

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietary Prevention		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 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: 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1Z-08L-52_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą opartą na faktach dotyczącą znaczenia na różnych etapach ontogenezy diety i jej składników (odżywczych i biologicznie aktywnych) w etiopatogenezie i profilaktyce rozwoju chorób dietozależnych. Ćwiczenia: Rodzaje i ogólne zasady profilaktyki zdrowotnej. Czynniki ryzyka (niemodyfikowalne, a zwłaszcza modyfikowalne) i profilaktyka pierwotna insulinooporności i cukrzycy typu 2, chorób układu krążenia, chorób nowotworowych, osteoporozy, chorób nerek oraz chorób neurodegeneracyjnych. Analiza i modyfikacja jadłospisów pod kątem profilaktyki chorób dietozależnych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z wykorzystaniem techniki audiowizualnej, dyskusja, praca koncepcyjna, analiza przypadków			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych	K_W04	2
	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: (absolwent potrafi)	U1	potrafi udzielać porady żywieniowe oraz prowadzić edukację żywieniową pod kątem prewencji chorób dietozależnych	K_U02, K_U03	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	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
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Oddziaływanie składników pokarmowych zawartych w produktach spożywczych oraz składników o charakterze bioaktywnym w odniesieniu do chorób dietozależnych w różnych grupach populacyjnych. Nadmierne i niedoborowe spożycie składników pokarmowych a rozwój schorzeń dietozależnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie pisemne na ocenę, sprawozdanie			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Formularze sprawozdań, arkusze zaliczeniowe i protokół zaliczeniowy			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna z dostępem do internetu albo sala komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020. 2. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. 3. Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie. PZWL, Warszawa 2019.			
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4			

*) 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:	Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 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: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1Z-08L-54_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy oraz monitorowanie jej realizacji, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywanie prezentacji i podejmowanie dyskusji. Przedmiot wymaga wiedzy kierunkowej i specjalizacyjnej			
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 podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	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
	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
	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: (absolwent jest gotów do)	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
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy inżynierskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy inżynierskiej.			
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:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności
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.	
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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praca inżynierska	ECTS	15
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 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: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-55_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 wiedzy, umiejętności charakterystycznych dla kierunku Żywność Człowieka i Ocena Żywności w celu przygotowania pracy inżynierskiej z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności, np.: w tym czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością. 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 człowieka i oceny żywności, w tym czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością	K_W03 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować specjalistyczne i różnorodne informacje pochodzące ze źródeł literaturowych związanych z różnymi aspektami żywienia człowieka, oceny i produkcji żywności	K_U01 3
	U2	we właściwy sposób dobierać materiały, metody, techniki, narzędzia i technologie w zależności od postawionego celu pracy dyplomowej	K_U04 3
	U3	realizować zadanie projektowe i opracowanie pisemne pod okiem opiekuna pracy dyplomowej dotyczące wybranego zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności wykorzystując do tego aktualne badania i literaturę	K_U09, K_U10 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny zastosowanych rozwiązań w pracy dyplomowej angażując się w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej przy zachowaniu etyki zawodowej	K_K01, K_K05 3, 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.		
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:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS