

## 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-07Z-50_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo zależnych oraz dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji projektów profilaktyki chorób dietozależnych. <b>Ćwiczenia:</b> Analiza diet własnych pod kątem zawartości wybranych składników pokarmowych i ich wpływu na zdrowie oraz ryzyko chorób dietozależnych. Wprowadzenie do chorób dietozależnych. Opracowanie i realizacja terenowa w wybranych instytucjach/placówkach/przedszkolach/szkołach projektów programów profilaktycznych skierowanych do różnych grup populacyjnych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe).			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia: indywidualna praca studentów oraz projekty grupowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.			
Efekty uczenia się:	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:	Sprawozdania cząstkowe, przygotowanie konspektu projektu i realizacja terenowa; przygotowanie raportów i rozwiązywanie problemów oraz wspólna organizacja zajęć terenowych.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń, projektu, realizacji terenowej i raportu finalnego z projektu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia ćwiczeń – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna audytorium z dostępem do Internetu albo sala komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej. Warszawa, 2020				
2. WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour: Web Annex. Evidence profiles. Geneva: World Health Organization; 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <a href="https://www.who.int/publications/i/item/9789240015111">https://www.who.int/publications/i/item/9789240015111</a>				
3. WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour. Geneva: World Health Organization; 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <a href="https://www.who.int/publications/i/item/9789240015128">https://www.who.int/publications/i/item/9789240015128</a>				
4. Guidelines on physical activity, sedentary behaviour and sleep for children under 5 years of age. Geneva: World Health Organization; 2019. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <a href="https://www.who.int/publications/i/item/9789241550536">https://www.who.int/publications/i/item/9789241550536</a>				

5. Global action plan on physical activity 2018-2030: more active people for a healthier world: at-a-glance. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-PND-18.5>
6. Global recommendations on physical activity for health. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241599979>
7. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L.: Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US., 2011.
8. Preventing noncommunicable diseases <https://www.who.int/activities/preventing-noncommunicable-diseases/>
9. Noncommunicable diseases: Childhood overweight and obesity. <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/noncommunicable-diseases-childhood-overweight-and-obesity>
10. Nutrition and Food Safety. <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety>

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:	1,2 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Strategie poprawy żywienia populacji	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Strategies for Nutrition Improvement of Populations		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <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-1S-07Z-51_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Wykłady:</b> Strategie poprawy żywienia z punktu widzenia profilaktyki zdrowotnej. Podstawowe narzędzia stosowane do poprawy 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. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej jako głównej strategii poprawy sposobu żywienia różnych grup populacyjnych; dobór treści i metod do warunków otoczenia i potrzeb odbiorców. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania. Rola środków masowego przekazu w edukacji żywieniowej. Inne 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).</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza potrzeb w zakresie poprawy żywienia, na podstawie reprezentatywnych danych o sposobie żywienia, w tym stosowaniu suplementów diety, stanie zdrowia i wiedzy żywieniowej (praca w zespołach). Badanie sondażowe dotyczące sposobu żywienia, tym stosowania suplementów diety i poglądów żywieniowych w wybranej grupie populacyjnej: konstruowanie ankiety, przeprowadzenie badania, analiza uzyskanych wyników, ocena ryzyka wadliwego żywienia. Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej grupy osób. Zaprojektowanie programu edukacyjnego, w tym dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych do potrzeb i percepcji odbiorców. Przeprowadzenie edukacji i jej ewaluacja. Charakterystyka produktów wzbogaconych, z podziałem na grupy oraz z uwzględnieniem składników dodanych. Charakterystyka suplementów diety dostępnych na rynku, analiza zagrożeń. Symulacja spożycia wybranych witamin i składników mineralnych z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych i suplementów diety dla wybranej grupy populacyjnej (analiza przypadku).</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia audytorjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, wykład problemowy, ćwiczenia w 3-4 osobowych zespołach, dyskusja, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie przyczyny występowania błędów żywieniowych oraz ich konsekwencje zdrowotne	K_W04	2
	W2	zna podstawowe narzędzia stosowane poprawy żywienia oraz rozumie potrzeby i kierunki ich ciągłej nowelizacji	K_W04, K_W05	2,2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi opracować narzędzia wykorzystywane do poprawy żywienia populacji	K_U03, K_U09	2, 2
	U2	potrafi zaplanować i przeprowadzić proste badanie dotyczące identyfikacji nieprawidłowości żywieniowych oraz określić sposoby (możliwości) ich korygowania	K_U03, K_U09	2, 2
	U3	potrafi zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U09	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny błędów żywieniowych oraz wypracowania optymalnych rozwiązań	K_K01	2
	K2	jest gotów do myślenia i działania w celu wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie, ze szczególnym uwzględnieniem grup ryzyka	K_K04	2
	K3	jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K05	2

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Błędy żywieniowe i konsekwencje zdrowotne tych błędów. Podstawowe narzędzia stosowane poprawy żywienia. Opracowanie i wdrożenia programów korygujących, w tym edukacji żywieniowej wybranych grup ludności.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: przygotowanie sprawozdań oraz prezentacji projektów na zadany temat
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: wydruki lub wersja elektroniczna prezentacji; oceny ze sprawozdań i/lub prezentacji; protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%) Ocena ćwiczeń (50%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brzozowska A., Olędzka R. (2009): Suplementacja diety jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności. [w:] Żywienia człowieka a zdrowie publiczne. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 313-328.</li> <li>2. Contento I. (2018): Edukacja żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>3. Gawęcki J. (2010): Wzbogacanie żywności. [w:] Żywnienie człowieka, podstawy nauki o żywieniu. Gawęcki J. (red.), Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 401-417.</li> <li>4. Gutkowska K., Adamowska J.W. (red.) (2019): Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce, Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>5. Hamułka J., Wądołowska L., Hoffmann M., Kowalkowska J., Gutkowska K. (2019): The effect of an education program on nutrition knowledge, attitudes towards nutrition, diet quality, lifestyle and body composition in Polish teenagers. The ABC of Healthy Eating project: Design, Protocol and Methodology. <i>Nutrients</i>, 10, 1439.</li> <li>6. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.</li> <li>7. Kunachowicz H., Ratkowska B. (2009): Wzbogacanie żywności jako instrument optymalizacji sposobu żywienia społeczeństwa. [w:] Żywienia człowieka a zdrowie publiczne. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 297-312.</li> <li>8. Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A.: Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych. W: <i>Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania</i>, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013, 11-20.</li> <li>9. Sicińska E., Jeruszka-Bielak M., Brzozowska A., Jarosz M., Roszkowski W., Raats M.M.: Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikrośladników w opinii krajowych ekspertów. [w:] <i>Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania</i>, Wyd. SGGW, Warszawa 2013, 28-38.</li> <li>10. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. WUM Olsztyn</li> <li>11. Aktualne akty prawne i publikacje dotyczące problematyki przedmiotu.</li> </ol>	
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:	125 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Epidemiologia żywieniowa 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-07Z-52_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu epidemiologii żywieniowej i metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie z zakresu epidemiologii żywieniowej</p> <p><b>Wykłady:</b> Epidemiologia ogólna, żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - zintegrowane współczynniki zdrowotne. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych. Wskaźniki wrażliwości (epidemiologia genomowa). Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych - opisowe, przekrojowe, kliniczno-kontrolne, kohortowe i eksperymentalne. Badania przesiewowe. Metodologia badań epidemiologicznych - planowanie, organizacja i realizacja badań. Źródła błędów w badaniach naukowych. Czynniki zakłócające/modyfikujące odpowiedź organizmu. Aspekty etyczne badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej. Eksperyment kliniczny/badanie interwencyjne – przygotowanie i opracowanie dokumentów badania, wniosek do komisji bioetycznej. Żywność oparte na faktach – wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu. Dobór próby do badań, ocena reprezentatywności próby. Narzędzia badawcze – zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania żywieniowego. Walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Holistyczna analiza wyników badań żywieniowych na przykładzie profili żywieniowych. Analiza przeżycia w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykład; liczba godzin 15</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 24</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych</p> <p>Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych z zastosowaniem odpowiednich metod statystycznych</p>			
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 żywnością a zdrowiem, umie sformułować cele i hipotezy badawcze	K_U01, K_U02	2, 2
	U2	potrafi przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej 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 żywieniowej	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Wskaźniki zdrowia populacji, uwarunkowań stanu zdrowia, rodzaju badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej i ich interpretacji, a także prowadzenie badań żywieniowych, dostarczających informacji istnienia związku przyczynowo-skutkowego między żywnością 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. Jędrychowski 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.): <a href="http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc">http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc</a> .	
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:	1,6 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-07Z-53_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. <b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstaw prawa		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
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:		Zaliczenie na ocenę 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:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Michniewicz G., 2022: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa.</li> <li>Niewęglowski A., 2021: Prawo autorskie. Komentarz. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Sieńczyło-Chlabicz J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Akty prawne z omawianego zakresu.</li> </ol>				
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:	0,6 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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-1S-07Z-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, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Przedmiot wymaga wiedzy kierunkowej i specjalizacyjnej	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30	
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
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: 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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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:	<b>ZCZ-ZC-1S-07Z-55_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
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. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze inżynierskim (ekspertyza/ ocena zjawiska lub procesu/ projekt).			
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:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej</li> <li>Zabielski R., Godlewski M. (2011). Przewodnik prezentowania informacji naukowej (<a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf</a>)</li> <li>Zabielski R. (2020). Przewodnik pisanie prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW (<a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisanie-prac-wyd-II.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisanie-prac-wyd-II.pdf</a>)</li> </ol>			

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