

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 7.1
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Sensoryczne metody oceny produktów		ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Sensory methods in evaluation of product quality			
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo			
Koordynator przedmiotu:	dr hab. inż. Eliza Kostyra			
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka			
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Żywności Funkcjonalnej I Ekologicznej			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Dodaj tekst			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 20; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 20;			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem			
Pełny opis przedmiotu:	Analiza sensoryczna jako dziedzina analityki i jej rola w kształtowaniu jakości produktów. Metody wykorzystywane w badaniach sensorycznych i konsumenckich (przedmiot oceny, zadanie oceny, liczba wyróżników, warunki badań, wymagania oceny). Specyfika metod różnicowych i zastosowanie w szkoleniu oceniających oraz kontroli jakości produktów. Charakterystyka metod uwzględniających pomiar ilościowo-jakościowy oraz czasowy (koncepcja i wymiar praktyczny w badaniach naukowych/przemysle). Sensoryczne badania konsumenckie – kierunki zastosowań, realizacja badań, konsumenci (kryteria rekrutacji). Pomiar wrażeń emocjonalnych i wizualnych w ocenie jakości produktów. Założenia i realizacja systemu zapewniania jakości sensorycznej. Krótka charakterystyka metod statystycznych stosowanych do interpretacji wyników. Ćwiczenia: Testy stosowane w badaniu wrażliwości sensorycznej oceniających (specyfika, podział, interpretacja wyników). Wykrywanie różnic w cechach jakościowych z uwzględnieniem roztworów wodnych i produktów (wybrane metody różnicowe i skalowania). Koncepcja metody profilowej (wybór atrybutów, ilość sesji ocen i wnioskowanie). Pomiar wrażeń sensorycznych w czasie w kontekście jakości produktów. Określenie emocji i wrażeń wizualnych w ocenie produktów z wykorzystaniem specjalnych metod. Prezentacja projektów odnoszących się do problemu badawczego z wykorzystaniem metod sensorycznych.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	-			
Efekty kształcenia:	01 - student ma wiedzę związaną ze specyfiką analizy sensorycznej jako dziedziny analityki i stosowanych metod w badaniach sensorycznych i konsumenckich 02 - student posiada umiejętność przygotowywania i podawania próbek produktów do ocen sensorycznych z uwzględnieniem warunków ocen i metodologii 03 - student posiada umiejętność wyboru atrybutów jakościowych i realizacji ocen wybranych grup produktów za pomocą różnych metod	04 - student posiada umiejętność zestawiania i przedstawiania wyników uzyskanych z badań sensorycznych 05 - student ma świadomość potrzeby pracy zespołowej w opracowywaniu i realizacji pracy projektowej		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01 - egzamin pisemny 02, 03, 04, 05 - prezentacja multimedialna, inne: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacja multimedialna, protokół z egzaminu
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena za prezentacje multimedialne - 30%; egzamin - 70%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2009): Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków. Kostyra E. (2009): Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, Warszawa, rozdział 15, s. 186-208. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E. (2007): Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, Kraków, rozdział 11, s. 143-169. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N. (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świderski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, s. 55-84	
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:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ma wiedzę związaną ze specyfiką analizy sensorycznej jako dziedziny analityki i stosowanych metod w badaniach sensorycznych i konsumenckich	K_W05
02	posiada umiejętność przygotowywania i podawania próbek produktów do ocen sensorycznych z uwzględnieniem warunków ocen i metodologii	K_U03
03	posiada umiejętność wyboru atrybutów jakościowych i realizacji ocen wybranych grup produktów za pomocą różnych metod	K_U03
04	posiada umiejętność zestawiania i przedstawiania wyników uzyskanych z badań sensorycznych	K_U03, K_U07, K_U09
05	ma świadomość potrzeby pracy zespołowej w opracowywaniu i realizacji pracy projektowej	K_S04

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 7.2
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Strategie rynkowe w agrobiznasie			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Marketing strategies in bioeconomy				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Marzena Lemanowicz				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Zarządzania i Katedry Polityki Rozwoju i Marketingu Instytutu Ekonomii i Finansów				
Jednostka realizująca:	Instytut Zarządzania Instytut Ekonomii i Finansów, Katedra Polityki Rozwoju i Marketingu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów ze specyfiką i funkcjonowaniem rynku żywnościowego Zapoznanie studentów z istotą problematyki dotyczącej strategii rynkowych w biogospodarce; Prezentacja strategii marketingowych przedsiębiorstw w przykładowych sektorach biogospodarki; Poglębiona analiza postrzegania zjawisk i procesów zachodzących na rynku żywnościowym				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 20; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 20;				
Metody dydaktyczne:	dyskusja; rozwiązywanie problemu; analiza i interpretacja tekstów źródłowych; studium przypadku, zespołowe projekty studenckie				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Specyfika rynku żywnościowego. Gospodarka rynkowa jako podstawa sprawnego funkcjonowania rynku żywnościowego. Agrobiznes i jego znaczenie w gospodarce. Charakterystyka rynku żywnościowego. Procesy integracji i globalizacji współczesnego rynku. Specyfika marketingu produktów żywnościowych. Segmentacja rynków konsumenckich. Strategie rynkowe producentów branży mięsnej (rozwój z udziałem inwestorów zagranicznych, zarządzanie portfelem marek). Strategie rynkowe producentów w branży mleczarskiej (strategia budowania silnej marki, strategia challenger, strategia ekologiczna). Strategie działania przedsiębiorstw handlowych na rynku. Strategia marki własnej stosowana przez sieci handlowe. Podstawowe formaty handlu produktami FMCG w Polsce. Ćwiczenia: Sposoby określania stopnia lojalności na rynku dóbr żywnościowych. Organizacja wybranych rynków produktów żywnościowych. Rozpoznawanie orientacji marketingowych w przedsiębiorstwach biogospodarki. Rola marketingu w kształtowaniu konsumpcji żywności. Marketing produktów unikalnych np. tradycyjnych i regionalnych. Strategie marketingowe na rynku produktów ekologicznych. Strategie rozwoju supermarketów w Polsce (np. Piotr i Paweł). Strategie rozwoju handlu dyskontowego (Biedronka, Lidl). Rola hipermarketów we współczesnym handlu. Handel internetowy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy marketingu, Zarządzanie marketingowe				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych zagadnień związanych z rynkiem, przedsiębiorstwem i konsumentem				
Efekty kształcenia:	01 - posiada umiejętność swobodnego posługiwania się aparaturą pojęciową z zakresu gospodarki rynkowej, strategii marketingowych przedsiębiorstw 02 - charakteryzuje poszczególne strategie rynkowe w agrobiznesie		03 - potrafi analizować zjawiska i procesy występujące w agrobiznesie 04 - organizuje pracę (realizacja projektu) i dzieli się obowiązkami, współpracując z innym studentem w trakcie przygotowania, realizacji oraz prezentacji projektu.		

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01 - 04: Ocena wystąpień i prezentacji podczas zajęć 04: Przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu (projekt) 02, 03: Egzamin pisemny
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Przesłane prezentacje, arkusze egzaminacyjne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena wystąpień i prezentacji podczas zajęć 25% Przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu (projekt) 25% Egzamin pisemny 50%
Miejsce realizacji zajęć:	sale wykładowe i dydaktyczne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Joanna Prystrom: Innowacje w procesie rozwoju gospodarczego istota i uwarunkowania podręcznik akademicki, Wyd. Difin 2012 2. Philip Kotler, Fernando Trias de Bes: Innowacyjność Przepis na sukces Model od A do F, wyd. Rebis 2013 3. Red.Thomas Neil: Kreatywność i Innowacja Według Johna Adaira, 2009, Wolters Kluwer 4. Clayton M. Christensen: Przełomowe innowacje, 2010, PWN 5. Krzysztof Klincewicz: Dyfuzja Innowacji. Jak Odnieść Sukces w Komercjalizacji Nowych Produktów i Usług, 2011, Wydział Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego 6. Andrzej Skonieczek, Wojciech Krzysztof Szalkiewicz: Dynamiczny Wskaźnik Innowacyjności Metoda Badania Innowacyjności, 2009, Olsztyńska WSZII 7. Jakub Szpon, Edyta Pawlak, Agnieszka Owczarek, Julita Stańczuk, Karolina Sosnowska, Maciej Nosal: Innowacje Jako Źródło Konkurencyjności Nowoczesnego Przedsiębiorstwa, 2009, Economicus	
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	posiada umiejętność swobodnego posługiwania się aparaturą pojęciową z zakresu gospodarki rynkowej, strategii marketingowych przedsiębiorstw	K-U03, K_U05
02	charakteryzuje poszczególne strategie rynkowe w agrobiznesie	K_W07, K_09, K_W12, K_S03, K_S05
03	potrafi analizować zjawiska i procesy występujące w agrobiznesie	K_U04, K_U06, K_U11
04	organizuje pracę (realizacja projektu) i dzieli się obowiązkami, współpracując z innym studentem w trakcie przygotowania, realizacji oraz prezentacji projektu	K_U12, K_S02, K_S04

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	Tow Ist 7.3
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe TECHNOL			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar TECHNOL				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo				
Koordynator przedmiotu:	Prodziekan				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni Instytutu Nauk o Żywności lub pracownicy innych Instytutów SGGW				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności lub inne Instytuty SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu towaroznawstwa ze szczególnym uwzględnieniem towaroznawstwa produktów spożywczych w aspekcie technologii ich wytwarzania. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianym towaroznawstwem w agrobiznesie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku towaroznawstwo w agrobiznesie				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego towaroznawstwa w agrobiznesie ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórczych i tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów). efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas				

	seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 pkt)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Sumaryczna liczba punktów uzyskanych na zajęciach stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności lub jednostek współpracujących
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ma wiedzę z zakresu współczesnego towaroznawstwa w agrobiznesie ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórczych i tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W11, K_W12, K_W14 K_U05, K_U09
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U03 K_S01, K_S02, K_S04, K_S05

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TOW Ist 7.3
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe EKON			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar ECON				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w agrobiznesie				
Koordynator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni				
Jednostka realizująca:	Jednostki organizacyjne Wydziału Nauk o Żywności lub uczestniczące w realizacji jednostki innych wydziałów				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu towaroznawstwa ze szczególnym uwzględnieniem aspektów marketingowych i ekonomicznych produkcji. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianym towaroznawstwem w agrobiznesie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku towaroznawstwo w agrobiznesie				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego towaroznawstwa w agrobiznesie ze szczególnym uwzględnieniem aspektów marketingowych i ekonomicznych produkcji i tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy (każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w				

	skali 0-4 punktów), efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 pkt)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Sumaryczna liczba punktów uzyskanych na zajęciach stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności lub jednostek współpracujących
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ma wiedzę z zakresu współczesnego towaroznawstwa w agrobiznesie ze szczególnym uwzględnieniem aspektów marketingowych i ekonomicznych produkcji i tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W11, K_W12, K_W14 K_U05, K_U09
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U03 K_S01, K_S02, K_S04, K_S05

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TOW Ist 7.3
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Seminarium dyplomowe TOWAR			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar COMM				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo w agrobiznesie				
Koordynator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowo-dydaktyczni				
Jednostka realizująca:	Jednostki organizacyjne Wydziału Nauk o Żywności lub uczestniczące w realizacji jednostki innych wydziałów				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poszerzenie zasobu wiedzy z zakresu towaroznawstwa ze szczególnym uwzględnieniem towaroznawczej oceny produktów i systemów zapewnienia ich jakości. Przygotowanie do wykonania pracy dyplomowej (inżynierskiej). Umiejętność korzystania z zasobów bibliotecznych i internetowych w celu zgromadzenia literatury dotyczącej realizacji określonego tematu badawczego. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Umiejętność prezentowania zagadnień związanych z pracą dyplomową i dyskusji. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego m.in. poprzez opracowania, referaty i dyskusje nad współczesnymi zagadnieniami związanymi z szeroko rozumianym towaroznawstwem w agrobiznesie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 45;				
Metody dydaktyczne:	Praca indywidualna, praca w zespołach, dyskusja, wykład, referat, prezentacja multimedialna				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka ćwiczeń: Cele i zakres realizowanych prac dyplomowych, literatura krajowa i zagraniczna związana z tematyką prac dyplomowych, zapoznanie studentów z sylabusami Seminarium dyplomowego i Pracy dyplomowej. Prezentacja odbytych praktyk oraz wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów. Przygotowanie konspektu pracy inżynierskiej. Przedstawienie prezentacji, w których sformułowano cel, założenia i zakres pracy oraz omówiono i przedyskutowano zebrane dane związane z problematyką pracy dyplomowej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Całokształt wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w ramach przedmiotów podstawowych i kierunkowych realizowanych na pierwszym stopniu studiów na kierunku towaroznawstwo w agrobiznesie				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 – ma wiedzę z zakresu współczesnego towaroznawstwa w agrobiznesie ze szczególnym uwzględnieniem towaroznawczej oceny produktów i systemów zapewnienia ich jakości i tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	02 – potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Każdy student przygotowuje i przedstawia 4 prezentacje, a ich szczegółowy zakres tematyczny i formę określa prowadzący zajęcia: efekt 01 – ustne prezentacje przygotowane i wygłoszone w ramach seminarium: z odbytych praktyk, wybranych zagadnień poszerzających zasób wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz konspektu pracy				

	(każda prezentacja oceniana w skali 0-2 pkt) i prezentacja pracy dyplomowej (oceniana w skali 0-4 punktów), efekt 02 – ocena aktywności studenta i udziału w dyskusji podczas seminariów (maksymalna sumaryczna liczba punktów do uzyskania 5 pkt)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prezentacje multimedialne uczestników seminarium utrwalone w formie elektronicznej, punkty uzyskane za przygotowane i wygłoszone prezentacje oraz za udział w dyskusji
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Sumaryczna liczba punktów uzyskanych na zajęciach stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu: 8-9 dostateczny, 9,5-10,5 dostateczny plus, 11-12 dobry, 12,5-13,5 dobry plus, 14-15 bardzo dobry. Minimalna liczba punktów niezbędna do uznania efektów kształcenia wynosi 5,5 pkt za prezentacje oraz 2,5 pkt za aktywność.
Miejsce realizacji zajęć:	Sale seminaryjne Wydziału Nauk o Żywności lub jednostek współpracujących
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Specjalistyczne piśmiennictwo zależne od tematyki realizowanych prac dyplomowych (podręczniki oraz publikacje z czasopism naukowych krajowych i zagranicznych związanych z tematyką prac dyplomowych)	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ma wiedzę z zakresu współczesnego towaroznawstwa w agrobiznesie ze szczególnym uwzględnieniem towaroznawczej oceny produktów i systemów zapewnienia ich jakości i tematyki pracy dyplomowej; umie pozyskiwać dane literaturowe niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej; potrafi przygotowywać i wygłaszać prezentacje na zadany temat	K_W11, K_W12, K_W14 K_U05, K_U09
02	potrafi dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego; jest świadomy konieczności stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego	K_U03 K_S01, K_S02, K_S04, K_S05

Rok akademicki:	2019/2020	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TOW I st 7.4
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa A			ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation A				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo				
Koordinator przedmiotu:	Dziekan lub Prodziekan				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności lub pracownicy innych Instytutów SGGW				
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności oraz inne Instytuty SGGW zaproszone do realizacji prac dyplomowych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Technologii Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich charakterystycznych dla kierunku studiów w celu przygotowania pracy inżynierskiej opisującej typowe zagadnienia inżynierskie i uwzględniającej rozwiązanie postawionego problemu				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant przygotowuje przegląd piśmiennictwa na zadany temat, a ponadto w celu przygotowania ekspertyzy wykonuje zadania technologiczne, analizy i pomiary, badania rynku lub badania opinii według indywidualnego harmonogramu badań ustalonych w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 - student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań		02 - student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań 03 - student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01 – ocena merytoryczna pracy efekt 02 – ocena poprawności językowej tekstu efekt 03 – ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt., ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia				

	stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić badania obejmujące działania niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki wykonanych badań	K_U03, K_U06, K_U07 K_S01
02	student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań	K_U03, K_U05, K_U06, K_U08
03	student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	K_S01

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	TOW Ist 7.4
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	-------------

Nazwa przedmiotu:	Praca dyplomowa B			ECTS	15
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma dissertation B				
Kierunek studiów:	Towaroznawstwo				
Koordinator przedmiotu:	Prodziekan ds. dydaktyki				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności lub pracownicy innych wydziałów Uczelni				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności: Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Katedra Chemii, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, Katedra Technologii Żywności oraz jednostki zaproszone do realizacji prac dyplomowych spoza Wydziału				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjno-fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta podstawowej wiedzy, umiejętności analitycznych i inżynierskich charakterystycznych dla kierunku studiów w celu przygotowania pracy inżynierskiej opisującej typowe zagadnienia inżynierskie i uwzględniającej rozwiązanie postawionego problemu				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 0; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników badań, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Każdy dyplomant przygotowuje przegląd piśmiennictwa na zadany temat, a ponadto w celu przygotowania ekspertyzy dokonuje samodzielnej, krytycznej analizy danych dostępnych w wybranych bazach (np. dane RASFF, GUS, FAO, WHO, itp.).				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wszystkie przedmioty przewidziane programem studiów				
Założenia wstępne:	Dodaj tekst				
Efekty kształcenia:	01 - student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić analizę danych literaturowych obejmującą postępowanie niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki opublikowanych badań		02 - student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań 03 - student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01 – ocena merytoryczna pracy efekt 02 – ocena poprawności językowej tekstu efekt 03 – ocena zaangażowania studenta w przygotowanie pracy dyplomowej spełniającej kryteria przyjęte na Wydziale				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca dyplomowa na poziomie inżynierskim, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, karta oceny promotora i recenzenta				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem dopuszczenia pracy do obrony jest spełnienie wymagań odnoszących się do prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności. Ocena promotora: ocena merytoryczna 0-60 pkt., ocena poprawności językowej 0-20 pkt.,				

	ocena zaangażowania studenta 0-20 pkt. Ocena recenzenta: ocena merytoryczna 0-70 pkt., ocena poprawności językowej 0-30 pkt. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen promotora i recenzenta. Minimalne wartości pozwalające na zaliczenie poszczególnych efektów kształcenia stanowią połowę odpowiedniej maksymalnej liczby punktów w ocenie promotora lub recenzenta.
Miejsce realizacji zajęć:	Pomieszczenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, inne lokalizacje wynikające z postawionego celu pracy
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej	
UWAGI: Dodaj tekst	

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:	375 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student potrafi zdefiniować problem badawczy i jego poszczególne elementy praktyczne, w dostosowaniu do potrzeb merytorycznych i cywilizacyjnych; potrafi przeprowadzić analizę danych literaturowych obejmującą postępowanie niezbędne do kompleksowego rozwiązania prostego problemu inżynierskiego; potrafi sformułować prawidłowe i konstruktywne wnioski oraz sądy w oparciu o wyniki opublikowanych badań	K_U03, K_U06, K_U07 K_S01
02	student potrafi w sposób zrozumiały przedstawić zagadnienia teoretyczne, będące podstawą do określenia rozwiązania zadanego prostego problemu inżynierskiego, związanego z kierunkiem studiów; potrafi przedstawić i zinterpretować wyniki badań	K_U03, K_U05, K_U06, K_U08
03	student ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się i podnoszenia swoich umiejętności zawodowych, jest zaangażowany w rzetelne przygotowanie pracy dyplomowej	K_S01