

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Diagnostyka laboratoryjna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Laboratory diagnostics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. n. med. Joanna Niegowska, prof. nadzw. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. n. med. Joanna Niegowska, prof. nadzw. SGGW				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami wyboru badań laboratoryjnych (panele diagnostyczne), przekazanie umiejętności weryfikacji jakościowej (metodologicznej), oraz umiejętności interpretacji uzyskanych wyników (konfrontacja z obrazem klinicznym).				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, interpretację badań.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Diagnostyka laboratoryjna układów: krwiotwórczego: niedokrwistość, nadkrwistość układu krzepnięcia: zaburzenia krwotoczne i zakrzepowo- zatorowe. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu sercowo-naczyniowego: choroba wieńcowa, niewydolność serca, nadciśnienie tętnicze. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu przewodu pokarmowego: choroby przełyku, żołądka, trzustki, celiakia, nieswoiste zapalenie jelit, choroby wątroby, Diagnostyka układu chorób metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy: cukrzyca), dyslipidemie. Diagnostyka laboratoryjna chorób nerek i dróg moczowych: ostre uszkodzenie nerek, przewlekła choroba nerek, infekcje w drogach moczowych. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki wodno-elektrolitowej i równowagi kwasowo- zasadowej. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu wewnątrzwydzielniczego: choroby tarczycy, nadnerczy, podwzgórze i przysadki</p> <p>Ćwiczenia: Metodologia laboratoryjnych badań diagnostycznych (zarys).Proces interpretacji wyników laboratoryjnych. Omówienie wykładników procesu zapalnego. Dyslipidemie. Kryteria wyrównania metabolicznego. Wykładniki ryzyka miażdżycy. Diagnostyka laboratoryjna stanu przedcukrzycowego, cukrzyca, chorób trzustki. Biochemiczne markery uszkodzenia mięśnia sercowego. Diagnostyka laboratoryjna w hepatologii, chorób przewodu pokarmowego (próby czynnościowe, różnicowanie biegunki, zaparcia), Zaburzenia hemostazy, zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej i gospodarki wapniowo-fosforanowej, w chorobach nerek, . Choroby wirusowe, bakteryjne i pasożytnicze. Omówienie przykładów wyników w chorobach omawianych w trakcie wykładów. Interpretacja przykładowych wyników laboratoryjnych Różnice wyników badań laboratoryjnych zależne od wieku.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest widza w zakresie biochemii, anatomii, fizjologii i patologii człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę dotyczącą etiologii oraz diagnozowania podstawowych schorzeń 02_U – potrafi zinterpretować wybrane wyniki badań laboratoryjnych	03_K – posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej 04_K – potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K, 04_K – ocena wystąpień, uczestnictwa w dyskusji i prezentacji w trakcie zajęć 01_W, 02_U – końcowe zaliczenie testowe z materiału wykładowego i ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań zaliczeniowych z oceną i sprawozdania z prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test (80%), sprawozdania i prezentacja (20%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia audytoryjne				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Normy diagnostyki laboratoryjnej					
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę dotyczącą etiologii oraz diagnozowania podstawowych schorzeń	K_W04
02_U	potrafi zinterpretować wybrane wyniki badań laboratoryjnych	K_U01, K_U07
03_K	posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej	K_K01
04_K	potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01, K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu	Dietoterapia	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski	Diet therapy		
Kierunek studiów	Dietetyka		
Koordynator przedmiotu	Dr inż. Danuta Gajewska		
Prowadzący zajęcia	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy dotyczącej postępowania dietetycznego w jednostkach chorobowych, dla których brak standardowych metod dietoterapii. Kształtowanie umiejętności wyboru i zastosowania strategii postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, dyskusja, uczenie w oparciu o problem, burza mózgów		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Postępowanie dietetyczne w: chorobach skóry (łuszczyca), zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD), zespole policystycznych jajników, przewlekłej obturacyjnej chorobie płuc, stwardnieniu rozsianym, chorobach reumatoidalnych, hiperkalciurii, meno- i andropauzie, ADHD i zaburzeniach behawioralnych. Niekonwencjonalne metody leczenia cukrzycy i choroby nowotworowej. Zasady diety opóźniającej procesy starzenia się organizmu.</p> <p>Ćwiczenia: mają charakter dyskusji w oparciu o aktualną literaturę naukową dotyczącą dietoterapii następujących schorzeń: choroby skóry (łuszczyca), zaburzenia nastroju u kobiet (PMS, PMDD), zespół policystycznych jajników, przewlekła obturacyjna choroba płuc, stwardnienie rozsiane, choroby reumatoidalne, hiperkalciuria, meno- i andropauza, ADHD i zaburzenia behawioralne.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, patofizjologii, zasad planowania żywienia osób zdrowych oraz planowania żywienia osób chorych		
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych 02_U – potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych	03_U – potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych 04_U – potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych 05_K – ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny, 02_U, 03_U, 04_U, 05_K – ocena przez nauczyciela akademickiego przez oraz kolegów na podstawie przygotowania do zajęć, udziału w dyskusji, wyciągania i formułowania wniosków		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego z części wykładowej. Protokół ocen, które student uzyskał za przygotowanie do zajęć i udział w dyskusji na ćwiczeniach.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacji efektów kształcenia dokonuje się w oparciu o: 1/ ocenę z ćwiczeń (50 pkt), 2/egzamin (50 pkt) – maksymalnie 100 pkt. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Payne A, Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne wyd. I polskie, red. J. Chojnacki Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 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 Ciborowska M., Rudnicka A. (2009): Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywnie Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rycki J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa 		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	K_W04
02_U	potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych	K_U04, K_U12
03_U	potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych	K_U04
04_U	potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	K_U07, K_U08
05_K	ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Jakość i bezpieczeństwo żywności			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food quality and safety				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Marzena Tomaszewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Uświadomienie znaczenia bezpieczeństwa żywności, jako jednego z aspektów jakości żywności. Zapoznanie z zasadami bezpiecznej produkcji i dystrybucji żywności w zakładach przemysłu spożywczego, gastronomii i cateringu. Dostarczenie wiedzy na temat systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ze szczególnym uwzględnieniem systemu HACCP, a także systemów zarządzania jakością (ISO 9001) i bezpieczeństwem żywności (ISO 22000). Kształtowanie umiejętności przygotowania kompletnej dokumentacji systemu HACCP oraz wybranych elementów dokumentacji systemu ISO 22000.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji audiowizualnych Ćwiczenia prowadzone w podgrupach - opracowywanie dokumentacji dla wybranego zakładu przemysłu spożywczego, gastronomicznego bądź cateringowego - studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcie bezpieczeństwa i jakości żywności, zapewnienia i zarządzania jakością oraz bezpieczeństwem żywności. Aktualne przepisy prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności. Projektowanie procesu technologicznego z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności. Charakterystyka obligatoryjnego systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego (HACCP). Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne uwzględniane w systemie HACCP. Etapy wdrażania systemu HACCP w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, gastronomii i cateringu. Zasady systemu HACCP. Analiza zagrożeń. Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli oraz limitów krytycznych. Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli. Działania korygujące. Weryfikacja systemu HACCP - stosowane metody. System zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000. Systemy zarządzania jakością (ISO 9000, BRC, IFS). Analiza ryzyka. Korzyści i trudności związane z wdrożeniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (HACCP), a także systemów zarządzania jakością (ISO 9001) i bezpieczeństwem żywności (ISO 22000).</p> <p>Ćwiczenia: Przygotowanie dokumentacji systemu HACCP oraz wybranych elementów dokumentacji systemu ISO 22000 dla wybranego studium przypadku wg następującego planu: Omówienie założeń projektu oraz zapoznanie się z działalnością wybranego zakładu przemysłu spożywczego, gastronomicznego lub cateringowego. Przygotowanie schematów technologicznych dla grup wytwarzanych posiłków. Przygotowanie układu funkcjonalnego dla analizowanego studium przypadku. Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP) oraz ustalenie odrębnie dla każdego CCP limitów krytycznych parametrów i określenia ich tolerancji. Ustalenie systemu monitorowania ustalonych CCP oraz działań naprawczych. Określenie zasad weryfikacji systemu. Ustalenie zasad opracowywania dokumentacji systemu. Opracowanie rozdziału 5 normy ISO 22000 - odpowiedzialność kierownictwa oraz rozdziału 6 normy ISO 22000 - zarządzanie zasobami.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o higienie żywności, zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, a także dotycząca podstawowych procesów technologicznych oraz ich wpływu na wybrane parametry jakości żywności;				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza dotycząca systemów oraz metod zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności 02_U – umiejętność opracowania dokumentacji HACCP	03_U – umiejętność opracowania wybranych elementów dokumentacji systemu ISO 22000 04_K – potrafi współdziałać i pracować w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K – zespołowe przygotowanie dokumentacji systemu HACCP oraz wybranych elementów dokumentacji systemu ISO 22000 dla wybranego studium przypadku				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną Złożona dokumentacja dla wybranego studium przypadku				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny (30%) Ocena wykonanej dokumentacji systemu HACCP oraz wybranych elementów dokumentacji systemu ISO 22000 (studium przypadku) (70%)
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. 2. Kijowski J., Sikora T. (red.) (2003): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Integracja i informatyzacja systemów. WNT, Warszawa. 3. Luning P.A., Marcelis W. J, Jongen W.M. (2005): Zarządzanie jakością żywności. WNT, Warszawa. 4. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2013): Higiena Produkcji Żywności, Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. (1996): Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	80,5 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wykazuje wiedzę dotyczącą systemów oraz metod zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	K_W11
02_U	umiejętność opracowania dokumentacji HACCP	K_U10
03_U	umiejętność opracowania wybranych elementów dokumentacji systemu ISO 22000	K_U10
04_K	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Metodologia badań			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Research methodology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie z zakresu epidemiologii żywieniowej				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, projekt, prezentacja, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Metodologia badań – zagadnienia ogólne – historyczna analiza roli poznania naukowego, skale pomiarowe w obserwacji naukowej. Planowanie, organizacja i realizacja badań z zakresu epidemiologii żywieniowej. Źródła błędów w badaniach naukowych. Dobór osób do badań. Badania kontrolowane – rola w poznaniu etiologii chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem. Czynniki zakłócające/modyfikujące odpowiedź organizmu. Efekt placebo. Aspekty etyczne badań medycznych/epidemiologicznych. Eksperyment kliniczny/badanie interwencyjne – przygotowanie i opracowanie dokumentów badania, wnioski do komisji bioetycznej. Opracowanie dokumentacji wyników. Ocena jakości badań: Medycyna oparta na faktach – wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Projektowanie badania populacyjnego z zakresu epidemiologii żywieniowej – przegląd piśmiennictwa na wybrany temat (problem plagiatu, praw autorskich, zasady cytowań), formułowanie celu i hipotez badania. Dobór próby do badań. Projektowanie narzędzi badawczych – zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania populacyjnego. Opracowanie wniosku do komisji bioetyki na uzyskanie zgody na przeprowadzenie badania interwencyjnego. Ocena jakości opracowanych materiałów niezbędnych do przeprowadzenia badania - walidacja kwestionariusza FFQ, ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Planowanie analizy wyników projektowanego badania – komputerowa baza danych, analizy statystyczne. Prezentacja projektu badania.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka, sposobie prowadzenia badań epidemiologicznych, szacowaniu ryzyka chorób w zależności od czynników żywieniowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi 02_W – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej 03_U – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	04_K – potrafi współdziałać i pracować w zespole 05_K – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – zaliczenie części wykładowej i ćwiczeń na podstawie pisemnych kolokwium 04_U, 05_K – obserwacja podczas ćwiczeń oraz wykonywanie i prezentacja projektów, 04_K, 05_K – praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne prace zaliczeniowe z części wykładowej i ćwiczeń, wydruk przygotowanego projektu badania epidemiologicznego oraz wydruk prezentacji multimedialnej przygotowanego projektu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe 20%, projekt – 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna/ seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jędrzychowski W. (2002): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa. 2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź.				

3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
4. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.
5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
6. Wądołowka L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia.
7. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knoz.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W07, K_W08, K_W15
02_W	zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	K_W08
03_U	potrafi zaplanować badanie żywieniowe, umie sformułować cele i hipotezy badawcze	K_U02, K_U03
04_K	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K01
05_K	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K04, K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praktyki w szpitalu	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in the hospital		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska		
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk		
Jednostka realizująca:	Szpital dla dorosłych		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Pełny opis przedmiotu:	W trakcie praktyki studenci: zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia; pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.		
Efekty kształcenia:	01_W – posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych 02_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	03_U – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej 04_K – potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki); 02_U, 03_U, 04_K – sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk w szpitalu dla dorosłych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcę		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dorosłych		
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 przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	203 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	5 ECTS

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	5 ECTS
--	---------------

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W05
02_U	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U01, K_U02
03_U	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04
04_K	potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Przemysłowa produkcja potraw			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Industrial food production				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Dybkowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu nowych technologii stosowanych w produkcji żywności wygodnej i ich wpływu na wartość odżywczą wyrobów, pogłębienie wiedzy z zakresu właściwości funkcjonalnych dodatków, w tym substancji dodatkowych; dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu znajomości zasad doboru składników (surowców, półproduktów, dodatków technologicznych) i kształtowania wartości odżywczej, projektowania produktów żywnościowych oraz zasad wprowadzania do obrotu środków spożywczych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, zajęcia laboratoryjne z wykorzystaniem aparatury i sprzętu niezbędnego do przygotowania produktów z omawianych grup oraz do ich oceny jakościowej.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział i charakterystyka dodatków do żywności, w tym substancji dodatkowych. Charakterystyka właściwości i możliwości stosowania w produkcji żywności wybranych grup substancji dodatkowych. Nowe technologie w przemysłowej produkcji żywności, w tym wygodnej i żywności minimalnie przetworzonej. Technologie produktów mikrokapsułkowanych, mrożonych, apertyzowanych, technologie sous vide, cook chill i inne. Pakowanie żywności próżniowe i w modyfikowanej atmosferze. Nowoczesne metody przemysłowego suszenia żywności (liofilizacja). Technologia produkcji koncentratów spożywczych zbożowych, obiadowych, ciast i deserów. Wykorzystanie w produkcji żywności koncentratów i izolatów białek i zamienników białkowych. Technologia różnych przekąsek (chipsy, frytki) smażonych, wyrobów cukierniczych, w tym pieczywa cukierniczego i czekolady. Podstawy projektowania produktów żywnościowych oraz zasad wprowadzania do obrotu różnych środków spożywczych, w tym żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie hydrokoloidów i emulgatorów, substancji smakowo-zapachowych, syropów cukrowych, substancji słodzących w produkcji żywności; wykorzystanie preparatów białkowych jako składników żywności; technologia potraw apertyzowanych, mrożonych, utrwalanych chemicznie, technologia wyrobów minimalnie przetworzonych i wyrobów sous vide z elementami pakowania próżniowego, ocena wyrobów utrwalanych różnymi metodami; wykorzystanie suszów owocowych, warzywnych i ziemniaczanych w produkcji żywności; technologia koncentratów zbożowych, koncentratów obiadowych i deserów.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza na temat składników żywności, metod jej utrwalania i technologii przetwarzania żywności oraz znajomość wymagań stawianych poszczególnym grupom żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat procesów wpływających na skład i właściwości produktów żywnościowych 02_W – zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności, 03_W – wykazuje znajomość procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania różnymi metodami 04_U – potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	05_U – potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/lub z wykorzystaniem programów komputerowych 06_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych; 01_W, 06_K – ocena poprawności zadań wykonywanych w trakcie zajęć oraz sprawozdań przygotowanych w ramach pracy zespołowej studentów; 01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U – zaliczeniowy test pisemny (egzamin)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwiów – 40%; ocena z testu egzaminacyjnego – 60%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 2. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa.	
Literatura uzupełniająca: Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	89 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat procesów wpływających na skład i właściwości produktów żywnościowych	K_W11
02_W	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności	K_W11
03_W	wykazuje znajomość procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania różnymi metodami	K_W11
04_U	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U07
05_U	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/lub z wykorzystaniem programów komputerowych	K_U07
06_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokończania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Regulacja metabolizmu			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Metabolic regulations				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Prof dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot obejmuje wiedzę na temat biochemicznych i hormonalnych mechanizmów regulacji metabolizmu oraz wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie i powstawanie dysfunkcji układu hormonalnego. Celem przedmiotu jest stworzenie podstaw w zakresie regulacji metabolizmu dla właściwego, samodzielnego, adekwatnego do potrzeb opracowywania metod interwencji żywieniowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją audiowizualną, na ćwiczeniach dyskusja, analiza metodologiczna, rozwiązywanie problemów związanych z wpływem żywienia na metabolizm człowieka i regulacje hormonalne, omawianie przypadków adaptacji i patologii, konsultacje indywidualne.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Mechanizmy regulacji szlaków metabolicznych – glikolizy, glukoneogenezy, metabolizmu glikogenu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Znaczenie kinaz białkowych. Transportery błonowe glukozy, kwasów tłuszczowych, aminokwasów, glikoforyny i akwaporyny. Regulacyjne funkcje wapnia. Metabolizm sfingolipidów - wpływ żywienia na metabolizm sfingolipidów i ich udział w powstawaniu cukrzycy, miażdżycy i nowotworów. Różnicowanie tkanki tłuszczowej i jej funkcje regulacyjne. Udział receptorów błonowych glukozy, kwasów tłuszczowych i kwasów żółciowych w regulacji homeostazy energetycznej. Wpływ żywienia na wydzielanie insuliny i jej działanie w tkankach docelowych, mechanizmy powstawania insulinoporności i cukrzycy typu II. Wpływ żywienia na aktywność osi podwzgórzowo-przysadkowo-tarczycowej, nadnerczowej i gonadowej oraz osi hormon wzrostu-insulinopodobny czynnik wzrostu.</p> <p>Ćwiczenia: Prezentacja i analiza danych literaturowych na następujące tematy: Heterogenność funkcjonalna tkanki tłuszczowej. Wpływ diety na wydzielanie hormonów tkanki tłuszczowej, proces adipogenezy. i lipogenezy. Regulacja lipolizy. Wpływ składu pokarmu na powstawanie i trwanie uczucia sytości oraz bilans energii. Wpływ żywienia na wydzielanie insuliny i jej działanie w tkankach docelowych, mechanizmy powstawania insulinoporności i cukrzycy typu II. Wpływ żywienia na aktywność osi podwzgórzowo-przysadkowo-tarczycowej, nadnerczowej i gonadowej oraz osi hormon wzrostu-insulinopodobny czynnik wzrostu.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych i właściwości enzymów, budowy i funkcji organelli komórkowych, mechanizmów przenoszenia sygnałów informacyjnych w komórce, funkcjonowania układu nerwowego i hormonalnego				
Efekty kształcenia:	01_W – zna mechanizmy regulacji metabolizmu i wpływu żywienia na regulacje hormonalne 02_U – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące regulacji metabolizmu	03_U – analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu dietetyki 04_K – rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – odpowiedzi na pytania podczas pisemnego zaliczenia wykładów 02_U, 03_U, 04_K – przygotowanie prezentacji na ćwiczeniach i sprawozdań z nich				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Odpowiedzi na pytania zaliczeniowe z oceną, wydruki prezentacji i indywidualne sprawozdania z ćwiczeń				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – waga 67% Zaliczenie ćwiczeń – waga 33%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L. (2007): Biochemia. wyd.4, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa. 2. Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywienie a regulacja hormonalna, Wyd. SGGW. 3. Czasopisma: Journal of Nutrition, American Journal of Clinical Nutrition, Metabolism Clinical and Experimental, Nutrition.				

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna mechanizmy regulacji metabolizmu i wpływu żywienia na regulacje hormonalne	K_W01
02_U	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące regulacji metabolizmu	K_U01
03_U	analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu dietetyki	K_U04
04_K	rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Toksykologia żywieniowa			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional toxicology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Anna Brzozowska				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Anna Brzozowska				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat skutków nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych oraz interakcji składników odżywczych i nieodżywczych w organizmie człowieka z uwzględnieniem aspektów praktycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, samodzielne wykonanie zadania polegającego na znalezieniu i ocenie materiałów źródłowych na zadany temat				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zakresy badawcze toksykologii żywieniowej, różnice i podobieństwa z żywieniem człowieka i toksykologią żywności. Szkodliwe działanie witamin i składników mineralnych w nadmiarze. Górny tolerowany poziom spożycia: definicje, metodologia badań, niekorzystne efekty zdrowotne dla wybranych składników mineralnych i witamin. Obserwowane spożycie, ocena ryzyka, aspekty praktyczne. Wpływ wybranych składników odżywczych i sposobu żywienia na wchłanianie, metabolizm i wydalanie oraz efekty toksycznego działania substancji obcych trafiających do organizmu z żywnością. Wpływ substancji szkodliwych i toksycznych na wchłanianie, metabolizm i wydalanie wybranych składników odżywczych. Aspekty teoretyczne i praktyczne.</p> <p>Ćwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość fizjologii człowieka, składu produktów spożywczych i składu diety w odniesieniu do składników odżywczych i nieodżywczych (w tym zanieczyszczeń chemicznych), suplementów diety jako środków spożywczych				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat interakcji składników odżywczych i nieodżywczych w organizmie człowieka i zna ich praktyczne implikacje 02_W – zna skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych (z dietą, wodą suplementami, lekami) 03_U – potrafi zidentyfikować okoliczności występowania nadmiarów składników mineralnych i witamin w diecie oraz ich interakcji w organizmie człowieka, w tym z substancjami obcymi oraz przeciwdziałać im	04_U – potrafi znaleźć materiały źródłowe na zadany temat i je krytycznie ocenić 05_K – ma świadomość potrzeby aktualizowania swojej wiedzy i krytycznego podejścia do źródeł informacji			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – pisemne kolokwium zaliczeniowe, 04_U, 05_K - ocena streszczeń materiałów źródłowych przygotowanych indywidualnie przez studentów na zadany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 05_K – pisemne odpowiedzi na pytania z kolokwium zaliczeniowego; 04_U, 05_K – elektroniczne wersje opracowanych przez studentów zadanych tematów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 85%, Ocena wykonania samodzielnego zadania – 15%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1.Brzozowska A., Roszkowski W., Pietruszka B., Kałuża J. (2006): Witaminy i składniki mineralne jako suplementy diety. Żywność, t.4,supl, s.5-14.</p> <p>2.Dietary Reference Intakes: A risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients. (1998): Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, National Academy Press, Washington D.C.</p> <p>3.Guidelines of Scientific Committee on Food for the developments of tolerable upper intake levels for vitamins and minerals (2006): [w:] Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals. European Food Safety Authority.</p> <p>4.Kostonis F., Mackey M. (2002): Nutritional Toxicology. Ravel Press, New York.</p> <p>5.Artykuły z czasopism o tematyce żywieniowej i toksykologicznej.</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu :

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat interakcji składników odżywczych i nieodżywczych w organizmie człowieka i zna ich praktyczne implikacje	K_W01, K_W07
02_W	zna skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych (z dietą, wodą suplementami, lekami)	K_W07
03_U	potrafi zidentyfikować okoliczności występowania nadmiarów składników mineralnych i witamin w diecie oraz ich interakcji w organizmie człowieka, w tym z substancjami obcymi oraz przeciwdziałać im	K_U01, K_U11
04_U	potrafi znaleźć materiały źródłowe na zadany temat i je krytycznie ocenić	K_U04
05_K	ma świadomość potrzeby aktualizowania swojej wiedzy i krytycznego podejścia do źródeł informacji	K_K03, K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywnienie kliniczne I			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Clinical nutrition I				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiot:	Dr hab. Lucyna Kozłowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat zasad terapii dietetycznej i różnych specyficznych zaburzeń występujących u pacjentów w stadiach zaawansowanych różnych chorób i ze współistnieniem schorzeń				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Ćwiczenia: dyskusja na temat wybranych przypadków pacjentów, rozwiązywanie problemów, propozycje terapii dietetycznej, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Specyfika żywienia pacjentów z nefropatią cukrzycową, chorobami neurodegeneracyjnymi, ostrą niewydolnością nerek i po zabiegach bariatrycznych. Problemy w dietoterapii osób chorych stosujących dietę wegetariańską. Wykorzystanie indeksu glikemicznego w dietoterapii różnych schorzeń. Metody wspomaganie terapii mającej na celu redukcję masy ciała. Problemy w żywieniu enteralnym i parenteralnym. Specyficzne problemy występujące w terapii dietetycznej pacjentów z przewlekłą chorobą nerek: powikłania mineralne i kostne, hiperlipidemia, hiperkaliemia, nadciśnienie tętnicze, współistnienie schorzeń przewodu pokarmowego, czynniki sprzyjające utracie beztłuszczowej masy ciała.</p> <p>Ćwiczenia: Studium przypadków - przedstawienie indywidualnych pacjentów ze schorzeniami i zaburzeniami omawianymi na wykładach: analiza ich dotychczasowego sposobu żywienia, opis stanu klinicznego (parametry biochemiczne, inne wyniki badań), przyjmowane leki, ustalenie celów postępowania dietetycznego i parametrów planowanych diet na podstawie aktualnych zaleceń oraz propozycja postępowania dietetycznego. Dyskusja dotycząca problemów w dietoterapii poszczególnych przypadków.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, klinicznym zarysie omawianych schorzeń jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych, wiedza o klasyfikacji i zasadach konstruowania podstawowych diet, klinicznym zarysie chorób, diagnostyce laboratoryjnej oraz farmakoterapii.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych zachodzących pod wpływem zmiany składu diety 02_W – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych w wybranych jednostkach chorobowych 03_U – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w wybranych jednostkach chorobowych, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	04_U – analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia i dietetyki oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych 05_K – rozumie potrzebę uaktualniania wiedzy z zakresu zaleceń dietetycznych dla osób chorych oraz potrafi pracować w zespole			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykład) 03_U, 04_U, 05_K – przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach osób dorosłych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdań dotyczących określonych modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach występujących u osób dorosłych.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego – 50% Ocena raportów zespołowych (treści merytoryczne i prezentacja) – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Włodarek D, Lange E, Kozłowska L, Głowska D. (2014) Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa. Moore M. (2005): Nutritional Assessment and Care. Elsevier Mosty, St Louis. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW. Warszawa. Coulston A.M., Rock C.L., Monsen E.R. (2001): Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease. Academic Press, New York. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	88 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych zachodzących pod wpływem zmiany składu diety	K_W01
02_W	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych w wybranych jednostkach chorobowych	K_W07
03_U	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w wybranych jednostkach chorobowych, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U01
04_U	analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia i dietetyki oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych	K_U04
05_K	rozumie potrzebę uaktualniania wiedzy z zakresu zaleceń dietetycznych dla osób chorych oraz potrafi pracować w zespole	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywnienie w położnictwie i neonatologii			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition in obstetrics and neonatology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki i Zakład Fizjologii Żywnienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok I	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 2	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą fizjologii i żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym (okres przed ciążą, ciąża, laktacja), ze szczególnym uwzględnieniem współistniejących schorzeń przewlekłych, w tym układu krążenia i krwiotwórczego oraz schorzeń metabolicznych, a także z wiedzą z zakresu żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji dietetyki pediatrycznej w obszarze żywienia niemowląt zdrowych oraz niemowląt z określonymi problemami zdrowotnymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki Ćwiczenia: prezentacje multimedialne, dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zaburzenia płodności u kobiet i mężczyzn. Matczyne i ojcowskie programowanie żywieniowe. Gametogeneza i implantacja, ich regulacja i zaburzenia na tle żywieniowym. Rozwój morfologiczny płodu, budowa i rola łożyska. Wady genetyczne płodu i najczęściej występujące choroby genetyczne. Mechanizmy immunologiczne w okresie ciąży, specyfika reakcji alergicznych i nietolerancji pokarmowych. Żywnienie kobiet w okresie okołoporodowym. Aktualny standard opieki okołoporodowej. Bezpieczeństwo żywności przeznaczonej dla kobiet w okresie ciąży i laktacji. Anatomia i morfologia gruczołu piersiowego. Regulacja laktacji. Charakterystyka składników mleka kobiecego. Odciąganie, przechowywanie i dystrybucja zapasów mleka kobiecego. Korzyści zdrowotne powiązane z karmieniem piersią. Karmienie piersią w ustawodawstwie polskim. Rozwój i fizjologia noworodka i niemowlęcia. Zaburzenia czynnościowe żołądka i dwunastnicy u niemowląt: dyspepsja, aerofagia, kolki jelitowe, zespół wymiotów cyklicznych, ulewianie, zespół przeżuwania. Przegląd aktualnych norm i zaleceń żywieniowych dla niemowląt (krajowych i międzynarodowych) i ich aktualizacje. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt, regulacje prawne, oferta rynkowa. Celiakia – aktualne wytyczne dotyczące diagnostyki i postępowania terapeutycznego, możliwości prewencji. Specyfika leczenia żywieniowego niemowląt. Biegunki i zaparcia u niemowląt - postępowanie terapeutyczne. Aktualne problemy w żywieniu niemowląt: stanowiska ekspertów dotyczące suplementacji, wprowadzania żywności uzupełniającej, napojów.</p> <p>Ćwiczenia: Żywnienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji z wybranymi chorobami przewlekłymi (cukrzyca, niedokrwistość, schorzenia układu krążenia, choroby nerek, choroby przewodu pokarmowego). Żywnienie kobiet w ciążyach wielopłodowych, żywienie ciężarnej otyłej i z niedowagą. Planowanie żywienia i suplementacji diety kobiet ciężarnych i karmiących stosujących diety alternatywne. Żywnienie niemowląt w różnych stanach chorobowych (choroby genetyczne i metaboliczne) studium przypadków. Układanie diet dla niemowląt z wykorzystaniem surowców naturalnych. Układanie diet dla niemowląt z wykorzystaniem środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Przygotowanie posiłków dla niemowląt (kleiki, kaszki, musy, zupy, budynie, dania mięsne). Problemy w żywieniu niemowląt – studium przypadków (niechęć do jedzenia, nadmierny apetyt, unikanie wybranych produktów, problem z modyfikacją konsystencji)</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien orientować się w budowie i funkcjonowaniu narządów, wpływie żywienia na to funkcjonowanie, znać podstawowe zagadnienia z zakresu genetyki, immunologii, dietetyki ze szczególnym uwzględnieniem dietetyki pediatrycznej oraz dietoprofilaktyki				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu fizjologii i rozwoju ciąży u kobiet oraz patologii ciąży i wad rozwojowych płodu 02_W – ma wiedzę dotyczącą zaburzeń płodności, programowania żywieniowego oraz współczesnych standardów opieki okołoporodowej i karmienia naturalnego	04_U – umie prawidłowo planować i bilansować diety dla kobiet ciężarnych i karmiących przy współistniejących przewlekłych schorzeniach 05_U – umie prawidłowo planować i bilansować diety dla niemowląt zdrowych i z różnymi zaburzeniami stanu zdrowia			

	03_W – ma wiedzę fizjologii i rozwoju noworodka i niemowlęcia oraz najczęściej występujących w tym wieku rozwojowych schorzeń i postępowania dietetycznego w nich	06_K – rozumie potrzebę pogłębiania swojej wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji oraz niemowląt
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Ćwiczenia: 03_W, 04_U, 05_U, 06_K – przygotowanie ulotek i broszurek; praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta; ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć; ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat Wykłady: 01_W, 02_W, 03_W – egzamin pisemny	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 50% Ocena końcowa z ćwiczeń – 50%	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala komputerowa i seminaryjna	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bręborowicz G., Markwitz W. (2015): Położnictwo. Tom 1 Fizjologia ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa 2. Męczekalski B. (2012): Endokrynologia ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa 3. Emre S. (Dębski R. tłum.) (2013): Niepłodność. Wydawnictwo Edra Urban & Partner, Wrocław 4. Bartel H. (2008): Embriologia medyczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa 5. Szczapa J. (2010): Podstawy neonatologii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa 6. Szostak-Węgierek D., Cichocka A. (2014): Żywność kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 2, Warszawa 7. Szajewska H., Albrecht P. (2014): Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 3, Warszawa 8. Krawczyński M. (2015): Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. 2., Wydawnictwo Help-Med, Kraków 		
UWAGI		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu fizjologii i rozwoju ciąży u kobiet oraz patologii ciąży i wad rozwojowych płodu	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04
02_W	ma wiedzę dotyczącą zaburzeń płodności, programowania żywieniowego oraz współczesnych standardów opieki okołoporodowej i karmienia naturalnego	K_W02, K_W06
03_W	ma wiedzę fizjologii i rozwoju noworodka i niemowlęcia oraz najczęściej występujących w tym wieku rozwojowych schorzeń i postępowania dietetycznego w nich	K_W02, K_W05
04_U	umie prawidłowo planować i bilansować diety dla kobiet ciężarnych i karmiących przy współistniejących przewlekłych schorzeniach	K_U01, K_U02
05_U	umie prawidłowo planować i bilansować diety dla niemowląt zdrowych i z różnymi zaburzeniami stanu zdrowia	K_U01, K_U02
06_K	rozumie potrzebę pogłębiania swojej wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji oraz niemowląt	K_K05