

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Racjonalizacja żywienia</b>			<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Strategies for improvement nutrition				
Kierunek studiów:	<b>Żywność człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW; dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Człowieka; Zakład Oceny Żywności; Zakład Podstaw Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I</b> rok <b>IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>7</b>	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zdobycie przez studenta wiedzy oraz kształtowanie umiejętności dotyczących sposobów i metod korygowania nieprawidłowości w sposobie żywienia, z uwzględnieniem edukacji żywieniowej. Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz oceny żywienia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, dyskusja/debata, rozwiązywanie problemu				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> 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 (profile żywieniowe). 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). Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej jako narzędzia w racjonalizacji sposobu żywienia; dobór treści i metod do warunków otoczenia i potrzeb odbiorców, preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania. Rola środków masowego przekazu w edukacji żywieniowej. Indywidualizacja żywienia uwzględniająca uwarunkowania genetyczne.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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. Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej grupy osób, dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych do potrzeb i percepcji odbiorców. Przeprowadzenie edukacji i jej ewaluacja.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu żywienia człowieka, sposobu i stanu odżywiania oraz wpływu żywienia na zdrowie.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne 02_W – zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	03_U – potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz ich korygowania poprzez edukację żywieniową 04_K – umie współpracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – egzamin pisemny (wykłady) i kolokwium pisemne (ćwiczenia); pytania testowe i problemowe 03_U - ocena wykonania badania i przygotowanie raportu 04_K – zespołowe opracowanie na zadany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny – protokoły: pisemna praca egzaminacyjna, kolokwium, zespołowa praca na zadany temat				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena egzaminu pisemnego - 60%</b> <b>Ocena z ćwiczeń – 40%</b>				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywność u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.</li> <li>Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Jarosz M. (red.) (2006): Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. Wyd. IŻŻ, Warszawa.</li> <li>Jarosz M. (red.) (2008): Suplementy diety a zdrowie. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.</li> <li>Kołątjis-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.</li> <li>Kołątjis-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.</li> <li>Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik A., Przygoda B. (2004): Żywność wzbogacana a zdrowie. Wyd. IŻŻ, Warszawa.</li> <li>Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A. (2013): Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych. [w:] Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 11-20.</li> <li>Sicińska E., Jeruszka-Bielak M., Brzozowska A., Jarosz M., Roszkowski W., Raats M.M. (2013): Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikroskładników w opinii krajowych ekspertów. [w:] Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, Wyd. SGGW, Warszawa, 28-38.</li> <li>Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn.</li> <li>Aktualne akty prawne dotyczące problematyki przedmiotu.</li> </ol>	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>125 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne	K_W12, K_W13
02_W	zna podstawowe narzędzia stosowane w racjonalizacji żywienia oraz potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	K_W12, K_W13
03_U	potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz ich korygowania poprzez edukację żywieniową	K_U04, K_U11
04_K	umie współpracować w grupie	K_K02

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	<b>Dietoterapia</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diet therapy				
Kierunek studiów:	<b>Żywność człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki, Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy na temat polskich i światowych standardów postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych. Pogłębienie wiedzy uzyskanej w ramach przedmiotu Podstawy Dietetyki.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia, liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie problemu, dyskusja, studium przypadku, „burza mózgu”				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Ćwiczenia:</b> Praktyczne aspekty następujących zagadnień: metody oceny stanu odżywienia osób chorych; - zasady ustalania zapotrzebowania na energię i makroskładniki osób chorych; postępowanie dietetyczne wspomagające leczenie zaburzeń odżywiania; zasady realimentacji pacjentów niedożywionych; postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych; zasady leczenia otyłości u dzieci; postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit; zasady postępowania dietetycznego w leczeniu niedokrwistości; postępowanie dietetyczne w hiperlipidemii; zasady postępowania dietetycznego w przewlekłych zapaleniach wątroby i marskości wątroby, zasady dietoterapii pacjentów ze współistnieniem wielu schorzeń.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, zasad planowania żywienia osób zdrowych oraz podstaw planowania żywienia osób chorych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych 02_U – potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i stawia diagnozę żywieniową 03_U – posługuje się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami	04_U – potrafi zaplanować odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta 05_K – wykazuje zdolność do działania indywidualnego według wskazań i pracy w zespole 06_K – ma nawyk stałego aktualizowania wiedzy w zakresie dietetyki			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – opracowanie zaleceń dietetycznych dla pacjentów w omawianych jednostkach chorobowych, praca pisemna końcowa typu „otwarta książka”				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen ze zdefiniowanych problemów, rozwiązywanych indywidualnie i zespołowo, archiwizacja prac pisemnych zaliczeniowych (studium przypadku, zaliczenie typu „otwarta książka”)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena poprawności przygotowania zaleceń dietetycznych (indywidualnie i zespołowo) w omawianych jednostkach chorobowych – 40% , ocena z analizy studium przypadku – 60%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym oraz pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Praca zbiorowa, Dietoterapia 1 (2009), Wyd. SGGW, Warszawa 2. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010) Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 4. Włodarek .D. Dietetyka (2005), Wyd. Format AB, Warszawa 5. Ciborowska M., Rudnicka A. (2009): Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia- na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>90 h</b>
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
W ramach całkowitego nakładu czasu pracy studenta - łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	K_W11, K_W12, K_W13
02_U	potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i stawia diagnozę żywieniową	K_U04, K_U09
03_U	posługuje się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami	K_U04
04_U	potrafi zaplanować odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta	K_U09, K_U11
05_U	wykazuje zdolność do działania indywidualnego według wskazówek oraz pracy w zespole	K_K02, K_K03
06_K	ma nawyk stałego aktualizowania wiedzy w zakresie zasad żywienia dietetycznego	K_K01, K_K04, K_K09

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Psychologia żywienia</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition Psychology				
Kierunek studiów:	<b>Żywność Człowieka i Ocena Żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr Magdalena Piłska				
Prowadzący zajęcia:	dr Magdalena Piłska				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami psychologii, zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka. Celem przedmiotu jest również zapoznanie studentów z uwarunkowaniami, rodzajami i charakterystyką zaburzeń odżywiania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 20;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. Typologia zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby, stany emocjonalne i nastrojów. Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. Postawy względem żywności i żywienia. Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. Zaburzenia odżywiania – anoreksja i ortoreksja. Zaburzenia odżywiania – bulimia i kompulsywne objadanie. Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych. Specyfika psychicznego funkcjonowania w otyłości dziecięcej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	01_W – zna różne rodzaje zachowań żywieniowych 02_W – zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	03_U – wyjaśnia specyfikę funkcjonowania osoby cierpiącej na zaburzenia odżywiania 04_U – analizuje psychiczne skutki powstawania otyłości 05_K – rozumie potrzebę stałego dokształcania z zakresu psychologii żywienia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 05_K - egzamin pisemny, 03_U, 04_U - praca pisemna (esej)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze egzaminacyjne z oceną Prace pisemne				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny – 50%, Praca pisemna (esej) – 50%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wydawnictwo UJ, Kraków</li> <li>Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M., (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Jeżewska-Zychowicz M., Piłska M., (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa.</li> <li>Niewiadomska I., Kulik A., Hajduk A. (2005): Jedzenie. Wyd. KUL, Lublin.</li> <li>Ogińska-Bulik N. (2004): Psychologia nadmiernego jedzenia. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź.</li> </ol> <p><b>UWAGI</b></p>					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>59 h</b>
---	-------------

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna różne rodzaje zachowań żywieniowych	K_W02
02_W	zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	K_W02
03_U	wyjaśnia specyfikę funkcjonowania osoby cierpiącej na zaburzenia odżywiania	K_U06
04_U	analizuje psychiczne skutki powstawania otyłości	K_U06
05_K	rozumie potrzebę stałego doksztalcania z zakresu psychologii żywienia	K_K01

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Opakowania żywności			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food packaging				
Kierunek studiów:	<b>Żywnienie człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Andrzej Janicki</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o nowoczesnych materiałach opakowaniowych, opakowaniach i technikach pakowania żywności, znakowaniu, oznaczaniu i oznakowaniu opakowań; wiedzy o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności z uwzględnieniem roli opakowań; wiedzy o procedurze doboru opakowania do produktu żywnościowego uwzględniającej jego trwałość i jakość w łańcuchu żywnościowym. Kształtowanie umiejętności oceny poprawności informacji z zakresu znakowania, oznaczania i oznakowania opakowań z uwzględnieniem prawa żywnościowego. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń do prawidłowego doboru opakowania do produktu żywnościowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Prezentacja z użyciem nowoczesnych audiowizualnych. Krytyczna ocena opakowania i etykiety wybranego produktu				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Wymagania prawa żywnościowego dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Charakterystyka materiałów opakowaniowych stosowanych do formowania opakowań do żywności: tworzyw sztucznych, szkła, stali stopowej, stopów aluminium, drewna, papieru; materiałów wieloskładnikowych i wielowarstwowych. Zastosowanie opakowań aktywnych, inteligentnych i specjalnych do żywności. Ekologiczne aspekty wpływu opakowań i odpadów opakowaniowych na środowisko z uwzględnieniem analizy cyklu życia produktu i norm z serii ISO 14000. Prawne regulacje dotyczące informacji na opakowaniach do żywności dotyczących znakowania, oznakowania i oznaczania. Charakterystyka metod i technologii pakowania żywności oraz technik formowania opakowań z uwzględnieniem opakowań z atmosferą ochronną i próżniowych, opakowań do odżywek, potraw, opakowań gastronomicznych. Charakterystyka procedury doboru materiału opakowaniowego i opakowania do produktu żywnościowego. Charakterystyka metod badania trwałości przechowywalności żywności i procedury ustalania okresu przydatności do spożycia. Charakterystyka zafałszowań żywności w powiązaniu z jej pakowaniem i zmianami przechowywalniczymi.</p> <p><b>Cwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności i metodach jej utrwalania; mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach do porcjowania i pakowania.				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o materiałach opakowaniowych, opakowaniach do żywności i systemach pakowania 02_U – umiejętność analizowania informacji związanej ze znakowaniem żywności i oceny jej poprawności prawnej	03_U – umiejętność oceny wpływu opakowania na bezpieczeństwo zdrowotne i fałszowania żywności 04_K – posiada świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Opracowanie indywidualne o charakterze dokumentacji rozwiązania problemu przez: 01_W, 02_U, 04_K - sporządzenie analizy poprawności znakowania, oznakowania i oznaczania wybranego produktu żywnościowego; zdolności zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego; 01_W, 03_U, 04_K - sporządzenie opisu głównych zmian przechowywalniczych charakterystycznych dla wybranego produktu				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Indywidualne opracowanie pisemne: analiza poprawności znakowania, oznakowania i oznaczania wybranego produktu żywnościowego dostępnego na rynku z uwzględnieniem aktualnego prawa żywnościowego oraz lista głównych zmian przechowywalniczych produktu z uzasadnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena końcowa jest wynikiem stopnia realizacji efektów kształcenia - Indywidualne opracowanie pisemne - 100%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Czerński B., Michniewicz J. (red.), (1998) : Opakowania żywności, Agro Food Technology, Czeladź.</li> <li>Janicki A., Ćwiek-Ludwicka K., (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. [w:] Świdorski F. (red.). Opakowania do żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.s.123-143.</li> </ol>				

3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. , (2003): Współczesne opakowania. Wydawnictwo Naukowe Polskiego Towarzystwa Technologii Żywności, Kraków. 4. Steele R. (2004): Understanding and measuring the shelf-life of food. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, New York. 5. Rozporządzenie Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. D. U. UE L 338 z 13.11.2004
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>30 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza o materiałach opakowaniowych, opakowaniach do żywności i systemach pakowania	K_W09, K_W08
02_U	umiejętność analizowania informacji związanej ze znakowaniem żywności i oceny jej poprawności prawnej	K_U08
03_U	umiejętność oceny wpływu opakowania na przechowywanie i bezpieczeństwo zdrowotne i fałszowania żywności	K_U08
04_K	posiada świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej w tym jej wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	K_K10, K_K12



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technological design of food industry facilities				
Kierunek studiów:	<b>Żywnienie człowieka i ocena żywności</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Wiesława Grzesińska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu planowania przestrzeni warunkującej prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych od etapu przyjęcia surowca do ekspedycji gotowego wyrobu w zakładach produkcji żywności. Studenci zdobywają także umiejętności z zakresu podstawowych obliczeń projektowych bazując na schematach blokowych procesów technologicznych. Założeniem przedmiotu jest także nauka w zakresie podstawowym programu wspomagającego projektowanie - AutoCAD.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 15; b) ćwiczenia projektowe; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym projektem, praca w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykład:</b> Definicja i charakterystyka projektowania technologicznego. Podział i charakterystyka zakładów przemysłu spożywczego, zasady specjalizacji zakładów. Podział zakładów na obszary działalności: przyjęcie surowców, magazynowanie, transport, przetwórstwo, pakowanie, ekspedycja. Dział socjalny. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Zasady procesu inwestycyjnego. Projekty 1.-, 2- i 3-stadialne. Podstawy i zasady realizacji procesów technologicznych (operacje i procesy jednostkowe). Oddziaływanie zakładu na środowisko. Wytyczne branżowe: architektura, wentylacja, wod.-kan., oświetlenie, bilans energetyczny. <b>Ćwiczenia:</b> Podstawowe zasady opracowywania założeń projektowych, tworzenia schematów blokowych procesów technologicznych oraz sporządzania bilansów materiałowych. Zasady i metody obliczania powierzchni pomieszczeń zakładów przetwórstwa spożywczego: magazynów, hal produkcyjnych, obszarów ekspedycyjnych, działu socjalnego. Nauka w zakresie podstawowym programu AutoCAD wspomagającego proces projektowania technologicznego. Ćwiczenia z zakresu tworzenia układu funkcjonalnego zakładów przetwórstwa spożywczego przy zastosowaniu programu wspomagającego rysowanie – AutoCAD.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat technologii żywności (procesów technologicznych, przechowywania surowców), zasad GHP/GMP oraz wyposażenia technologicznego zakładów				
Efekty kształcenia:	01_W – ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w projektowaniu technologicznym zakładów przetwórstwa spożywczego 02_W – ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji i uwarunkowań działalności zakładów produkujących żywność 03_U – potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację zadań technologiczno - inżynierskich w projektowaniu technologicznym zakładów przetwarzających żywność		04_U – ma umiejętność pozyskania i analizy informacji oraz przygotowania projektu technologicznego zakładu z wykorzystaniem technologii informatycznych 05_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie 06_K – potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	03_U; 04_U; 06_K – weryfikacja na podstawie wykonanego projektu technologicznego wraz z wybranymi elementami dokumentacji projektowej 05_K – obserwacja w trakcie pracy na ćwiczeniach 01_W, 02_W - zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Złożony projekt technologiczny wybranego zakładu spożywczego wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Lista z wynikami z kolokwium				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena końcowa jest średnią z dwu cząstkowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena projektu technologicznego 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</b>				
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. Baranowski B.[red]: Wprowadzenie do projektowania PWN, Warszawa 1998
2. Biłska B. Grzesińska W. Tomaszewska M. (2011): Projektowanie technologiczne zakładów pożywczych, Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa
3. Błasiński H., Pyć K.W., Rzyski E. (2001): Maszyny i aparatura technologiczna przemysłu spożywczego, Skrypt PŁ, Łódź
4. Dłużewski M. (1992): Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa 1974Durlik I.: Projektowanie technologiczno – organizacyjne zakładów przemysłowych. Cz. I. Podstawy projektowania zakładów przemysłowych. Wydawnictwo Uczelniane PG, Gdańsk
5. Lewicki P. (1999): Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa
6. Pikoń A.(2010): AutoCad 2010. Pierwsze kroki, Helion
7. Rozporządzeniu UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>86 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych w projektowaniu technologicznym zakładów przetwórstwa spożywczego	K_W04
02_W	ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji i uwarunkowań działalności zakładów produkujących żywność	K_W17, K_W19
03_U	– potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację zadań technologiczno - inżynierskich w projektowaniu technologicznym zakładów przetwarzających żywność	K_U07
04_U	ma umiejętność pozyskania i analizy informacji oraz przygotowania projektu technologicznego zakładu z wykorzystaniem technologii informatycznych	K_U12
05_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K02
06_K	potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Seminarium</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	<b>Żywność człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 30				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski		04_U – potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych 05_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_U, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje realizowane przez studentów w czasie roku akademickiego; protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena prezentacji – 80%</b> <b>Ocena aktywności na zajęciach – 20%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.				
UWAGI					

**Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:**

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>52 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

## Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W03
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01,K_U02
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U03, K_U11
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych	K_U14
05_U	potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy	K_U03, K_U14
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K01

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Pracownia dyplomowa</b>			<b>ECTS</b>	<b>15</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma workshop				
Kierunek studiów:	<b>Żywnienie człowieka i ocena żywności</b>				
Koordinator przedmiotu:	Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy naukowcy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok IV</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy inżynierskiej. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Pracownia dyplomowa				
Metody dydaktyczne:	Analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> - <b>Ćwiczenia:</b> Omawianie kolejnych etapów realizacji prac inżynierskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski		04_U – potrafi dostrzegać problemy, określać priority, stawiać pytania i prezentować własne sądy 05_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolejne rozdziały pracy magisterskiej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>100% ocen pracy studenta</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wydziałowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.				
UWAGI					

**Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:**

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>375 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu nauki o żywieniu człowieka i oceny żywności	K_W03
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U01,K_U02
03_U	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaproponować sposób jego rozwiązania i dokonać jego oceny z przywołaniem źródeł literaturowych oraz zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze, zinterpretować wyniki przy użyciu metod statystycznych, sformułować wnioski	K_U03, K_U11
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną nt. celu pracy, metodologii badań i stwierdzeń oraz wniosków badań własnych	K_U14
05_U	potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy	K_U03, K_U14
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K01