

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Fizjologia człowieka	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Physiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☒ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3		☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-12-032-18_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Przedmiot obejmuje wiedzę na temat roli, funkcjonowania i regulacji pracy narządów i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi. Celem przedmiotu jest kształtowanie umiejętności badania i oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu, a także kształtowanie umiejętności interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych. Wykłady: Podział anatomiczny i funkcjonalny układu nerwowego. Potencjał spoczynkowy i czynnościowy komórki nerwowej, fizjologia synapsy chemicznej i elektrycznej, reakcje odruchowe i schemat łuku odruchowego. Klasyfikacja i mechanizm działania receptorów nerwowych i narządów zmysłów. Klasyfikacja hormonów i mechanizmy ich działania, regulacyjne osie hormonalne podwzgórze-przysadka-gruczoły obwodowe, rola hormonów podwzgórza, przysadki mózgowej, tarczycy, nadnerczy i trzustki w organizmie. Typy mięśni gładkich i włókien mięśniowych szkieletowych. Rola mięśni szkieletowych i gładkich w organizmie, mechanizm skurczu i czynniki wpływające na skurcz mięśni szkieletowych i gładkich. Automatyzm, mechanizm skurczu i regulacja pracy serca. Rola naczyń i zbiorników krwi, mechanizmy regulacyjne w układzie krążenia, parametry hemodynamiczne. Skład i funkcje krwi, powstawanie i funkcje komórek krwi, mechanizm krzepnięcia krwi. Przestrzenie wodne i bilans wodny organizmu, fizjologia i regulacja pracy nerek. Etapy oddychania, cykl oddechowy i wymiana gazowa w płucach, transport gazów oddechowych, automatyczna i dowolna regulacja oddychania. Czynność motoryczna i wydzielnicza układu pokarmowego i ich regulacja. Trawienie i wchłanianie węglowodanów, tłuszczów i białek. Ćwiczenia: Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych. Badanie działania narządów zmysłów. Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich. Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi. Badanie parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh. Badanie właściwości mięśnia sercowego, parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności. Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu. Określanie typów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego. Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Oznaczanie aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. Hormonalna regulacja procesów rozrodczych. Charakterystyka hormonów żółdkowo-jelitowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem multimedii. Ćwiczenia z użyciem wirtualnych laboratoriów fizjologicznych i diagnostyki krwi, z wykorzystaniem wyników testów krążeniowych, spirometrycznych i sprawnościowych (<i>in vivo</i>) oraz oznaczeń biochemicznych (<i>in vitro</i>). Analiza i interpretacja wyników uzyskanych w oznaczeniach wykonanych przez studentów ubiegłych roczników, przez prowadzących ćwiczenia i przedstawionych w filmach pokazujących wykonanie ćwiczeń, a także praca z przygotowanymi przez studentów opracowaniami dotyczącymi hormonalnej regulacji procesów rozrodczych i działania hormonów żółdkowo-jelitowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Wiedza na temat budowy komórek i tkanek, budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów w zakresie zrealizowanego przedmiotu Anatomia 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 mechanizmy rządzące funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	K_W01, K_W02	1, 1
	W2	zna i rozumie wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów w organizmie człowieka	K_W01, K_W02	1, 1
	W3	zna i rozumie mechanizmy zmian adaptacyjnych zachodzących w organizmie w odpowiedzi na zmiany w środowisku zewnętrznym i wewnętrznym	K_W01, K_W02	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować wyniki podstawowych badań diagnostycznych: hemodynamicznych, hematologicznych, spirometrycznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	K_U01	1
	U2	potrafi badać i interpretować wyniki badań oceniających działanie, wydolność i	K_U01	1

		sprawność adaptacyjną własnych narządów i tworzonych przez nie układów		
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Fizjologia człowieka, w szczególności w odniesieniu do funkcjonowania narządów wewnętrznych i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi, oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych oraz ćwiczeniowych w zakresie zagadnień opracowywanych przez studentów i ostatnich ćwiczeń Ćwiczenia: kolokwia z materiału realizowanego na ćwiczeniach, ocena zespołowej analizy uzyskanych wyników w formie pisemnej (sprawozdania) oraz opracowania przygotowane przez studentów dotyczących hormonalnej regulacji procesów rozrodczych i działania hormonów żołądkowo-jelitowych.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: arkusze kolokwii i sprawozdań, opracowania przygotowane przez studentów dotyczących hormonalnej regulacji procesów rozrodczych i działania hormonów żołądkowo-jelitowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		50% - ocena z egzaminu pisemnego z treści wykładowych i częściowo ćwiczeniowych, 50% - ocena z ćwiczeń obejmujących kolokwia, sprawozdania i opracowania przygotowane przez studentów. Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej.		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Jaworek J.: Podstawy fizjologii medycznej. Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków 2012.				
2. McLaughlin D., Stamford J., White D.: Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008 (i późniejsze wydania)				
3. Konturek S.: Fizjologia człowieka t. V. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000 (i późniejsze wydania)				
4. Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J.: Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008 (i późniejsze wydania).				
5. Traczyk W.: Fizjologia człowieka w zarysie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012/2013 (i późniejsze wydania).				
UWAGI				
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5				

*) 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:	126 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Mikrobiologia ogólna i żywności	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General and Food Microbiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☒ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-12-03Z-19_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest poznanie pozytywnej i negatywnej roli mikroorganizmów w żywności. Poznanie mikroorganizmów chorobotwórczych występujących w żywności, mikroorganizmów odpowiedzialnych za jej zepsucie oraz mikroorganizmów wykorzystywanych w produkcji żywności, z szczególnym nastawieniem na mikroorganizmy prozdrowotne. Poznanie fizjologii tychże drobnoustrojów, środowiska ich bytowania, warunków wzrostu oraz pierwotnych i wtórnych źródeł zanieczyszczenia żywności różną mikroflorą. Wykłady: Rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka. Morfologia i fizjologia drobnoustrojów. Podstawowe metody diagnostyczne liczenia i identyfikacji mikroorganizmów. Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. Charakterystyka mikroorganizmów odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe. Ćwiczenia: Podstawowe techniki laboratoryjne. Poznanie morfologii i fizjologii wybranych grup drobnoustrojów (bakterie, drożdże). Liczenie i identyfikacja mikroorganizmów. Szacowanie poziomu zanieczyszczenia mikrobiologicznego produktów żywnościowych. Metody mikroskopowe. Środowiska bytowania drobnoustrojów (mikroflora charakterystyczna dla powietrza, wody, powierzchni roboczych). Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój drobnoustrojów.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 14 b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 18			
Metody dydaktyczne:		Wykład, prezentacja multimedialna, ćwiczenia laboratoryjne, praca z komputerem, dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza dotycząca biologii komórki oraz podstawowe wiadomości z zakresu fizjologii.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma i rozumie wiedzę na temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu		K_W01	1
	W2	zna źródła mikroorganizmów w żywności, zna i rozumie zmiany w żywności wywoływane wzrostem mikroorganizmów, wpływ procesów przetwórczych i czasu przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka		K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności		K_U02	1
	U2	potrafi charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych		K_U04	2
	U3	potrafi wykorzystać mikroorganizmy w produkcji żywności w celu podniesienia jej walorów prozdrowotnych		K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego		K_K02	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Morfologia i fizjologia mikroorganizmów oraz obecność w żywności różnych grup mikroorganizmów, zarówno tych, związanych z ryzykiem zdrowotnym, jak i pożądaných, oddziałujących prozdrowotnie i wykorzystywanych w procesach technologicznych. Procesy przetwórcze i czas przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych; ocena eksperymentów wykonywanych podczas zajęć i przedstawionych w formie sprawozdań; egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy.			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Okresowe prace pisemne (kolokwia), protokół ocen, które student uzyskał w ramach sprawozdań, treść pytań egzaminacyjnych z oceną.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Okresowe prace pisemne - 20%, sprawozdania z laboratoryjnych eksperymentów - 20%, egzamin - 60%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium higieny żywności
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Jałosińska M.: Mikrobiologia żywności, Wyd. AB Format, Warszawa, 2006. 2. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H.: Mikrobiologia żywności, PZWL, Warszawa, 1983. 3. Kunicki-Goldfinger W. J. H.: Życie Bakterii, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2001. 4. Salyers A., Whitt D.: Mikrobiologia. Różnorodność, chorobotwórczość i środowisko, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa, 2003.	
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:	128 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Chemia żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Chemistry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski			Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów:	☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe		☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
			Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):			2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-12-032-20_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych. Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, pojęcie pH i pKa na przykładzie miareczkowania potencjometrycznego elektrolitów silnych i słabych. Właściwości laktozy i zawartość w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach świeżych, przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Białka w żywności: właściwości i oznaczanie zawartości kazeiny w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Karmelizacja cukrów: przykłady występowania w żywności, przebieg procesu karmelizacji (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia laboratoryjne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy cząsteczek, podstawowych reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości kwasów zasad i soli, nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, wyliczanie stężeń i przeliczania stężeń w różnych jednostkach, obliczeń na podstawie równań reakcji oraz obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji.		
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 właściwości chemiczne wybranych składników żywności	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w wybranych metodach ich oznaczania	K_U01	1
	U2	potrafi oznaczać wybrane związki powstające podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach żywnościowych	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do analizy problemów i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Chemiczne i funkcjonalne właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:		Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena w skali zgodnie z Regulaminem studiów SGGW. Elementy mające wpływ na ocenę końcową: kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 60%; sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 40%.		
Miejsce realizacji zajęć:		Laboratorium – ćwiczenia laboratoryjne.		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Stołyhwo A., Rutkowska J. (2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa.
2. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności– główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa.
3. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa
4. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton.

5. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 6

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 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:	Immunologia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Immunology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-03Z-21_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami funkcjonowania układu odpornościowego, obejmującymi: budowę i funkcję narządów i komórek układu odpornościowego, czynniki (w tym żywieniowe) modulujące odpowiedź immunologiczną, mechanizmy tolerancji immunologicznej, nadwrażliwości i alergii. Wykłady: Podział funkcjonalny układu immunologicznego, morfologia narządów układu immunologicznego. Mechanizmy nieswoistej odpowiedzi immunologicznej Mechanizmy swoistej odpowiedzi immunologicznej. Tolerancja immunologiczna. Mechanizmy reakcji nadwrażliwości i alergii pokarmowe. GALT – charakterystyka układu limfatycznego związanego z przewodem pokarmowym. Immunomodulacyjne działanie wybranych witamin i składników mineralnych. Immunomodulacyjne działanie kwasów tłuszczowych, aminokwasów i innych składników o działaniu bioaktywnym.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu anatomii człowieka oraz biochemii		
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 funkcje podstawowych komórek oraz narządów układu immunologicznego	K_W02	1
	W2	zna i rozumie mechanizmy tolerancji immunologicznej, nietolerancji i alergii	K_W02	1
	W3	zna i rozumie znaczenie składników żywności w modulowaniu działania układu immunologicznego	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące poszczególnych typów odpowiedzi immunologicznej	K_U01	1
	U2	potrafi zastosować podstawowe techniki do pozyskiwania informacji służących ocenie wpływu różnych czynników, w tym żywieniowych na funkcjonowanie układu odpornościowego	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy dotyczącej funkcjonowania układu odpornościowego w kształtowaniu zdrowia	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Funkcjonowanie mechanizmów wrodzonej i nabytej odpowiedzi immunologicznej, mechanizmy odpowiedzialne za tolerancję immunologiczną i nadwrażliwości i alergii. Wpływ różnych składników pokarmowych na modulowanie układu odpornościowego, co ma znaczenie w planowaniu właściwego postępowania dietetycznego.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Male D., Brostoff J., Roth D.B., Roitt I.: Immunologia, Wyd. II, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2008				
2. Gołąb J., Jakóbiński M., Lasek W., Stokłosa T.: Immunologia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa				
3. Ptak W., Ptak M., Szczepaniak M.: Podstawy immunologii, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010 (lub nowsze)				
UWAGI				
Inne godziny kontaktowe (konsultacje, egzamin), liczba godzin 5				

*) 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:	Podstawy technologii gastronomicznej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Fundamentals of Catering Technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe ☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru:	3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-12-03Z-22_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotnej, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania dań doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku. Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa (wieprzowego, drobiu). Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Technologia zakąsek, zup i sosów, ciast i deserów. Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie różnych form surowca do przygotowania posiłków. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni oraz wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 18		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego	K_W04	1
	W2	zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego	K_W03	2
	W3	zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	K_U04	1
	U2	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i	K_K05	1
	K2	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady postępowania podczas obróbki technologicznej (wstępnej, cieplej) i przechowywania potraw oraz ich wpływie na jakość produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Cykl życia produktu żywnościowego.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach		

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.	
UWAGI Ćwiczenia 3 godzinne	

*) 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:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Prawo żywnościowe	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Legislation		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć:	☒ podstawowe ☒ obowiązkowe ☐ kierunkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru:	3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-12-03Z-23_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce oraz instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz urzędową kontrolą żywności. Wykłady: Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wybrane aspekty prawne podejmowania działalności poradni dietetycznych oraz zakładów żywienia zbiorowego. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolnospożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF oraz systemu AAC. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe. Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak			
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 regulacje z zakresu prawa żywnościowego		K_W06, K_W07	1, 1
	W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE		K_W06, K_W07	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego		K_U01, K_U09	1, 1
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego		K_U01, K_U09	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne		K_K03, K_K04, K_K05	1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Regulacje z zakresu prawa żywnościowego, prawa przysługujące konsumentom, społeczne i zawodowe odpowiedzialności za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności.			
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 w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne).			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.
2. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa.
3. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.
4. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd. Wolters Kluwer SA, Warszawa.
5. Wybrane akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Bezpieczeństwo i higiena żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Hygiene and Safety		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 3 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-12-03Z-24_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej higieny produkcji żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Dostarczenie wiedzy dotyczącej zagrożeń zdrowotnych oraz metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności. Wykłady: Pojęcie higieny i higieny żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - HACCP). Omówienie zanieczyszczeń biologicznych, mikrobiologicznych. Omówienie podstaw mikrobiologii prognostycznej. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Mycie i dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Ćwiczenia: opracowanie projektu Dobrych Praktyk: Higienicznej i Produkcyjnej – podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością, Wpływ czynników dezynfekujących środków chemicznych na wzrost i przeżywalność drobnoustrojów, zapoznanie z programem do prognozowania w mikrobiologii żywności Pathogen Modeling Program.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów, Ćwiczenia: projekt dokumentacji, opracowanie określonego zadania problemowego, umiejętności praktyczne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza dotycząca redagowania i edytowania dokumentów, Wiedza dotycząca fizjologii i zachowania mikroorganizmów w żywności.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna ustawodawstwo w zakresie bezpieczeństwa żywności, zna i rozumie systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne i bezpieczeństwa żywności	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować wyniki analiz mikrobiologicznych i prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w programie PMP	K_U04	1
	U2	potrafi tworzyć dokumentację podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	Jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego przez dietoterapię i dietoprofilaktykę	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Istota bezpieczeństwa żywności. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne i bezpieczeństwa żywności. Analizy mikrobiologicznych i prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w programie PMP.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwium, przygotowanie sprawozdań oraz projektów GMP/GHP			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty, sprawozdania, kolokwia.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 60% w ocenie końcowej Ocena z ćwiczeń – 40% w ocenie końcowej			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, laboratorium Higieny Żywności			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2019): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.			
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	20 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:	Język obcy angielski 1	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ kierunkowe ☒ obowiązkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-03Z-25_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Hugh Dellar Andrew Walkley. Outcomes Upper Intermediate Students Book. National Geographic					

2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic 3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic 4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 12

*) 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:	21 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 (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 1	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ kierunkowe ☒ obowiązkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-03Z-25_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21	
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW	

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005	
2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007	
3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006	
4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire	
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12	

*) 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:	21 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 (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 1	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ kierunkowe ☒ obowiązkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-03Z-25_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21	
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW	

Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

*) 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:	21 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 (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 1	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a Foreign Language 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☒ podstawowe ☐ kierunkowe ☒ obowiązkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-03Z-25_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21	
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ukończenie kursu języka obcego nowożytnego na etapie szkoły średniej. Znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin końcowy	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW	

Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

*) 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:	21 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 (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice Related to Organization of Nutrition in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☐ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-03Z-26_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w żłobku obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia małych dzieci oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w żłobku.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.		
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej i wpływ sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasady planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki). Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk Przygotowywanie potraw/posiłków (50%), dystrybucja posiłków i inne zadania (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:		Żłobek		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka				
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.				

*) 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:	83 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice Related to Organization of Nutrition in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe ☐ obowiązkowe ☒ do wyboru
		Numer semestru:	3
			☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-12-03Z-26_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w przedszkolu obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci w wieku przedszkolnym oraz strategię i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w przedszkolu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.		
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej i wpływ sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasady planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk. Przygotowywanie potraw/posiłków (50%), dystrybucja posiłków i inne zadania (50%).		
Miejsce realizacji zajęć:		Przedszkole		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka				
UWAGI				
Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.				

*) 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:	83 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice Related to Organization of Nutrition in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: ☐ stacjonarne ☒ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☐ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 3	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-03Z-26_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawianiu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.		
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej i wpływ sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasady planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk. Przygotowywanie potraw/posiłków (50%), dystrybucja posiłków i inne zadania (50%).		
Miejsce realizacji zajęć:		Szkoła lub placówka opiekuńczo-wychowawcza		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka				
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.				

*) 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:	83 h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS