesu poznawczego, zasady, formy interpersonalne i masowe przekazu wiedzy. Rodzaje metod i środków dydaktycznych, ich dobór i stosowanie. Rola massmediów w edukacji żywieniowej, ich wady i zalety. Preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania.</p> <p>Ćwiczenia: Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej na podstawie znajomości zwyczajów żywieniowych, potrzeb i świadomości żywieniowej grupy osób. Zapoznanie się z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród osób wybranej grupy docelowej; przeprowadzenie jednokrotnej interwencji edukacyjnej, a następnie ponownego testu wiadomości; ocena wiedzy przed i po edukacji oraz określenie efektywności edukacji żywieniowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykład, wykład problemowy, ćwiczenia audytoryjne w 3-4 osobowych zespołach, prezentacje multimedialne, dyskusja, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej U2 – potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności U3 – potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe K2 – jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacje projektu (diagnoza potrzeb edukacyjnych wybranej grupy – I prezentacja, zaplanowany i częściowo zrealizowany program edukacyjny – II prezentacja) oraz materiały edukacyjne i test wiedzy, obserwacja pracy i zaangażowania studenta w czasie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wydruki (ksero) dwóch prezentacji, kwestionariusza wiedzy; oceny z prezentacji, kwestionariusza wiedzy, protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%) Ocena ćwiczeń (50%: 20% – I prezentacja, 20% – II prezentacja, 5% – kwestionariusz wiedzy)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny; przedszkola, szkoły, miejsca pracy, kluby seniora, itp. (w celu przeprowadzenia jednokrotnej interwencji edukacyjnej)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Contento I. (2018): Edukacja żywieniowa. Wyd. PWN, Warszawa			
2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			

3. Gawęcki J., Roszkowski W. (2009) (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
5. Kołtajtis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258
6. Kołtajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24.
7. Kołtajtis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269.
8. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.

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:	1,7 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 przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	K_W04	3
Umiejętności – U1	Potrąfi wyszukiwać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej	K_U01, K_U03	2, 2
Umiejętności – U2	Potrąfi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U09	2
Umiejętności – U3	Potrąfi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_U03, K_U07	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe	K_K02	1
Kompetencje – K2	Jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Racjonalizacja żywienia	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Strategies for nutrition improvement		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-52_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Jadwiga Hamułka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zdobycie przez studentów przez studenta wiedzy oraz kształtowanie umiejętności dotyczących sposobów i metod korygowania nieprawidłowości w sposobie żywienia, z uwzględnieniem edukacji żywieniowej.</p> <p>Wykłady: Racjonalizacja diety z punktu widzenia profilaktyki zdrowotnej. Podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji. Błędy żywieniowe i ich konsekwencje zdrowotne w różnych grupach populacyjnych. Krajowe i międzynarodowe działania zmierzające do zwalczania nieprawidłowego żywienia - wybrane przykłady. Strategie zwiększania spożycia składników odżywczych, sposoby modyfikacji składu produktów spożywczych, źródła informacji o składzie produktów i zasady ich tworzenia. Wzbogacanie żywności składnikami odżywczymi – rodzaje wzbogacania, substancje wzbogacające i ich biodostępność. Suplementacja diety składnikami odżywczymi – wskazania do stosowania suplementacji, rozpowszechnienie, efektywność. Charakterystyka suplementów zawierających substancje inne niż składniki odżywcze. Błędy przy wzbogacaniu i suplementacji składnikami odżywczymi (przekraczanie UL, interakcje składniki odżywcze – suplementy).</p> <p>Ćwiczenia: Analiza potrzeb w zakresie racjonalizacji żywienia, na podstawie reprezentatywnych danych o spożyciu (praca w zespołach oraz debata na zdefiniowany wcześniej temat). Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikroskładników – analiza opinii krajowych ekspertów. Opracowanie albumu produktów wzbogaconych dostępnych na rynku warszawskim. Charakterystyka produktów wzbogaconych, z podziałem na grupy oraz z uwzględnieniem składników dodanych. Symulacja spożycia wybranych witamin i składników mineralnych z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych i suplementów diety dla wybranej grupy populacyjnej (analiza przypadku). Badanie sondażowe dotyczące sposobu żywienia w wybranej grupie populacyjnej: konstruowanie ankiety, przeprowadzenie badania, analiza uzyskanych wyników, ocena ryzyka wadliwego żywienia.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów, Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, dyskusja/debata, rozwiązywanie problemu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne</p> <p>W2 – zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia i rozumie potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi opracować narzędzia wykorzystywane w racjonalizacji żywienia</p> <p>U2 – potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz określić sposoby (możliwości) ich korygowania</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny błędów żywieniowych oraz wypracowania optymalnych rozwiązań</p> <p>K2 – jest gotów do myślenia i działania w celu wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie, ze szczególnym uwzględnieniem grup ryzyka</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwia, przygotowanie sprawozdań oraz projektów na zadany temat		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: praca zespołowa na zadany temat, kolokwium.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50% (ocena z kolokwium pisemnego; ocena ze sprawozdań i projektów na zadany temat)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.): <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i>. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne</i>. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): <i>Żywność u progu i u schyłku życia</i>. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu 2013. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i>. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010. 		

5. Jarosz M. (red.): *Suplementy diety a zdrowie*. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
6. Jarosz M. (red.): *Normy żywienia dla populacji Polski*. IŻŻ, Warszawa 2017.
7. Kołtajtis-Dołowy A.: *Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu*. [w:] Roszkowski W. (red.): *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*. Wyd. SGGW, Warszawa 2005, s. 254-258.
8. Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik A., Przygoda B.: *Żywność wzbogacana a zdrowie*. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2004.
9. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017.
10. Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A.: *Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych*. [w:] *Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013, 11-20.
11. Sicińska E., Jeruszka-Bielak M., Brzozowska A., Jarosz M., Roszkowski W., Raats M.M.: *Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikroskładników w opinii krajowych ekspertów*. [w:] *Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania*, Wyd. SGGW, Warszawa 2013, 28-38.
12. Wądołowska L.: *Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce*. Wyd. UWM, Olsztyn 2010.
13. Aktualne akty prawne dotyczące problematyki przedmiotu.

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:	1,7 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 – W01	Zna i rozumie przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne	K_W04	2
Wiedza – W02	Zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia i rozumie potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	K_W04, K_W05	2, 2
Umiejętności – U01	Potrafi opracować narzędzia wykorzystywane w racjonalizacji żywienia	K_U03, K_U09	2, 2
Umiejętności – U02	Potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz określić sposoby (możliwości) ich korygowania	K_U03, K_U09	2, 2
Kompetencje – K01	Jest gotów do krytycznej oceny błędów żywieniowych oraz wypracowania optymalnych rozwiązań	K_K01	2
Kompetencje – K02	Jest gotów do myślenia i działania w celu wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie, ze szczególnym uwzględnieniem grup ryzyka	K_K04	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutritional epidemiology with elements of methodology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-53_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
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 z zakresu epidemiologii żywieniowej</p> <p>Wykłady: Epidemiologia ogólna, żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - zintegrowane współczynniki zdrowotne. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych. Wskaźniki wrażliwości (epidemiologia genomowa). Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych - opisowe, przekrojowe, kliniczno-kontrolne, kohortowe i eksperymentalne. Badania przesiewowe. Metodologia badań epidemiologicznych - planowanie, organizacja i realizacja badań. Źródła błędów w badaniach naukowych. Czynniki zakłócające/modyfikujące odpowiedź organizmu. Aspekty etyczne badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej. Eksperyment kliniczny/badanie interwencyjne – przygotowanie i opracowanie dokumentów badania, wnioski do komisji bioetycznej. Żywność oparte na faktach – wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu. Dobór próby do badań, ocena reprezentatywności próby. Narzędzia badawcze – zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania żywieniowego. 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. Holistyczna analiza wyników badań żywieniowych na przykładzie profili żywieniowych. Analiza przeżycia w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 24		
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:			
1. Jędrzychowski W. (1999): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa.			
2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź.			
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.			
4. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.			

5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
 6. Wądołowka L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf.

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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 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 metody oceny zdrowia na poziomie populacji i jego uwarunkowania	K_W04, K_W05	2, 2
Wiedza – W2	Zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W04, K_W05	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi zaplanować badanie dotyczące związku między żywieniem a zdrowiem, umie sformułować cele i hipotezy badawcze	K_U01, K_U02	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z anglojęzycznych pozycji literaturowych	K_U01, K_U02	2, 2
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 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Intellectual property protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-54_19

Koordynator 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:	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. Wykłady: 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 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 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"> 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. Akty prawne z zakresu 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:	25 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 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 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

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: 1 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 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):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-55_19

Koordinator zajęć:	Dziekan Wydziału Żywności Człowieka		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka realizująca:	Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności 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>Ćwiczenia: 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 30		
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: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności, rynku żywności i zachowań konsumentów U2 – potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy</p>	<p>Kompetencje: 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"> 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 inżynierskiej. 			
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:	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 podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności, funkcjonowania rynku żywności i 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 rynku żywności i 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 zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

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: 1 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 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):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-55_19

Koordinator zajęć:	Dziekan Wydziału Żywności Człowieka		
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności 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>Ćwiczenia: 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 30		
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: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności, rynku żywności i zachowań konsumentów U2 – potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy</p>	<p>Kompetencje: 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"> 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 inżynierskiej. 			
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:	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 podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności, funkcjonowania rynku żywności i 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 rynku żywności i 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 zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,