

Nazwa zajęć:	Diety niekonwencjonalne	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Unconventional diets		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-21_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Joanna Myszkowska-Rycki		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet niekonwencjonalnych w żywieniu i dietetyce. Ponadto celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o korzyściach i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych, w różnych jednostkach chorobowych oraz w grupach o szczególnych wymaganiach żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/produktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej. Paleolityczny model żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych. Krytyczny przegląd literatury odnośnie wybranych diet niekonwencjonalnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, karty pracy, sprawozdanie z prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50%; ocena z wykonania i prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu – 30%; ocena zadań projektowych na zdefiniowany temat – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Adamo P., C. Whitney C.: Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa 1999. 2. Dukan P.: Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London 2011. 3. Pitchford P.: Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka, Warszawa 2010. 4. Czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition i inne.		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 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 efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	K_U05	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Etnodietetyka	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Ethnodietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-22_19

Koordynator zajęć:	Dr inż. Danuta Gajewska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu znaczenia czynników kulturowych, etnicznych, związanych z religią i przynależnością do określonej społeczności na sposób żywienia.</p> <p>Wykłady: Kuchnie narodowe i etniczne jako produkt kulturowy. Religie wpływające na zwyczaje żywieniowe. Specyfika kulturowa wybranych kuchni narodowych i etnicznych, w tym żydowskiej, arabskiej, indyjskiej, wegetariańskiej, meksykańskiej, rastafariańskiej, śródziemnomorskiej, Ameryki Łacińskiej. Problemy zdrowotne związane z dietami etnicznymi. Niekonwencjonalne źródła żywieniowe – jadalne owady.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Opracowanie teoretyczne i przygotowanie praktyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych, zbilansowanych pod względem składników odżywczych. Krytyczny przegląd literatury dotyczącej wybranych kuchni narodowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; Liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, konsultacje, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych</p> <p>U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych</p> <p>U3 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego i analizy studium przypadku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniane są: egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy; sprawozdania z materiału omawianego na ćwiczeniach oraz zaliczenie typu case-study. Warunkiem koniecznym do zaliczenia jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów możliwych do zdobycia. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna – (case-study) 40%, sprawozdania indywidualne lub grupowe – 10%.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia I dietoterapia. Red. wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław. Sue DW, Sue D. (2007): Counseling the Culturally Diverse: Theory and Practise. 5th ed, J. Willey & Sons, New York. Goody CM, Drago L (2010): Cultural Food Practises. American Dietetic Association, Chicago. Journal of Ethnic Foods. 		
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	K_U01	3
Umiejętności – U2	potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	K_U05	3
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	K_U07	2
Kompetencje – K2	posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	K_K03	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diet therapy in metabolic and endocrine disorders		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-23_19

Koordinator zajęć:	dr inż. Danuta Gajewska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest 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.</p> <p>Wykłady: Zasady leczenia dietetycznego w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD), otyłości, cukrzycy, zespołe policystycznych jajników, cukrzycy, dyslipidemii, hiperurykemii i dnie moczanowej, chorobach tarczycy, wrodzonych wadach oraz insulinooporności.</p> <p>Ćwiczenia: mają charakter dyskusji w oparciu o aktualną literaturę naukową, dotyczącą leczenia dietetycznego schorzeń omawianych na wykładach.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 10; b) Ćwiczenia, liczba godzin 20;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, dyskusja, uczenie w oparciu o problem, burza mózgów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, żywienia człowieka i dietetyki		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	Umiejętności: U1 – potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych U2 – potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych U3 – potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	Kompetencje: K1 – ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, ocena przygotowania do zajęć, udziału w dyskusji oraz umiejętności wyciągania i formułowania wniosków		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne. 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:	1. Payne A, Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne wyd. I polskie, red. J. Chojnacki Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 2. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 3. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Wyd Edra Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 4. Ronan O'Neill Richard Murphy (2018): Crash Course – endokrynologia wyd.4 Red. wyd. pol. Andrzej Lewiński Wyd. Edra Urban & Partner Wydawnictwo Wrocław. 5. Kushner RF, Lawrence V, Kumar S. (2017): Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny. Red. wyd. pol. Olszanecka-Glinianowicz Medipage, Warszawa.		
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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych	K_U01, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych	K_U02	3
Umiejętności – U3	potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	K_U04, K_U07	3, 3
Kompetencje – K1	ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diet therapy of cardiovascular diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-24_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Anna Harton		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu wybranych chorób sercowo-naczyniowych oraz umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji dietoterapii w tych chorobach.</p> <p>Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dietoterapia niedokrwiennej choroby serca. 2. Żywność po zawale. 3. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym i niewydolności serca. 4. Choroby naczyń mózgowych i zaburzenia krzepnięcia. 5. Żylaki kończyn dolnych, odbytu i przelyku – postępowanie dietetyczne. <p>Ćwiczenia: Praktyczne wykorzystanie wiedzy zdobytej na wykładzie. Planowanie od postaw postępowania dietetycznego w wybranych chorobach sercowo-naczyniowych – studium przypadku.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład; prezentacja multimedialna; ćwiczenia: indywidualna oraz zespołowa pracastudentów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz jego zapotrzebowaniu na składniki odżywcze i ich wpływie na organizm; wiedza w zakresie planowania jadłospisów dla osób zdrowych; podstawowa wiedza dotycząca prewencji chorób serca a także znaczenie i podstawowa rola kluczowych składników odżywczych i grup produktów w dietoprofilaktyce w/w		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych</p> <p>W2 – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować i zastosować odpowiednie metody postępowania dietetycznego w zależności od występowania wybranych chorób sercowo-naczyniowych</p> <p>U2 – potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w opiece nad pacjentem z wybraną chorobą sercowo-naczyniową</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca w grupach, praktyczne rozwiązywanie problemów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 50% Ocena ze sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, sala komputerowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Harton A et al. (2008). Diet and cardiovascular diseases in the older adults in. Johan P. Uster (eds.) Research trends in nutrition for the middle aged and elderly. Nova Science Publishers Inc., New York.
2. Gajewska D. (red.) (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Urban & Partner, Wrocław.
3. Włodarek D. i wsp., (2014): Dietoterapia. Wyd. Lek. PZWL Warszawa.
4. Jarosz M. (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
5. Uaktualnione stanowisko ESC dotyczące stosowania podwójnej terapii przeciwplatek w chorobie wieńcowej w 2017 roku, przygotowane we współpracy z EACTS. Kardiologia Polska 2017; 75, 12: 1217–1299.
6. Wytyczne ESC/EAS dotyczące leczenia zaburzeń lipidowych w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 11: 1234–1318.
7. Wytyczne ESC dotyczące diagnostyki i leczenia ostrej i przewlekłej niewydolności serca w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 10: 1037–1147.

8. Wytyczne ESC dotyczące rozpoznawania i leczenia chorób tętnic obwodowych w 2017 roku, przygotowane we współpracy z ESVS. Kardiologia Polska 2017; 75, 11: 1065–1160. 1. Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 9:821–936. 2. Wytyczne ESC dotyczące postępowania w stabilnej chorobie wieńcowej w 2013 roku. Kardiologia Polska 2013; 71, supl. X: 243–318. 3. Wytyczne ESH/ESC dotyczące postępowania w nadciśnieniu tętniczym w 2013 roku. Kardiologia Polska 2013; 71, supl. III: 27–118.
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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,9 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 metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych	K_W02	2
Wiedza – W2	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi;	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoterapii chorób układu krążenia	K_U01	2
Umiejętność – U2	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietotherapy of genito-urinary system diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne studiów: <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-2S-03Z-25_19

Koordynator zajęć:	Dr hab. Lucyna Kozłowska		
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 zaleceniami dotyczącymi żywienia osób z chorobami układu moczowo-płciowego.</p> <p>Wykłady: Zalecenia dietetyczne dla pacjentów z chorobami układu płciowego i z przewlekłą chorobą nerek w okresie leczenia zachowawczego, w czasie dializ i po transplantacji nerki. Specyficzne problemy występujące w terapii dietetycznej pacjentów z przewlekłą chorobą nerek: powikłania mineralne i kostne, hiperlipidemia, hiperkaliemia, nadciśnienie tętnicze, współistnienie schorzeń przewodu pokarmowego.</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>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii) jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego</p> <p>U2 – potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego</p> <p>U 3 – potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego</p> <p>K2 – jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny, przygotowanie analiz zdefiniowanego problemu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów projektów		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium; sala ze sprzętem komputerowym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014) Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa.		

2. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York.
3. Prevention and treatment of protein energy wasting in chronic kidney disease patients: a consensus statement by the International Society of Renal Nutrition and Metabolism. Ikizler TA, Cano NJ, Franch H, Fouque D, Himmelfarb J, Kalantar-Zadeh K, Kuhlmann MK, Stenvinkel P, TerWee P, Teta D, Wang AY, Wanner C; International Society of Renal Nutrition and Metabolism. *Kidney Int.* 2013 Dec;84(6):1096-107.
4. EBPB guideline on nutrition. Fouque D, Vennegeer M, ter Wee P, Wanner C, Basci A, Canaud B, Haage P, Konner K, Kooman J, Martin-Malo A, Pedrini L, Pizzarelli F, Tattersall J, Tordoir J, Vanholder R. *Nephrol Dial Transplant.* 2007 May;22 Suppl 2:ii45-87.
5. European best practice guidelines for peritoneal dialysis. 8 Nutrition in peritoneal dialysis. Dombros N, Dratwa M, Feriani M, Gokal R, Heimbürger O, Krediet R, Plum J, Rodrigues A, Selgas R, Struijk D, Verger C; EBPB Expert Group on Peritoneal Dialysis. *Nephrol Dial Transplant.* 2005 Dec;20 Suppl 9:ix28-ix33.
6. Nutrition care for renal transplant recipients: an evaluation of service delivery and outcomes. Orazio L, Chapman J, Isbel NM, Campbell KL. *J Ren Care.* 2014 Jun;40(2):99-106.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensusum (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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,9 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 znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U03	2
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka geriatryczna	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Geriatric dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-26_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 postępowaniem dietetycznym u osób starszych. Wykłady: Odrębność postępowania dietetycznego w schorzeniach u osób w wieku podeszłym, Niedożywienie w wieku podeszłym i zespół słabości – etiologia, postępowanie dietetyczne. Cukrzyca i otyłość w wieku podeszłym – postępowanie dietetyczne. Choroby neurodegeneracyjne - postępowanie dietetyczne. Żywnienie w chorobach oczu (zwyrodnienie plamki żółtej, zaćma).</p> <p>Ćwiczenia: Kompleksowa ocena geriatryczna: MNA, Skrócony test sprawności umysłowej - AMTS, Geriatryczna skala oceny depresji, Skala Katza, Skala Lawtona, Skala Barthela, Skala oceny stanu psychicznego – MMSE, NRS-2002. Analiza przypadków, opracowanie strategii postępowania dietetycznego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, wywiady z pacjentami, prezentację przypadków		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość postępowania dietetycznego w chorobach niezakaźnych		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym</p> <p>W2 – zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej</p> <p>U2 – potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dieto zależnych u osób starszych</p> <p>K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładowej i ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 80%, ocena z ćwiczeń – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne, praca z pacjentem w terenie		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Marchewka i wsp. Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013 2. Grodzicki i wsp. Geriatria z elementami gerontologii ogólnej. ViaMedica. Gdańsk 2006		
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 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 zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3, 3
Wiedza – W2	zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3, 3
Umiejętności – U1	potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej	K_U01, K_U03	3, 3
Umiejętności – U2	potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego	K_U01, K_U05	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dieto zależnych u osób starszych	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Psychologia społeczna	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Social psychology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-27_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:	Celem przedmiotu jest przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii społecznej oraz społecznych przyczyn i skutków zachowania człowieka. Wykłady: Wprowadzenie do psychologii społecznej. Metodologia badań. Motywy i przekonania społeczne. Poznanie społeczne. Spostrzeganie społeczne. Dysonans poznawczy. Wpływ społeczny. Ćwiczenia: Moralność. Miłość i szczęście. Atrakcyjność interpersonalna. Psychologiczne różnice między kobietami i mężczyznami. Grupy społeczne i władza. Agresja i prospołeczność. Stereotypy.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychicznych determinujących zachowania człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej W2 – rozumie podstawowe teorie z zakresu budowania i przebiegu relacji międzyludzkich	Umiejętności: U1 – analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka U2 – potrafi zastosować wiedzę teoretyczną do analizy sytuacji i zachowań społecznych	Kompetencje: K1 – jest otwarty na nowe informacje o świecie społecznym K2 – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: przygotowanie w zespołach prezentacji na wskazany przez wykładowcę temat, zaprezentowanie jej na zajęciach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: prezentacje zaliczeniowe w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu – 50%, ocena prezentacji – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Wojciszke B. (2011): Psychologia społeczna. Wyd. Scholar, Warszawa.			
2. Aronson E., Wilson TD, Akert R.M. (2002): Psychologia społeczna – serce i umysł. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań.			
3. Hamer H. (2005): Psychologia Społeczna – teoria i praktyka. Wydawnictwo DIFIN, Warszawa.			
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 pojęcia z zakresu psychologii społecznej	K_W03	1
Wiedza – W2	rozumie podstawowe teorie z zakresu budowania i przebiegu relacji międzyludzkich	K_W03	1
Umiejętności – U1	analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka	K_U02	1
Umiejętności – U2	potrafi zastosować wiedzę teoretyczną do analizy sytuacji i zachowań społecznych	K_U02	1
Kompetencje – K1	jest otwarty na nowe informacje o świecie społecznym	K_K02	1
Kompetencje – K2	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Metodologia badań żywieniowych	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Methodology of nutritional research		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma X stacjonarne studiów: <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe X obowiązkowe X kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	X semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-28_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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 nauk żywieniowych</p> <p>Wykłady: Metodologia badań - zagadnienia ogólne - historyczna analiza roli poznania naukowego, obserwacja naukowa, skale pomiarowe. Planowanie, organizacja i realizacja badań naukowych, rodzaje i źródła błędów w planowaniu i realizacji badań. Kontrola czynników zakłócających w żywieniowych badaniach naukowych. Dobór osób do badań żywieniowych - aspekty jakościowe i ilościowe. Walidacja i standaryzacja metod i narzędzi badawczych, opracowanie dokumentów badania. Etyczne aspekty badań żywieniowych, w tym badań eksperymentalnych - zgoda komisji bioetycznej. Etyczne aspekty stosowania placebo w eksperymentach żywieniowych. Ocena jakości badań naukowych - praktyczne aspekty badań - medycyna oparta na faktach, żywienie oparte na faktach, dietetyka oparta na faktach. Badania żywieniowe kontrolowane – rola w poznaniu etiologii chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem – wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne. Ćwiczenia: Formułowanie celu i hipotez badania. Dobór próby do badań, ocena reprezentatywności próby. Narzędzia badawcze – zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania żywieniowego. Walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności, graficzna interpretacja danych. Sposób analizy wyników badań żywieniowych w zależności od rozkładu zmiennych. Standaryzacja danych badań żywieniowych ze względu na wartość energetyczną diety. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Urozmaicenie diety – problemy metodologiczne i aspekty praktyczne. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Holistyczna analiza wyników badań żywieniowych na przykładzie profili żywieniowych. Analiza przeżycia oraz ocena interakcji w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 20;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>		
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych</p> <p>Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych, dyskusja</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka, sposobie prowadzenia badań epidemiologicznych, szacowaniu ryzyka chorób w zależności od czynników żywieniowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi</p> <p>W2 – zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – potrafi współdziałać i pracować w zespole</p> <p>K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>Wykłady: egzamin pisemny</p> <p>Ćwiczenia: pisemne kolokwia, obserwacja podczas ćwiczeń oraz wykonywanie i prezentacja projektów, praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań</p>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne prace zaliczeniowe z części wykładowej i ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Jędrzychowski W. (1999): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa.</p> <p>2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź.</p> <p>3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</p> <p>4. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.</p>		

5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
 6. Wądołowska L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4h), 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W02, K_W05	2, 2
Wiedza – W2	zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	K_W04, K_W08	2, 2
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	K_U02	2
Kompetencje – K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	2
Kompetencje – K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K04	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywnienie a zdrowie	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition and health		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	angielski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów: x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> x do wyboru	Numer semestru: 2 x semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-29.1_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego Ćwiczenia: Prozdrowotne właściwości fermentowanych produktów roślinnych. Mleko a zdrowie – kontrowersje. Alkohol a zdrowie. Kwasy tłuszczowe trans w diecie - wpływ na zdrowie konsumentów. Żywnienie a zdrowie kości. Jakość diety a zdrowie. Wywiad żywieniowy. Spożycie żelaza i stan odżywienia tym pierwiastkiem a zdrowie. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Urozmaicenie diety a stan odżywienia. Potencjał antyoksydacyjny. Foliiany - od wyników badań naukowych do praktyki. Spożycie folianów a zdrowie. Strategie zapobiegania niedoborom mikrośladków. Bioaktywne składniki żywności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia audytorijne z wykorzystaniem technik multimedialnych. Praca samodzielna studenta polegająca na opracowaniu zadania problemowego z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych w języku angielskim		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu żywienia człowieka, sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz konsekwencji zdrowotnych żywienia		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie pojęcia w języku angielskim dotyczące wpływu wybranych produktów spożywczych oraz składników pokarmowych na zdrowie człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać język angielski w przygotowaniu fachowych informacji z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka	Kompetencje: K1 – jest gotów do stosowania języka angielskiego w poszerzaniu wiedzy o konsekwencjach zdrowotnych spożywania żywności
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwium		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Formularze kolokwium		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% ocena z kolokwium		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Irkin R., Songun G.E. (2012): Application of probiotic bacteria to the vegetable pickle products. Sci. Revs. Chem. Commun., 2(4):562-567.
2. Steinkraus K.H. (2002): Fermentations in World Food Processing. Compreh. Rev. Food Sci. Food Safety., 1:23-32.
3. Jarosz M., Sekuła W., and Rychlik E. (2013): Trends in Dietary Patterns, Alcohol Intake, Tobacco Smoking, and Colorectal Cancer in Polish Population in 1960–2008. BioMed Res. Intern. Article ID 183204; <http://dx.doi.org/10.1155/2013/183204>
4. Zelner I., Koren G. (2013): Alcohol consumption among women. J. Popul. Ther. Clin. Pharmacol., 20(2):201-206. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24002587>
5. Cashman K.D. (2007): Diet, nutrition and bone health. J.Nutr., 137:2507S-2512S
6. Wirt A, Collins CE. (2009): Diet quality--what is it and does it matter? Public Health Nutr., 12(12):2473-2492.
7. Literatura na bieżąco podawana przez prowadzącego

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:	1,3 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 pojęcia w języku angielskim dotyczące wpływu wybranych produktów spożywczych oraz składników pokarmowych na zdrowie człowieka	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać język angielski w przygotowaniu fachowych informacji z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka	K_U01, K_U06	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do stosowania języka angielskiego w poszerzaniu wiedzy o konsekwencjach zdrowotnych spożywania żywności	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Zaawansowane technologie żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Advanced food technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	angielski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-29.2_19

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Pogłębienie wiedzy na temat zaawansowanych technologii w produkcji żywności z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego.</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie podczerwieni w przetwarzaniu i przechowywaniu żywności. Zastosowanie fal radiowych w produkcji żywności. Użycie ultradźwięków w produkcji żywności oraz przechowywaniu. Wspomaganie procesów ekstrakcji poprzez ultradźwięki, mikrofałe, wysokie ciśnienia, ekstrakcja nadkrytyczna. Nowoczesne metody suszenia: suszenie mikrofalowe, nadkrytyczne, pulsacyjne, suszenie w spalaniu. Kapsułkowanie i koacerwacja. Wykorzystanie nanotechnologii. Grzanie omiczne i zastosowanie pulsacyjnego pola elektrycznego. Ozonowanie żywności. Wykorzystanie zimnej plazmy. Nowoczesne metody chłodnicze. Wykorzystanie metod komputerowych w projektowaniu technologii.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia seminaryjne: dyskusja, analiza i interpretacja tekstów zwartych oraz materiałów multimedialnych, praca samodzielna studenta (indywidualna i w zespole) z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza o ogólnej technologii żywności, rozumienie zagadnień z zakresu inżynierii żywności, urządzeń do produkcji żywności oraz systemów produkcji.		
Efekty uczenia się:	Wiedza:	Umiejętności: U1 – potrafi porozumiewać się w języku angielskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	Kompetencje: K1 – jest gotów do poszerzania wiedzy na temat technologii żywności w języku angielskim
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie pisemna i ocena z obserwacji studenta w trakcie zajęć (udział w dyskusjach)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść pytań egzaminacyjnych z liczbą uzyskanych punktów. Liczba punktów uzyskanych z aktywności na zajęciach.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena (liczba punktów) z zaliczenia – 75% Ocena (liczba punktów) z aktywności studenta – 25%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audio-wizualnym i komputerami/ tabletami podłączonymi do sieci www.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Reference Module in Food Science, Elsevier, rocznik bieżący			
2. Publikacje w czasopismach typu: Trends In Food Science & Technology, Innovative Food Science & Emerging Technologies			
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:	1,3 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*)
Umiejętności – U1	potrafi porozumiewać się w języku angielskim w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku dietetyka	K_U06	2
Kompetencje – K1	jest gotów do poszerzania wiedzy na temat technologii żywności w języku angielskim	K_K01	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym – język angielski	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	English as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	angielski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> x semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-29_19

Koordynator zajęć:	mgr Elżbieta Smol		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytorijne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 2. Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy. 3. Hewings Martin, Advanced Grammar in Use, Cambridge University Press. 4. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym – język francuski	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	French as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> x semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-29_19

Koordynator zajęć:	mgr Ewa Sikorska		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytorijne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane materiały i artykuły z prasy, portali i literatury o tematyce specjalistycznej. Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy. Miquel Claire, Vocabulaire progressif du français avancé, CLE International 2013. Le grand Larousse illustré 2016. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym - język niemiecki	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	German as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	niemiecki	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> x kierunkowe <input type="checkbox"/> x do wyboru	Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> x semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-29_19

Koordynator zajęć:	mgr Teresa Kaszuba-Naglik		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytorijne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane materiały i artykuły z prasy, portali i literatury o tematyce specjalistycznej Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym – język rosyjski	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Russian as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> x kierunkowe <input type="checkbox"/> x do wyboru	Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> x semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-29_19

Koordynator 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 języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane materiały i artykuły z prasy, portali i literatury o tematyce specjalistycznej Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1
Umiejętności – U4	potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ekonomia menedżerska	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Managerial economics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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-2S-03Z-30.1_19

Koordinator 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 Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Wszelkie działanie integralnie obejmuje decyzje. W szczególności działalność gospodarza domaga się decyzji często trudnych, ryzykownych i brzemiennych w skutki. Chodzi jednakże o podejmowanie decyzji korzystnych, a najlepiej najkorzystniejszych. Jest też kwestia kryteriów tych decyzji i stopnia zakotwiczenia ich w zasobach deficytowych.</p> <p>Opis zajęć. Sens racjonalizacji działań człowieka. Racjonalność a optymalność. Przydatność podstawowych pojęć i ustaleń prakseologii w ekonomii menedżerskiej. Uwarunkowania działań ludzkich z punktu widzenia ich racjonalizacji zorientowanej na optymalizację. Zasady i dylematy sprawnego działania a sposób funkcjonowania współczesnego przedsiębiorstwa i całej obecnej gospodarki. Rodzaje decyzji menedżerskich. Analiza uwarunkowań decyzji w działaniu zbiorowym i indywidualnym. Metody optymalizacji. Zastosowanie metody simpleks jako przykład podejścia optymalizacyjnego w warunkach przedsiębiorstwa jak i w zakresie realizacji potrzeb żywnościowych. Ekonomia menedżerska jako narzędzie zarządzania kryteriami decyzji.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; z tego 18 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość Kurs na http://e.sggw.pl w kategorii wydziałowej, podkategoria: Waław Laskowski, nazwa: Ekonomia menedżerska		
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień menedżerskich, dyskusowanie ich. 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, konsultacji; studiowanie literatury.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw ekonomii, organizacji i zarządzania oraz technologii informacyjnych		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – ma pogłębioną wiedzę o kwestiach i wyzwaniach menadżerskich jako czynnikach wpływających na ilość, jakość i cenę dostępnej żywności, rozumie jednocześnie motyw rentowności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi rozwiązywać problemy gospodarcze z poszanowaniem zasad dobrej praktyki, dostrzega możliwości racjonalizacji każdego działania i potrafi poszukiwać rozwiązania optymalnego U2 – umie rozeznawać ograniczenia przedsiębiorcy i nabywcy, potrafi dobrać kryteria decyzji do konkretnego działania</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – gotów jest podjąć samodzielną działalność gospodarczą</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Test e-learningowy. Zadanie praktyczne obejmujące znalezienie rozwiązania optymalnego z użyciem metody simplex. Esej w formule Warsztaty o wybranym Nobliście z zakresu Ekonomii lub uznanym twórcy interesującej koncepcji rozwoju, koncepcji zarządzania Dylematy menedżerskie a postulaty społeczne i środowiskowe. Projekt opisowy w formule Warsztaty o wizji mojej działalności gospodarczej.		
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 - 1/4. 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 wykładowa oraz inne sale Uczelni przysposobione do pracy zdalnej Kurs e-learningowy na http://e.sggw.pl pt. Ekonomia menedżerska		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jagielski P., Przysławski J., Bolesławska I., Laskowski W., Schlegel-Zawadzka M. (2011). Optymalne racje żywnościowe II - eksperymentalna aplikacja IZABELLA. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2011, R. 38, nr 4, s. 231-244 Laskowski W. (2007). Optymalne racje żywnościowe. Żywnienie Człowieka i Metabolizm 2007, R. 34, nr 1/2, s. 209-217 Png I., Lehman D. (2013). Ekonomia menedżerska. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa. Samuelson W. F., Marks S. G. (2009). Ekonomia menedżerska. PWE, Warszawa. <p>Oraz zasoby www.fao.org oraz autorskie na e.sggw.pl, trofologia.pl</p>		
UWAGI	Z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość uzyskiwane będą efekty U1 i U2		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach i wyzwaniach menadżerskich jako czynnikach wpływających na ilość, jakość i cenę dostępnej żywności, rozumie jednocześnie motywy rentowności	K_W06, K_W07	2, 2
Umiejętności – U1	potrafi rozwiązywać problemy gospodarcze z poszanowaniem zasad dobrej praktyki, dostrzega możliwości racjonalizacji każdego działania i potrafi poszukiwać rozwiązania optymalnego	K_U04	2
Umiejętności – U2	umie rozeznawać ograniczenia przedsiębiorcy i nabywcy, potrafi dobrać kryteria decyzji do konkretnego działania	K_U05	2
Kompetencje – K1	gotów jest podjąć samodzielną działalność gospodarczą	K_K03	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Contemporary trends in human nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 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: .	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-30.2_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Agata Wawrzyniak		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest pogłębienie wiedzy w zakresie współczesnych trendów w żywieniu człowieka w aspekcie ochrony organizmu przez związki bioaktywne poprzez ich wpływ na regulację genów, jak też przeciwdziałanie stresowi oksydacyjnemu. Omówienie genetycznych uwarunkowań zachowań żywieniowych człowieka.</p> <p>Wykłady: Zagadnienia z obszaru nutrigenomiki - modulacja ekspresji genów przez wybrane składniki pokarmowe (m.in. karotenoidy, flawonoidy), odpowiedź genetyczna organizmu na omawiane składniki pokarmowe. Uwarunkowania genetyczne wykorzystania witamin. Uwarunkowania genetyczne zachowań żywieniowych człowieka. Znaczenie stresu oksydacyjnego dla organizmu, sposoby zapobiegania, biomarkery stresu oksydacyjnego. Rola wybranych składników pokarmowych w procesach oksydo-redukcyjnych w organizmie.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość pojęć z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych nieprawidłowego żywienia.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – rozumie znaczenie krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie żywienia człowieka dla zdrowia</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Bartosz G. (2014): Food oxidants and antioxidants: chemical, biological and functional properties. CRC Press Taylor & Francis Group. Bartosz G. (2006): Druga twarz tlenu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Grajek W. (red.) (2007): Przeciwtleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne. WNT. Warszawa. Hamułka J. Wawrzyniak A. (2004): Likopen i luteina – rola prozdrowotna i ich zawartości w produktach. Wyd. SGGW, Warszawa. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 		
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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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 rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności	K_U01	3
Kompetencje – K1	rozumie znaczenie krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie żywienia człowieka dla zdrowia	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Interwencyjne badania żywieniowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutritional interventional studies		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> 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-2S-03Z-30.3_19

Koordinator zajęć:	prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o rodzajach i zasadach prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych i ich interpretacji, wykorzystania wyników w praktyce żywieniowej. Kształtowanie umiejętności w zakresie projektowania interwencyjnych badań żywieniowych oraz interpretacji ich wyników. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka, jest przydatny w studiowaniu przedmiotów z zakresu dietetyki, oceny żywienia i stanu odżywienia.</p> <p>Wykłady: Rodzaje interwencyjnych badań żywieniowych. Modele doświadczenia – układ ciągły i naprzemienny. Planowanie interwencyjnego badania żywieniowego – wybór zagadnienia naukowego, formułowanie celów i hipotez badawczych. Uzasadnienie celowości przeprowadzenia zaplanowanej interwencji żywieniowej (utworzenie listy argumentów i kontrargumentów). Dobór osób do badań, czynniki zakłócające/modyfikujące, randomizacja, efekt placebo, próby jednostronnie i podwójnie ślepe. Ogólne zasady planowania, opracowania i dokumentacji badania. Standaryzacja warunków badania. Składnik odżywczy jako czynnik doświadczalny. Wskaźniki biologiczne w ocenie biodostępności, retencji i strat z organizmu wybranych składników odżywczych, jako pomiar skutków interwencji żywieniowej w różnych grupach populacyjnych. Aspekty etyczne - ochrona uczestników badania, formularze zgody, ochrona danych, upowszechnianie wyników badania, przechowywanie materiału biologicznego. Rola i zasady działania komisji bioetycznych. Analiza wybranych procedur pod kątem bezpieczeństwa dla osób badanych. Przeanalizowanie ryzyka dla osoby badanej związanego z interwencją żywieniową (z wprowadzeniem do diety suplementów, produktów wzbogaconych, produktów szczególnie bogatych w wybrane składniki odżywcze, substancji bioaktywnych itp.). Prezentacja projektu wykonanego w ramach części warsztatowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30, w tym obowiązkowa część warsztatowa – 14 godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem metod audiowizualnych z elementami zadań praktycznych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Żywienie człowieka, Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – wie jak zbadać potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych</p> <p>W2 – posiada wiedzę na temat planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych i jakie metody zastosować do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe</p> <p>U2 – potrafi dobrać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – potrafi współdziałać i pracować w zespole</p> <p>K2 – ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny części wykładowej, prezentacja projektu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca zaliczeniowa części wykładowej oraz wydruk prezentacji wykonanej w ramach części warsztatowej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin części wykładowej – 60%, opracowanie i prezentacja projektu z części warsztatowej - 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa/komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
2.Stanisław A. (red.) (2005): Biostatystyka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.			

3.Jędrychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
 4.Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
 5.Lund E.K.(2003): Ethical aspects of human nutritional intervention studies. Pol. J. Food Nutr. Sci., 12/53, SI 1, 159–165....

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4h), 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:	1,3 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	wie jak zbadać potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych	K_W02, K_W04	2, 2
Wiedza – W2	posiada wiedzę na temat planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych i jakie metody zastosować do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych	K_W02, K_W04, K_W06	2, 2, 2
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe	K_U02, K_U04	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi dobrać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową	K_U02, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje – K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	1
Kompetencje – K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2st.		
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-2S-03Z-31_19

Koordinator zajęć:	prof. dr hab. Agata Wawrzyniak, dr hab. Lucyna Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Agata Wawrzyniak, dr hab. Lucyna Kozłowska		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka, Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad oraz etapów przygotowania pracy magisterskiej oraz monitorowanie etapów jej realizacji na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania.</p> <p>Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: zasady planowania realizacji pracy magisterskiej, precyzowania celu i zakresu pracy oraz organizowania warsztatu eksperymentalnego, w tym doboru grupy badanej, metod badawczych (metod pomiaru), przeprowadzenia eksperymentu badawczego. Kształtowanie umiejętności prawidłowego zbierania danych literaturowych na temat problemu badawczego oraz krytycznego ich zastosowania w trakcie realizacji pracy.</p> <p>Monitorowanie realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów.</p> <p>Kształtowanie wśród studentów umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania, w tym w planowaniu własnej kariery zawodowej i umiejętności współpracy z ekspertami, również z innych dziedzin.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników własnych, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej</p> <p>U2 – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze</p> <p>U3 – potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku</p> <p>K2 – jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002. 2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009. 3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.	
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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 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 pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W07, K_W08	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej	K_U02, K_U03, K_U06	3, 3, 3, 3
Umiejętności – U2	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze	K_U01, K_U02, K_U03	3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej	K_U07, K_U08	2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	3
Kompetencje – K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Praktyki w szpitalu dla dzieci	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Internship - in the children hospital		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 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-2S-03Z-32_19

Koordynator zajęć:	dr inż Aleksandra Kołota		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej w szpitalu dla dzieci. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy z pacjentem pediatrycznym oraz współpracy w zespole terapeutycznym. Poznanie przepisów regulujących działalność danej placówki; organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków; zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych; metod edukacji rodziców/opiekunów dzieci i młodzieży w zakresie żywienia dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych; metod monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oceny wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia pacjentów pediatrycznych.</p> <p>Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci: pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności prowadzenia wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów dostosowanych do zapotrzebowania pacjentów oraz formułowania zaleceń dietetycznych dla rodziców/opiekunów pacjentów opuszczających szpital.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 50 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie oświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym).</p> <p>Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych, zasad planowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.</p>		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych</p>	<p>Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopiśmie U3 – potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia K2 – jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dzieci/ oddział dziecięcy		
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			

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:	1,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02	3, 3
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń	K_U01	3
Umiejętności – U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych	K_U02, K_U03, K_U05	3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02	3, 3
Kompetencje – K2	jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K04	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,