

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Trendy w żywieniu człowieka	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Trends in Human Nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-03Z-23_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy w zakresie współczesnych trendów w żywieniu człowieka w aspekcie ochrony organizmu przez związki bioaktywne poprzez ich wpływ na regulację genów, jak też przeciwdziałanie stresowi oksydacyjnemu. Omówienie genetycznych uwarunkowań zachowań żywieniowych człowieka.</p> <p>Wykłady: Zagadnienia z obszaru nutrigenomiki - modulacja ekspresji genów przez wybrane składniki pokarmowe (m.in. karotenoidy, flawonoidy), odpowiedź genetyczna organizmu na omawiane składniki pokarmowe. Uwarunkowania genetyczne wykorzystania witamin. Uwarunkowania genetyczne zachowań żywieniowych człowieka. Znaczenie stresu oksydacyjnego dla organizmu, sposoby zapobiegania, biomarkery stresu oksydacyjnego. Rola wybranych składników pokarmowych w procesach oksydo-redukcyjnych w organizmie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediiów.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość pojęć z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych nieprawidłowego żywienia.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe.		K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności		K_U01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie znaczenie krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie żywienia człowieka dla zdrowia		K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Współczesne trendy w żywieniu człowieka potrzebnych do zrozumienia najważniejszych trendów badawczych w nauce o żywieniu człowieka. Substancje bioaktywne w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny (wykłady)			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne,			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
<ol style="list-style-type: none"> Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. G. Bartosz, CRC Press Taylor & Francis Group, 2014. Druga twarz tlenu, G. Bartosz, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2006. Żywność człowieka a zdrowie publiczne, pod red. J. Gawęckiego, W. Roszkowskiego, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009. Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne, po red. W. Grajka, WNT, Warszawa, 2007. Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach, J. Hamułka, A. Wawrzyniak, Wyd. SGGW, Warszawa, 2004. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 					
UWAGI					

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywnienie w sporcie i warunkach ekstremalnych	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition in Sport and Under Extreme Conditions		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-03Z-24_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zaleceniami dotyczącymi żywienia sportowców trenujących różne dyscypliny sportu i przebywających w różnych warunkach środowiskowych.</p> <p>Wykłady: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego osób o wysokiej aktywności fizycznej. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów, witamin i składników mineralnych przez sportowców. Metody pomiaru wydolności fizycznej i tolerancji wysiłkowej. Nawodnienie organizmu przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym. Żywnienie w okresie około-treningowym. Suplementy i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla sportowców. Lista substancji i metod zabronionych w sporcie. Skutki uboczne dopingiu.</p> <p>Ćwiczenia: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego u osób o wysokiej aktywności fizycznej. Pomiar wydolności fizycznej przy użyciu ergospirometru. Wykorzystanie suplementów diety poprawiających wydolność fizyczną w określonych warunkach przy uprawianiu dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych. Studium przypadków – planowanie żywienia w okresie okołotreningowym, startowym w przypadku dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych. Dieta przy redukcji masy ciała i przy zwiększaniu masy mięśniowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, analiza wydolności fizycznej, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii) jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe osób zdrowych o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup sportowców, na poziomie indywidualnym i grupowym, w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu	K_W01	2
	W2	zna i rozumie asortyment produktów spożywczych, w tym ofertę dedykowaną dla sportowców	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji żywieniowej sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu i trenujących w różnych warunkach	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie oceny żywności, żywienia sportowców	K_K01	2
	K2	jest gotowy do rozwiązywania problemów związanych z żywnością sportowców indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup sportowców, na poziomie indywidualnym i grupowym, w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu. Edukacja żywieniowa sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu i trenujących w różnych warunkach.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego Przygotowanie sprawozdań z analizowanej tematyki na ćwiczeniach		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Egzamin, test z jedną najbardziej prawdopodobną odpowiedzią, sprawozdania pisemne przygotowane w zespołach na bazie wzorów sprawozdań.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów (50% oceny końcowej)		

Miejsce realizacji zajęć:	W zależności od sytuacji epidemiologicznej: on-line lub sala wykładowa, aula – wykład, laboratoria - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Birch K., MacLaren D., George K. (2008): Fizjologia sportu: Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Thomas D.T., Erdman K.A., Burke L.M.: Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. J Acad Nutr Diet. 2016, 116(3): 501-528. 3. http://www.ausport.gov.au/ais/ 4. Kreider R.B., Kalman D.S., Antonio J., Ziegenfuss T.N., Wildman R., Collins R., Candow D.G., Kleiner S.M., Almada A.L., Lopez H.L.: International Society of Sports Nutrition position stand: safety and efficacy of creatine supplementation in exercise, sport, and medicine. J Int Soc Sports Nutr. 2017, 14:18. 5. Thomas D.T., Erdman K.A., Burke L.M.: American College of Sports Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc. 2016, 48(3): 543-68. 6. Jäger R., Kerksick C.M., Campbell B.I., Cribb P.J., Wells S.D., Skwiat T.M., Purpura M., Ziegenfuss T.N., Ferrando A.A., Arent S.M., Smith-Ryan A.E., Stout J.R., Arciero P.J., Ormsbee M.J., Taylor L.W., Wilborn C.D., Kalman D.S., Kreider R.B., Willoughby D.S., Hoffman J.R., Krzykowski J.L., Antonio J.: International Society of Sports Nutrition Position Stand: protein and exercise. J Int Soc Sports Nutr 2017, 14:20. 7. Ormsbee M.J., Bach C.W., Baur D.A.: Pre-exercise nutrition: the role of macronutrients, modified starches and supplements on metabolism and endurance performance. Nutrients 2014, 6(5): 1782-1808. 	
UWAGI	
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Metody doskonalenia jakości żywności	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Methods of Food Quality Improvement		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-03Z-25_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Założenia, cele przedmiotu: Pogłębienie wiedzy na temat jakości żywności, ze szczególnym uwzględnieniem czynników warunkujących jakość gotowego wyrobu. Umiejętność analizowania znaczenia tych czynników w całym łańcuchu żywnościowym od produkcji pierwotnej przez technologie pozbiornicze, przetwórstwo spożywcze, obrót towarowy, sprzedaż w sklepach wielkopowierzchniowych, śledzenie drogi produktu do domu konsumenta z uwzględnieniem podstaw produkcji żywności przetworzonej, systemów produkcji rolniczej i rybołówstwa, zjawisk fałszowania żywności i nieuczciwych praktyk handlowych; studium przypadku, podnoszące efektywność kontroli i nadzoru i doskonalenia jakości produkcji produktów przetworzonych.</p> <p>Wykłady: Czynniki wpływające na jakość żywności. Jakość żywności w aspekcie potrzeb i oczekiwań konsumenta. Identyfikacja czynników warunkujących jakość żywności przetworzonej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Zafałszowania żywności i nieuczciwe praktyki handlowe. Zagrożenia zdrowotne jako składowe jakości żywności. Nowe zagrożenia bakteryjne, wirusowe i pasożytnicze w żywności. Zagrożenia chemiczne i fizyczne związane z przetwórstwem i operacjami higienizacyjnymi. Wewnętrzne i zewnętrzne metody kontroli produkcji. Nadzór i odpowiedzialność kierującego zakładem. Metody wewnętrznego nadzoru jakości żywności: audyt pierwszej, drugiej, trzeciej strony w produkcji, dystrybucji żywności do sieci handlu i gastronomii. Niezgodności, działania korygujące. Urzędowa kontrola żywności. Ocena ryzyka. Zastosowanie oceny ryzyka w produkcji, dystrybucji i w urzędowych kontrolach jakości żywności. Ocena i metody kwalifikowania dostawców. Zarządzani kosztami jakości – podział kosztów jakości, sterowanie kosztami jakości. Zaawansowane metody analityczne oceny żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Zafałszowania żywności- studium przypadku, nieuczciwe praktyki handlowe- analiza przypadku, zmiany wybranych składników, technologii, opakowań a jakość końcowa wyrobów- studium przypadku, determinanty jakości wybranych grup produktów spożywczych. Metody i techniki badania audytowego. Metody rozpoznawania niezgodności – scenki audytowe. Metody doboru działań korygujących do stwierdzonych nieprawidłowości. Ćwiczenia podnoszące efektywność kontroli i nadzoru i doskonalenia jakości produkcji. Ocena ryzyka współpracy z dostawcami. Metody kontroli i kwalifikowania kosztów jakości, wskaźniki kosztów jakości. Macierze kosztów jakości jako instrumenty kontrolingu.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 14</p>		
Metody dydaktyczne:		<p>Wykład: prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: doświadczenie, rozwiązywanie problemów, praca z komputerem, dyskusja.</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		<p>Wymagania formalne: Ogólna technologia żywności, Technologia Gastronomiczna, Chemia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena żywności, Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</p> <p>Założenia wstępne: Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności i metodach jej utrwalania; wiedza o technologiach przetwarzania, pakowania i przechowywania żywności; wiedza dotycząca mikroorganizmów występujących w żywności oraz tradycyjnych metod diagnostycznych; wiedza o systemach zarządzania jakością, zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego (HACCP) i jakości żywności</p>		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	wiedza o kompleksowym oddziaływaniu determinantów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności od produkcji pierwotnej do konsumpcji żywności	K_W02	3
	W2	zaawansowane metody analityczne wykorzystywane w ocenie produktów spożywczych	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umiejętność zaplanowania doświadczenia w celu porównania nowoczesnych i tradycyjnych metod diagnostycznych	K_U01	3
	U2	umiejętność krytycznego omówienia publikacji naukowych z zakresu prognozowania mikrobiologicznego oraz nowoczesnych metod diagnostycznych identyfikacji i określania liczby drobnoustrojów	K_U03	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny oraz współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K01, K_K02	2, 2

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Determinanty jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności od produkcji pierwotnej do konsumpcji żywności. Aspekty jakościowe doskonalenia jakości żywności. Metody analityczne wykorzystywane w ocenie produktów spożywczych.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenia projektów na zajęciach ćwiczeniowych, ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć, zaliczenie końcowe
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen z kolokwium, sprawozdań, protokół ocen z egzaminu i ocen końcowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	zadania na zaliczenie (40%), egzamin (60%)
Miejsce realizacji zajęć:	wykład - online; laboratoria – online
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn-Krajewska D.(red), 2018, Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 2. Libudzisz Z. (red), 2008, Mikrobiologia techniczna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 3. Salyers A., Whitt D., 2003, Dyrektywa 2005/29/EC Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 maja 2005 r. dotycząca praktyk handlowych stosowanych przez przedsiębiorstwa wobec konsumentów na rynku wewnętrznym oraz zmieniająca dyrektywę Rady 84/450/EWG, dyrektywy 97/7/EC, 98/27/EC i 2002/65/EC Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie (WE) nr 2006/2004. Rozporządzenie (WE) nr 2006/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady („Dyrektywa o nieuczciwych praktykach handlowych”), OJ L 149, 11.6.2005. 4. Kryłowska- Kułas. M. Badanie jakości produktów spożywczych. 1993, PWE Warszawa, 5. Krasnowska G., Salejda A., Safety In Food Production Chain, 2011, Wyd. UP, Wrocław; 6. Zymonik Z., Koszty jakości w zarządzaniu przedsiębiorstwem, wydanie drugie poszerzone, Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław 2003. 	
UWAGI	
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 0,8.	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	1,1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2Z-03Z-26_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14	
Metody dydaktyczne:		Omawianie kolejnych etapów realizacji prac: 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. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
		Odniesienie do efektu kierunkowego	
		Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie pogłębione 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, K_W08 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3,
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej	K_U03, K_U06 3, 3,
	U2	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas opracowywania koncepcji pracy, prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania wyników i ich zaprezentowania w pracy magisterskiej	K_U01, K_U02, K_U03 2, 2, 3,
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01 2
	K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K02 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy magisterskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy magisterskiej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala seminaryjna	

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Stuart C. (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 i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa.
4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.
5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praca dyplomowa magisterska	ECTS	20
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		2 stopień
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-2Z-03Z-27_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności Człowieka lub pracownicy innych Instytutów SGGW			
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta pogłębionej wiedzy, umiejętności charakterystycznych dla kierunku Żywność Człowieka i Ocena Żywności w celu przygotowania pracy magisterskiej z zakresu żywienia człowieka, np.: z zakresu żywienia różnych grup populacyjnych i oceny żywności, w tym zasady i metody prowadzenia prac badawczych. Każdy dyplomant pod kierunkiem promotora opracowuje pracę zgodnie z regulaminem według indywidualnego harmonogramu ustalonego w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zależne od indywidualnego harmonogramu			
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:				
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia z zakresu żywienia różnych grup populacyjnych i oceny żywności, w tym zasady i metody prowadzenia prac badawczych	K_W01, K_W04	3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	formułować i weryfikować hipotezy badawcze związane z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi pracy dyplomowej, jak również analizować i interpretować zdobyte informacje, także te dotyczące doboru właściwych metod, technik i narzędzi w tym zaawansowanych metod informatycznych i statystycznych	K_U02, K_U03, K_U04	3, 3, 3
	U2	wykorzystywać zasób leksykalny właściwy dla dyscypliny, w tym prawidłowo stosować nomenklaturę fachową w języku polskim i obcym przy tworzeniu pracy dyplomowej	K_U06, K_U08	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny informacji w zakresie oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów	K_K01, K_K02	3, 3
	K2	przestrzegania etyki, w tym praw autorskich przy tworzeniu pracy magisterskiej	K_K04	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Opracowanie pracy dyplomowej spełniającej wymagania Zarządzenia Rektora SGGW. Pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz wybranego zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze badawczym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna pracy w protokole z egzaminu dyplomowego.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca dyplomowa, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, ocena końcowa			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zgodnie z Regulaminem SGGW			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna i inne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej				
2. Zabielski R., Godlewski M. (2011). Przewodnik prezentowania informacji naukowej (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf)				
3. Zabielski R. (2020). Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisania-prac-wyd-II.pdf)				

UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

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:	500 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS