

Nazwa zajęć:	Ocena żywienia – aspekty metodyczne	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition assessment – methodological aspects		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-30_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia oraz poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych, jakościowych i ilościowo-jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, zasady obliczania i interpretacji wyników. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania, wartości referencyjne. Biomarkery stanu nawodnienia organizmu. Somatotyp a sposób żywienia. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne).</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów/raportów z placówek żywienia zbiorowego. Ustalenie zapotrzebowania dla grupy w żywieniu zbiorowym. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Porównanie danych o spożyciu żywności otrzymanych metodą tradycyjną i metodą fotografowania żywności. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena adekwatności spożycia na poziomie grupowym na przykładzie wybranych składników odżywczych. Metody antropometryczne do oceny stanu odżywienia wybranych grup populacyjnych (Zapoznanie z przyrządami do pomiarów antropometrycznych). Ocena składu ciała - zawartości tkanki tłuszczowej metodą BIA i pomiarów grubości fałdów skórno-tłuszczowych - wzory Siri i Wetlińskiego, BAI. Ocena własnego stanu odżywienia białkiem na podstawie wybranych mierników (m.in. oznaczenia w moczu, BIA, siła mięśni). Ocena stanu nawodnienia (BIA i analiza moczu, ciśnienie krwi). Ustalenie somatotypu na podstawie pomiarów antropometrycznych i wzorów. Podsumowanie: Bilans ryzyka chorób dietozależnych w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediiów, Ćwiczenia: projekty badawcze, opracowanie określonego zadania problemowego, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi ocenić spożycie żywności ogółem i składników pokarmowych w niej zawartych oraz zinterpretować uzyskane wyniki w kontekście wpływu na zdrowie człowieka U2 - potrafi ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody oraz wartości referencyjne do ich interpretacji</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków nadmiarów i niedoborów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka K2 – jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i pogłębiania wiedzy w zakresie oceny żywienia</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwia, przygotowanie sprawozdań oraz projektów na zadany temat		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty (sprawozdania), kolokwia.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50% (ocena z kolokwium pisemnego; ocena ze sprawozdań i projektów na zadany temat)		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna / laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cade J, Burley V, Warm D, Thompson R, Margetts B.: <i>Food-frequency questionnaires: a review of their design, validation and utilisation</i>. Nutr Res Rev., 2004, 17(1): 5–22. 2. Cole T, Lobstein T.: <i>Extended international (IOTF) body mass index cut-offs for thinness, overweight and obesity</i>. Pediatric Obesity, 2012, 7(4): 284–294. 3. FAO 2018: <i>Dietary Assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings</i>. Rome, Italy. 2018. Dostęp online: http://www.fao.org/3/i9940en/i9940en 4. Gawęcki J. (red.): <i>Żywność Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu</i>. Wyd. PWN, Warszawa 2010. 5. Gawęcki J., Roszkowski W.: <i>Od norm żywieniowych do marketingu żywności</i>. Wyd. UP. Poznań 2011. 6. Gibson R.: <i>Principles of Nutritional Assessment</i>. 2nd ed. New York, NY, USA: Oxford University Press. 2005. 7. Golley RK, Bell LK, Hendrie GA, Rangan AM, Spence A, McNaughton SA, et al. <i>Validity of short food questionnaire items to measure intake in children and adolescents: a systematic review</i>. J Hum Nutr Diet 2017; 30(1): 36–50. 8. Gronowska-Senger A.(red.): <i>Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia</i>. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Warszawa 2013.. Dostęp online: http://www.knoz.c.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny.pdf 9. http://www.knoz.c.pan.pl/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=129 10. ISAK. <i>International Standards for Anthropometric Assessment</i>. The International Society for the Advancement of Kinanthropometry. First printed in 2001. Available online: http://www.ceap.br/material/MAT17032011184632.pdf 11. Jarosz M. (red.): <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i>. IŻŻ, Warszawa 2017. 12. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i>. Wyd. PZWL Warszawa 2017. 13. Murphy S.P., Guenther P.M., Kretsch M.J.: <i>Using the Dietary Reference Intakes to assess intakes of groups: pitfalls to avoid</i>. Journal of American Dietetic Association, 2006, 106(10), 1550-1553. 14. Practice paper of the American Dietetic Association: using the Dietary Reference Intakes. Journal of American Dietetic Association, 2011, 111, 5, 762-770. 15. Thompson F, Subar A. <i>Dietary assessment methodology</i>. In: Coulston, A.M.; Boushey CJ, eds. Nutrition in the prevention and treatment of disease. 2nd ed. San Diego, CA, USA: Academic Press; 2008. p. 3–39. 16. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza - W1	Zna metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi ocenić spożycie żywności ogółem i składników pokarmowych w niej zawartych oraz zinterpretować uzyskane wyniki w kontekście wpływu na zdrowie człowieka	K_U02	3
Umiejętności – U2	Potrafi ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody oraz wartości referencyjne do ich interpretacji	K_U02, K_U08	3, 3
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków nadmiarów i niedoborów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka	K_K01	2
Kompetencje – K2	Jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i pogłębiania wiedzy w zakresie oceny żywienia	K_K05	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Ochrona konsumenta	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Consumer protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-31_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.</p> <p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Klasyfikacja źródeł informacji konsumenckiej. Zadania administracji rządowej oraz samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów. Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa produktów. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów. Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Zasady sprzedaży towarów oraz zasady postępowania reklamacyjnego. Zasady sprzedaży towarów przy wykorzystaniu środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Ochrona konsumentów na rynku wybranych usług. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe. Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów U2 - potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu ochrony i edukacji konsumentów</p>	<p>Kompetencje: K1 - jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu ochrony i edukacji konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.		
Forma 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:	<ol style="list-style-type: none"> Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Czarnecka M., Skoczny T. (2016): Prawo konsumenckie w praktyce. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. Wybrane akty prawne z zakresu ochrony konsumenta. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_W06, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_U01, K_U09	1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_U01, K_U09	1, 1
Kompetencje – K1	Jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów oraz jest gotowy do doksztalcania się z zakresu ochrony i edukacji konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03, K_K04, K_K05	1, 1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Dietetyka I	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietetics 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-32_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych obejmującej: ocenę potrzeb żywieniowych ludzi chorych, zasady planowania żywienia dietetycznego oraz monitorowanie skuteczności zaplanowanej terapii</p> <p>Wykłady: Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie, Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego.</p> <p>Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w omawianych na wykładach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikrośladników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład, analiza studium przypadku, rozwiązywanie problemu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową U2 – potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych U3 – potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta U4 – potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego, kolokwium oraz protokół ocen, które student uzyskał z analizy studium przypadku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 45%, ocena z kolokwium z ćwiczeń – 35%, ocena z analizy studium przypadku – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier Urban & Partner, Wrocław Wieczorek-Chełmińska Z. (2014): Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywność Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rycki J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 8		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	K_W01, K_W05	1, 1
Umiejętności – U1	Potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową	K_U02	3
Umiejętności - U2	Potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych	K_U01	3
Umiejętności – U3	Potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta	K_U04	3
Umiejętności – U4	Potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi	K_U05	3
Kompetencje – K1	Ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food Toxicology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-33_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowań toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródeł zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka. Łącznie z przedmiotami dotyczącymi higieny produkcji i zarządzania jakością żywności dostarcza wiedzy i umiejętności odnośnie produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej i ochrony konsumenta w tym zakresie.</p> <p>Wykłady: Ogólne wiadomości o trucznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszowych). Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. Zanieczyszczenia chemiczne żywności (wybrane zanieczyszczenia środowiskowe, powstające w wyniku przetwarzania żywności, migrujące z opakowań i inne): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaczy). Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury oraz prezentacja multimedialna, zadania problemowo-obliczeniowe z elementami e-Learningu (Platforma Moodle http://e.sggw.waw.pl)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka oraz żywienia człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 - zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność W2 – zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa W3 - zna czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności W4 –zna i rozumie w podstawowym zakresie prawo żywnościowe dotyczące zasad stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować U2 – potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin oraz kolokwia; Pisemne opracowanie zagadnienia toksykologicznego w ramach ćwiczeń oraz jego ustna prezentacja; sprawozdania z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne oraz końcowy protokół ocen Ćwiczenia: sprawozdania; kolokwia; pliki prezentacji seminaryjnych		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 55%; ocena z ćwiczeń – 45%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Seńczuk W. (2017): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Kolarczyk E. (red.) (2016): Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 4. Piotrowski J. (2017): Podstawy toksykologii, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 5. Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 6. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M. (2012): Farmakologia i toksykologia. Wyd. MedPharm, Wrocław. 7. Klaassen C.D., Watkins III J.B. (2014): Casarett & Doull's podstawy toksykologii. Wyd. MedPharm, Wrocław. 8. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności.	
UWAGI Ćwiczenia są realizowane w 10 jednostkach 3-godzinnych; inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 4	

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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Student zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01	2
Wiedza – W2	Student zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W01	2
Wiedza – W3	Student ma ogólną wiedzę na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności	K_W03	1
Wiedza – W4	Student w podstawowym zakresie zna i rozumie prawo żywnościowe dotyczące zasad stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W07	1
Umiejętności – U1	Student potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować	K_U01	1
Umiejętności – U2	Student potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U01	1
Kompetencje – K1	Student jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

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

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-04L-34_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p>Wykłady: Istota równowag kwasowo-zasadowych w żywności, zmiany pH w trakcie psucia się żywności. Fizykochemiczne właściwości wody w żywności. Wymagania (fizyczne, chemiczne i sensoryczne) dla wody przeznaczonej na cele spożywcze. Chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas przetwarzania żywności. Lipidy w tłuszczach naturalnych i w margarynach, nomenklatura (n-3 i n-6). Procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów. Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne. Przemiany białek podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Występowanie, stabilność i znaczenie dla zdrowia człowieka barwników występujących w żywności: chlorofilu, karotenoidów i flawonoidów. Występowanie i rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności: właściwości wolnych aminokwasów, zmiany wolnych aminokwasów i peptydów w czasie przechowywania i przetwarzania żywności, wolne aminy i ich wpływ na jakość żywności. Reakcje Maillarda (RM) zachodzące w żywności: mechanizm reakcji RM, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy żywności, wpływ RM na wartość odżywczą żywności, właściwości produktów RM. Naturalne psucie się żywności: procesy oksydacji i hydrolizy.</p> <p>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.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. 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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie właściwości chemiczne i funkcjonalne wybranych składników żywności</p> <p>W2 - zna przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w wybranych metodach ich oznaczania</p> <p>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</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1– jest gotowy do analizy problemów i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Pisemny egzamin z treści wykładowych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań. Imienne arkusze zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół zaliczenia przedmiotu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W1; W2; U1, U2, K1 - 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 – 30%; sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20%; egzamin pisemny (wykłady) - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. 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 Kořakowska 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

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:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie właściwości chemiczne i funkcjonalne wybranych składników żywności	K_W01	1
Wiedza – W2	zna przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności,	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach wybranych składników żywności w metodach ich oznaczania	K_U01	1
Umiejętności – 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 – K1	jest gotowy do analizy problemów i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności	K_K01	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy

2 – znaczący

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Kliniczny zarys chorób II	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basics of diseases II		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-35_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym chorób (objawami podmiotowymi i przedmiotowymi), postępowaniem diagnostycznym, rozpoznaniem różnicowym, leczeniem farmakologicznym i inwazyjnym, monitorowaniem i powikłaniami. Kontynuacja przedmiotu Kliniczny zarys chorób I.</p> <p>Wykłady: Choroby układu krążenia: zaburzenia rytmu serca, przewlekła niewydolność żylna, Choroby płuc: stany zapalne, mukowiscydoza. Enteropatia z utratą białka, choroba Hirschsprunga, niedokrwienne zapalenie jelita grubego. Choroby odbytu. Wrodzone i dziedziczne choroby trzustki. Polekowe uszkodzenie wątroby, porfirie, choroba Wilsona. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Zaburzenia odżywiania. Choroby kłębuszków nerkowych, śródmiąższowe zapalenie nerek, kamica nerkowa. Choroby układu nerwowego. AIDS. Osteoporoza. Choroby alergiczne.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie przypadków chorych z chorobami omawianymi podczas wykładów. Wywiad z pacjentem</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady, liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>		
Metody dydaktyczne:	<p>Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, wywiad z pacjentem</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest widza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia U2 – potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego</p>	<p>Kompetencje: K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (70%), ocena z ćwiczeń (30%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne,		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gromadzka-Ostrowska J. (2019): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Interna Szczeklika 2015. Podręcznik chorób wewnętrznych 2015. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 3. Maśliński S., Ryżewski J. (2007): Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Kokot F. (red.) (2005): Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 		
UWAGI			

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:	87 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy ^{*)}
Wiedza – W1	Zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W04	2, 2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U03, K_U06, K_U09	2, 2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U03, K_U06, K_U09	2, 2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Żywnienie wybranych grup ludności	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition in selected groups of people		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-36_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy na temat specyfiki żywieniowej i potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia w kontekście ich wpływu na stan odżywienia i zdrowie.</p> <p>Wykłady: Zjawiska demograficzne zachodzące w Polsce związane ze strukturą ludności w różnych grupach wiekowych. Specyfika żywienia ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności w Polsce: 1-3 letnich dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci w wieku szkolnym, młodzieży akademickiej, osób dorosłych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących, kobiet w okresie menopauzy, osób z wysokim wydatkiem energetycznym oraz osób starszych. Elementy racjonalizacji żywienia w wymienionych grupach ludności.</p> <p>Ćwiczenia: Korzystanie z norm żywienia przeznaczonych dla różnych grup ludności. Praktyczne aspekty bilansowania racji pokarmowej dzieci i młodzieży. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Praktyczne aspekty bilansowania diety dla kobiet w ciąży i karmiących. Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym zgodnego z normami żywieniowymi. Symulacja spożycia folianów i witaminy B₁₂ z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych. Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikrośladków – analiza opinii ekspertów krajowych. Wykorzystanie produktów wzbogaconych w żywnieniu różnych grup ludności. Żywnienie kobiet w okresie menopauzalnym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia: analiza źródłowych materiałów naukowych, rozwiązywanie problemów badawczych indywidualnie i w zespołach, dyskusje, prezentacje multimedialne, elementy e-Learningu (http://e.sggw.pl)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość zasad racjonalnego żywienia, norm i zaleceń żywieniowych, znajomość roli, funkcji, konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie, wiedza o wartości odżywczej produktów spożywczych, sposobach oceny żywienia		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna specyficzne potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących W2 – zna najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować/zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym U2 – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków racjonalizacji żywienia oraz uznaje potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego (egzamin); Ocena wykonania zadania na ćwiczeniach; ocena prezentacji multimedialnych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia, prezentacja		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pisemna praca egzaminacyjna – 50% Ocena z kolokwiów ćwiczeniowych – 40% Ocena merytoryczna przygotowanej prezentacji - 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa/ komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.) (2008 lub 2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 4. Langley-Evans S.C. (2014): Żywnienie: wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Mahan L.K., Escott-Stump S., Raymond J.L. (2012): Krause's Food and the nutrition care process, 13 th edition, Saunders Elsevier Press. 6. Gail C.F. (2008): Community nutrition: applying epidemiology to contemporary practice, 2 nd edition, Jones and Bartlett Publishers.		
UWAGI			

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna specyficzne potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących	K_W02, K_W04	1
Wiedza – W2	Zna najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych	K_W04, K_W06	1
Umiejętności – U1	Potrafi zaplanować/ zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym	K_U02, K_U05	1
Umiejętności – U2	Potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia	K_U02, K_U03, K_U05	1
Kompetencje – K1	Jest gotów do krytycznej oceny skutków racjonalizacji żywienia oraz uznaje potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych	K_K01, K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Prawo żywnościowe	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food legislation		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st		
Forma <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne studiów: <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-04L-37_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi w zakresie prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce, instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i urzędową kontrolą żywności.</p> <p>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. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Wybrane regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe. Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego W2 – zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego U2 – potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego</p>	<p>Kompetencje: 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</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.		
Forma 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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W06, K_W07	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	K_W06, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U09	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U09	1, 1
Kompetencje – 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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Biochemia żywienia	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutritional biochemistry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-38_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poznanie metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej.</p> <p>Wykłady: Metabolizm substratów energetycznych i białka w zależności od spożycia posiłku. Mechanizmy i znaczenie proteolizy komórkowej, autofagii, apoptozy – modulacje żywieniowe. Wpływ aminokwasów, glukozy, kwasów tłuszczowych, steroli i kwasów żółciowych na syntezę białka za pośrednictwem receptorów jądrowych, regulacji transkrypcyjnej, translacyjnej i posttranslacyjnej. Metabolizm cholesterolu jako przykład współdziałania tych mechanizmów. Metabolizm funkcjonalny i mechanizmy utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mechanizmy wchłaniania, transportu i utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w wodzie. Regulacja homeostazy składników mineralnych (wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, magnez, selen). Regulacyjne działanie pochodnych kwasów tłuszczowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza literatury naukowej		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów Informacyjnych w komórce		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie mechanizmy wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka</p> <p>W2 – zna i rozumie mechanizmy utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi aktualizować wiedzę dotyczącą wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz wykorzystać ją w poradnictwie dietetycznym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz uznania jej znaczenia w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L.: Biochemia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009 (lub nowsze wydania). Rosołowska-Huszcz D.: Żywnienie a regulacja hormonalna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2005. Appleton A., Vanbergen O.: Metabolizm i żywienie. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2017 Ferrier D.R.: Lippincott Illustrated Reviews Biochemia Edra Urban & Partner, Wrocław, 2018 Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu 			
UWAGI			
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5			

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:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie mechanizmy wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka	K_W01, K_W02	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie mechanizmy utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	K_W01, K_W02	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi aktualizować wiedzę dotyczącą wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz wykorzystać ją w poradnictwie dietetycznym	K_U09	2
Kompetencje – K1	jest gotów do pogłębienia wiedzy dotyczącej wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz uznania jej znaczenia w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Praktyka w poradni dietetycznej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional practice in the outpatient clinic		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-39_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki zawodowej w poradni dietetycznej jest poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów. W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w prowadzeniu porad dietetycznych w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada ogólną wiedzę w zakresie patomechanizmów powstawania chorób dietozależnych, wiedzę w zakresie aktualnych norm żywienia i zaleceń żywieniowych dotyczących różnych grup populacyjnych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób.	Umiejętności: U1 – potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety; U2 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych.	Kompetencje: K1 – jest gotów do rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii potraw (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		
Miejsce realizacji zajęć:	Poradnia dietetyczna		
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 nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.		

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:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób	K_W01, K_W04	2, 2
Umiejętności – U1	Potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	K_U02, K_U04	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych	K_U03, K_U05, K_U08	2, 2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	K_K02, K_K03	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional practice in the hospital and/or the nursing home		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-40_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem praktyki jest poznanie: struktury i zasad funkcjonowania szpitala/domu opieki; organizacji działu żywienia; zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem; zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności; metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów/pensjonariuszy; systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce.</p> <p>Poznanie: 1/ struktury i zasad funkcjonowania szpitala/domu opieki (regulacje prawne); 2/ organizacji działu żywienia (funkcjonowanie kuchni szpitalnej, planowanie żywienia, rodzaje diet leczniczych); 3/ zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem; 4/ zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności; 5/ metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów/pensjonariuszy; 6/ systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce (metody jakościowe i ilościowe stosowane w ocenie żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, ocena jadłospisów dekadowych pod względem wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi); 7/specyfiki pracy dietetyka w placówkach lecznictwa zamkniętego oraz w dziale żywienia. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności i produkcją potraw oraz planowaniem i rozdziałem posiłków.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie norm i zasad planowania żywienia (indywidualnego i zbiorowego), fizjologii człowieka i mechanizmów patofizjologicznych, technologii i przetwórstwie żywności.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych;</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii potraw (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital (dział żywienia) i/ lub dom opieki społecznej		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	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 nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.		

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:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04	2, 2, 2, 2
Wiedza – W2	Zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	K_W07	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	K_U02, K_U04, K_U05, K_U08	2, 2, 2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K04	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy