

Nazwa zajęć:	Żywnienie człowieka	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Human nutrition		
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-19_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarcza wiedzę z zakresu podstawowych pojęć/definicji stosowanych w nauce o żywieniu człowieka oraz z podziałem, rolą, funkcjami makro- i mikroskładników pokarmowych, trawieniem, wchłanianiem; z zapotrzebowaniem, objawami niedoborów w organizmie; z głównymi źródłami składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i oceną jadłospisów w aspekcie zgodności z normami żywienia. Przedmiot niezbędny w studiowaniu dietetyki, oceny stanu odżywienia.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, rys historyczny; podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i składniki odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny; niedowaga i otyłość jako konsekwencje niedoborów lub nadmiarów energii. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany w żywieniu człowieka, ich podział, funkcje w organizmie, trawienie, wchłanianie, przemiany pośrednie, normy żywienia i główne źródła w pożywieniu. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia i główne źródła w przeciętnej diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka.</p> <p>Ćwiczenia: Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość energetycznej produktów spożywczych. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Wartość biologiczna białka, efekt uzupełniania się aminokwasów. Oznaczanie dostępnej metioniny w żywności. Ocena ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu w wybranych produktach i diecie. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego. Wartość odżywcza produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Aktywność biologiczna witaminy D, jej ilość w diecie. Oznaczanie fluoru w wodzie, jego główne źródła w diecie. Biodostępność żelaza i cynku. Ocena spożycia wody w wybranej grupie. Potencjalny wpływ pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Określenie potencjału przeciwutleniającego organizmu na podstawie aktywności wybranych enzymów w materiale biologicznym. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30.; b) Ćwiczenia ; liczba godzin 45;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: rozwiązywanie problemu, studium przypadku, indywidualne projekty studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy i funkcjonowania układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu W2 – ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia U2 – potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis U3 – potrafi samodzielnie wyciągnąć wnioski na podstawie danych uzyskanych metodami laboratoryjnymi, projektu, studium przypadku itp.	Kompetencje: K1 – posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład - egzamin pisemny, Ćwiczenia - kolokwia pisemne, obserwacja w czasie ćwiczeń oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań w zeszytach u prowadzącego zajęcia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, kolokwia – 45%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca :	
1.Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.	
2.Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.	
3.Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
4.Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.	
5.Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.	
6.Gawęcki J., Grzymisławski M. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
7.Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
8.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4), 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:	120 h
łącna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,2 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	rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu	K_W03, K_W04	2, 2
Wiedza –W2	ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka	K_W03, K_W04	2, 2
Umiejętności – U1	potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia	K_U02	2
Umiejętności – U2	potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis	K_U02	2
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie wyciągnąć wnioski na podstawie danych uzyskanych metodami laboratoryjnymi, projektu, studium przypadku itp.	K_U01	2
Kompetencje - K1	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Analiza żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food analysis		
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: 3.	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-03Z-20_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Agata Wawrzyniak		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych.</p> <p>Wykłady: Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców prostych i złożonych, tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczenie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho, oznaczenie wapnia, żelaza oraz chlorków metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie witamin tłuszczorozpuszczalnych (beta-karotenu) metodą kolorymetryczną, oznaczenie witamin wodorozpuszczalnych (witaminy C) metodą fluorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. własności chemicznych podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	Umiejętności: U1 – potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do zachowania zasad BHP
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin z treści wykładowych pisemne kolokwia z ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, pisemne kolokwia z ćwiczeń, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 40% Ocena z kolokwii cząstkowych pisemnych - 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gronowska-Senger A. (red.) (2018): Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. Kretowska-Kułas M. (1993): Badanie jakości produktów spożywczych. Wyd. PWE, Warszawa. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, 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:	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 metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	K_W03	1
Umiejętności – U1	potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	K_U02	1
Kompetencje – K1	jest gotów do zachowania zasad BHP	K_K05	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Podstawy technologii gastronomicznej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Fundamentals of catering technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-03Z-21_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina, prof SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotnej, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa (wieprzowego, drobiu). Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Technologia zakąsek, zup i sosów, ciast i deserów. Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie różnych form surowca do przygotowania posiłków. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni oraz wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia, liczba godzin 45;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego W2 – wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego W3 – zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	Umiejętności: U1 – potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii U2 – potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	Kompetencje: K1 – potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swoją pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii K2 – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach,		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czarnecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.	
UWAGI Ćwiczenia 3 godzinne	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 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	Posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego,	K_W04	1
Wiedza – W2	Wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego	K_W03	2
Wiedza – W2	Zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W03	2
Umiejętności – U1	Potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	K_U04	1
Umiejętności – U2	Potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U04	1
Kompetencje – K1	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii	K_K05	1
Kompetencje – K2	Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K05	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Kliniczny zarys chorób I	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basics of diseases I		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-03Z-22_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia 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</p> <p>Wykłady: Choroby układu krążenia: miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał, niewydolność serca, nadciśnienie tętnicze. POCHP. Astma. Choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego. Ostre i przewlekłe choroby trzustki. Choroby pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Wybrane choroby wątroby. Cukrzyca i zespół metaboliczny. Otyłość prosta. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Niedokrwistości. Nowotwory.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie przypadków chorych z chorobami takimi jak: choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego, otyłość prosta, cukrzyca i zespół metaboliczny. Wywiad z pacjentem</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 45; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, wywiad z pacjentem		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	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	Kompetencje: K1 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusz 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:	1. 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:	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	zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W04	1, 1, 1
Umiejętności – U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U03, K_U06, K_U09	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U03, K_U06, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Intellectual property 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 checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-23_19

Koordinator zajęć:	dr Agnieszka Bobola		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej W2 - zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	Umiejętności: U1 - umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	Kompetencje: K1 – ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne K2 - ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu oraz pracypisemnej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, wykład w formie e-learningu		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2011. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007. Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. 			

UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2

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:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 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 istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W07	1
Wiedza – W2	zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	K_W07	1
Umiejętności – U1	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U09	1
Kompetencje – K1	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
Kompetencje – K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Psychologia ogólna i żywienia	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	General and nutrition psychology		
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 type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-24_19

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie z podstawowymi pojęciami psychologii oraz zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka.</p> <p>Wykłady: Psychologia jako nauka o zachowaniu i procesach psychicznych. Psychologia rozwoju ludzkiego. Psychologia spostrzegania. Procesy uczenia się i systemy pamięci. Warunkowanie jako forma uczenia się. Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywację i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój. Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. Wpływy cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. Zaburzenia odżywiania – anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się, ortoreksja. Psychiczne i społeczne aspekty otyłości dorosłych. Specyfika psychicznego funkcjonowania w otyłości dziecięcej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczbą godzin:	a) Wykład; liczba godzin: 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii ogólnej</p> <p>W2 – zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wyjaśnić specyfikę zachowań osób z zaburzeniami odżywiania</p> <p>U2 – potrafi przeanalizować psychiczne skutki powstawania otyłości</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Strelau J., Doliński D. (red.) (2016): Psychologia akademicka. Wyd. GWP, Gdańsk 2. Piłska M., Jeżewska-Zychowicz M. (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Jeżewska-Zychowicz M., Piłska M. (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa. 5. Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wyd. UJ, Kraków 			

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 pojęcia z zakresu psychologii ogólnej	K_W06	1
Wiedza – W2	zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	K_W06	1
Umiejętności – U1	potrafi wyjaśnić specyfikę zachowań osób z zaburzeniami odżywiania	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi przeanalizować psychiczne skutki powstawania otyłości	K_U01	1
Kompetencje – K1	– jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ochrona zdrowia	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Health 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 checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ_D-1S-03Z-25_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Michał Oczkowski		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich</p> <p>Rodzaje odporności przeciwzakaźnej i jej modelowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Mechanizmy powstawania nadwrażliwości i choroby autoimmunologiczne, rodzaje przeszczepów i mechanizmy ich odrzucania. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego i skóry, najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody żywej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, telasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstasy, halucynogeny) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy FAS.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady dotyczące poruszanej tematyki		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Biologia, Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego</p> <p>W2 – zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia</p> <p>U2 – potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań testowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 100%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca Gromadzka-Ostrowska J. i wsp. (2019): Edukacja prozdrowotna i ochrona zdrowia. Wydawnictwo SGGW (wyd. I) Anusz Z. (1995): Zapobieganie i zwalczanie zawodowych chorób odzwierzęcych. Wydawnictwo ART Olsztyn. Korczak C.W. (1998): Higiena i ochrona zdrowia. PZWL Warszawa. Karski J.B., Słońska Z., Wasilewski B.W. (1994): Promocja zdrowia. Sanmedia Warszawa.	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje egzamin), liczba godzin 3	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 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 informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	K_U09	1
Kompetencje – K1	jest gotów myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Statystyka	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Statistics		
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:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-03Z-26_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Waław Laskowski, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zmienność postrzegana przez człowieka w otaczającej go rzeczywistości wydaje się być chaotyczna i trudna do kontrolowania. Jest to pozorne, przy zastosowaniu odpowiednich metod można z analizy owej zmienności czerpać przydatną wiedzę i zyskiwać zrozumienie obserwowanych zjawisk.</p> <p>Zakłada się znaczące rozszerzenie umiejętności i kompetencji w zakresie zobiektywizowanej i krytycznej analizy oraz oceny procesów w warunkach fragmentarycznego poznania, identyfikowanie zależności stochastycznych, poznanie reguł zmienności czyli prawa wielkich liczb i teoretycznych rozkładów w populacji. Logiczne i probabilistyczne założenia orzekania o populacji na podstawie rozpoznania jej części. Wykształcenie umiejętności wykonania opisu statystycznego i posługiwania się nim.</p> <p>Opis zajęć. Wprowadzenie do przedmiotu, zasady realizacji. Definicje i przedyskutowanie podstawowych pojęć: statystyka, przypadek, szereg statystyczny, statystyka a parametr, populacja a próba, cecha a zmienna. Rodzaje cech i sposoby ich mierzenia. Przekształcenia z użyciem skal. Opis statystyczny: miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Graficzne formy prezentacji danych i ich użyteczność w uzyskiwaniu wiedzy. Zmienna losowa, centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady zmiennych (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Badania statystyczne, podstawowe idee i rodzaje. Zasady postępowania przy prowadzeniu badań reprezentatywnych, zapis danych w arkuszu. Weryfikacja zgromadzonych danych, przygotowanie do analizy, zasady i metody analizy. Badanie i analiza współzależności (regresji, wariancji). Korelacja a regresja. Tabele korelacyjne. Estymacja i wnioskowanie statystyczne – podstawowe założenia i konwencje. Hipotezy ogólne a statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Test t studenta oraz chi2.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; Kurs na http://e.sggw.pl w kategorii wydziałowej, podkategoria: Waław Laskowski, nazwa: Statystyka (wsparcie)		
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień, dyskusowanie ich, przykładowe analizy, prezentacja komputerowego programu statystycznego, samodzielna praca z prezentacjami, lekcjami i innymi materiałami utworzonymi i dostępnymi w Kursie przedmiotu na e.sggw.pl, korzystanie w stopniu niezbędnym do realizacji efektów przedmiotu z forum, czatu, testów, warsztatów, zadań, treści w formie pdf, książek cyfrowych itp.), konsultacje, zadania praktyczne..		
Wymagania formalne i założenia wstępne:			
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia statystyczne, zna naturę i źródła zmienności, zna miary i metody jej opisu, zna podstawowe metody analizy zależności, rozumie zależności stochastyczne</p> <p>W2 – zna twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady, zna i rozumie zasady formułowania i weryfikacji hipotez</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – umie wykonać prosty opis statystyczny, opracowuje tabele częstości i wizualizuje dane, umie wykonać proste analizy wariancji i regresji; interpretuje rezultaty</p> <p>U2 – umie formułować cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku, umie je weryfikować</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów podejmować nowe wyzwania w zakresie poszerzania wiedzy i umiejętności jej wydobywania, zachowując postawę krytyczną, dociekliwą i otwartą, orientuje się w bieżących dylematach żywieniowych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<ol style="list-style-type: none"> seria testów e-learningowych seria odrębnych testów e-learningowych zadanie praktyczne obejmujące wykonanie i zinterpretowanie prostego opisu statystycznego, uproszczonych analiz wariancji i regresji zadanie praktyczne w formie warsztatowej z esejem i recenzjami obejmujące omówienie tabeli korelacyjnej i wykonanie prostego testu chi2, zadanie jest dwufazowe: składanie prac oraz recenzowanie esej lub komentarz w formule Forum o wybranym problemie zdrowotnym, żywieniowym, środowiskowym i przedyskutowanie go 		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zrealizowane indywidualne testy (quizy), zadanie w arkuszu, eseje i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej na e.sggw.pl.		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda z pięciu składowych ma taką samą wagę - 1/5. Każda z czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 - 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa komputerowa, platforma e-learningowa http://e.sggw.pl , Kurs Statystyka
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bąk I., Markowicz I., Mojsiewicz M., Wawrzyniak K. (2015). Statystyka opisowa: przykłady i zadania. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2. Kot S., Jakubowski J., Sokołowski A. (2011): Statystyka. Difin, Warszawa 3. Laskowski W., Świstak E. (2014). Zmiany we wzorcach spożycia żywności w Polsce. Wydawnictwo Laskowski. 4. Luszniwicz A. (1973): Metody wnioskowania statystycznego. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa; 5. Luszniwicz A. (1987): Statystyka ogólna. Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa; 6. Stupnicki R. (2000): Biometria. Wydawnictwo Margos, Warszawa; 7. Wasilewska E. (2008): Statystyka opisowa nie tylko dla socjologów. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 8. Zieliński W. (2001): Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Tablice statystyczne. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa Oraz materiały zgromadzone na stronie autorskiej Kursu na http://e.sggw.pl oraz www.trofologia.pl	
UWAGI Wsparcie e-learningowe polega na systematycznym i obowiązkowym korzystaniu przez Studentów z zasobów Kursu na e.sggw.pl	

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 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 pojęcia statystyczne, zna naturę i źródła zmienności, zna miary i metody jej opisu, zna podstawowe metody analizy zależności, rozumie zależności stochastyczne	K_W01, K_W06	1, 1
Wiedza – W2	zna twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady, zna i rozumie zasady formułowania i weryfikacji hipotez	K_W01	1
Umiejętności – U1	umie wykonać prosty opis statystyczny, opracowuje tabele częstości i wizualizuje dane, umie wykonać proste analizy wariancji i regresji; interpretuje rezultaty	K_U01	2
Umiejętności – U2	umie formułować cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku, umie je weryfikować	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotów podejmować nowe wyzwania w zakresie poszerzania wiedzy i umiejętności jej wydobywania, zachowując postawę krytyczną, dociekliwą i otwartą, orientuje się w bieżących dylematach żywieniowych	K_K01, K_K05	2, 2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Bezpieczeństwo i higiena żywności	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food hygiene and safety		
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:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-27_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Elżbieta Rosiak		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej higieny produkcji żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Dostarczenie wiedzy dotyczącej zagrożeń zdrowotnych oraz metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności.</p> <p>Wykłady: Pojęcie higieny i higieny żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - HACCP). Omówienie zanieczyszczeń biologicznych, mikrobiologicznych. Omówienie podstaw mikrobiologii prognostycznej. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywniem zbiorowym. Mycie i dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Kontrola sanitarna (wewnętrzna i zewnętrzna) zakładów wytwarzających żywność i zakładów żywienia zbiorowego.</p> <p>Ćwiczenia: opracowanie projektu Dobrych Praktyk: Higienicznej i Produkcyjnej – podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością,. Wpływ czynników dezynfekujących środków chemicznych na wzrost i przeżywalność drobnoustrojów, zapoznanie z programem do prognozowania w mikrobiologii żywności Pathogen Modeling Program/ ComBase.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów, Ćwiczenia: projekty badawcze, opracowanie określonego zadania problemowego, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza dotycząca fizjologii i zachowania mikroorganizmów w żywności		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie systemy, zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne bezpieczeństwa żywności	Umiejętności: U1 – potrafi interpretować wyniki analiz mikrobiologicznych i prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w programie PMP i bazie Combase U 2 – potrafi tworzyć dokumentację podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Kompetencje: K1 – jest gotów do pracy w grupie K2 – jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwia, przygotowanie sprawozdań oraz projektów GMP/GHP		
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 - 60% Ocena z ćwiczeń – 40% (ocena z kolokwium pisemnego; ocena ze sprawozdań i projektu GMP/GHP)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna / laboratoryjna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2019): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
2. 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:	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 informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz organizmie człowieka zdrowego i chorego	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	K_U04	1
Umiejętności – U2	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia	K_U01	1
Kompetencje – K1	jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego przez dietoterapię i dietoprofilaktykę	K_K03	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 2	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	English as a foreign language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_19

Koordinator zajęć:	mgr Elżbieta Smol		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 -potrafi zrozumieć wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 -potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 -rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic 2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic 3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic 4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic			

5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 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	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 2	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	French as a foreign language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_19

Koordinator zajęć:	mgr Ewa Sikorska		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005			
2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007			
3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006			
4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire			

5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 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	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 2	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	German as a foreign language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_19

Koordynator zajęć:	mgr Teresa Kaszuba-Naglik		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 -rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 -potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen			
2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013			
3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN			
4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			

UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 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	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 2	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Russian as a foreign language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_19

Koordinator zajęć:	mgr Grażyna Solecka-Wojtyś		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia, liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 -rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 -potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 - rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 - potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012
2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008
3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014
4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 12

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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 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	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/ iw szkole	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Internship related to organization of nutrition in the nursery or/ and in the kindergarten or/ and in the school		
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:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-15-03Z-29_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Aleksandra Kołota		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w wybranej placówce opiekuńczo-wychowawczej lub oświatowej obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży; zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce.		
Formy dydaktyczne, liczbagodzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie oświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przepięstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia dzieci i młodzieży.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	Kompetencje: K1 – jest gotów do ustawicznego kształcenia się, oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji
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		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk.		
Miejsce realizacji zajęć:	Placówka oświatowa lub opiekuńczo-wychowawcza.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka			
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW 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:	1 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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się, oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,