

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Epidemiologia żywnościowa z elementami metodologii badań	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Epidemiology with Elements of Methodology		
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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-07Z-48_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu epidemiologii żywnościowej 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 żywnościowej</p> <p>Wykłady: Epidemiologia żywnościowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji. Wskaźniki biologiczne i wrażliwości w badaniach epidemiologicznych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych - opisowe, przekrojowe, kliniczno-kontrolne, kohortowe i eksperymentalne. Metodologia badań epidemiologicznych - planowanie, organizacja i realizacja badań. Źródła błędów w badaniach naukowych, czynniki zakłócające. Aspekty etyczne badań z epidemiologii żywnościowej. Badanie interwencyjne – przygotowanie i opracowanie dokumentów badania, aspekty etyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Definicja zdrowia, mierniki i ich standaryzacja. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu. Narzędzia badawcze, walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 7; b) ćwiczenia; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych z zastosowaniem odpowiednich metod statystycznych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie metody oceny zdrowia na poziomie populacji i jego uwarunkowania		K_W04, K_W05	2, 2
	W2	zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi		K_W04, K_W05	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować badanie dotyczące związku między żywieniem a zdrowiem, umie sformułować cele i hipotezy badawcze		K_U01, K_U02	2, 2
	U2	potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywnościowej korzystając z anglojęzycznych pozycji literaturowych		K_U01, K_U02	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów współdziałać i pracować w zespole		K_K02	1
	K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywnościowej		K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Wskaźniki zdrowia populacji, uwarunkowań stanu zdrowia, rodzaju badań z dziedziny epidemiologii żywnościowej i ich interpretacji, a także prowadzenie badań żywieniowych, dostarczających informacji istnienia związku przyczynowo-skutkowego między żywieniem a stanem zdrowia.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: pisemne kolokwia, opracowanie i prezentacja pracy stanowiącej podsumowanie badań epidemiologicznych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL. 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. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Wądołowka L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. W: Gronowska-Senger. (red.): http://www.knoz.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.p	
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Intellectual Property Protection		
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"/> 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-07Z-49_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
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 7			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstaw prawa			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna istotę oraz rozumie znaczenie ochrony własności intelektualnej		K_W06	1
	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: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej		K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów dokształcać się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne		K_K05	1
	K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej		K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Własność intelektualna oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Michniewicz G., 2022: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa					
2. Niewęglowski A., 2021: Prawo autorskie. Komentarz. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.					
3. Sieńczyło-Chlabicz J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.					
4. Akty prawne z omawianego zakresu.					
UWAGI					
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2					

*) 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:	0,3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Graduation Seminar		
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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-07Z-51_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 7	
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
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
	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
	U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U07, K_U08, K_U09
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
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:	0,3 ECTS