

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-30_19

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

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty (sprawozdania), kolokwia.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50% (ocena z kolokwium pisemnego; ocena ze sprawozdań i projektów na zadany temat)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna / laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Cade J, Burley V, Warm D, Thompson R, Margetts B.: <i>Food-frequency questionnaires: a review of their design, validation and utilisation</i>. Nutr Res Rev., 2004, 17(1): 5–22. Cole T, Lobstein T.: <i>Extended international (IOTF) body mass index cut-offs for thinness, overweight and obesity</i>. Pediatric Obesity, 2012, 7(4): 284–294. FAO 2018: <i>Dietary Assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings</i>. Rome, Italy. 2018. Dostęp online: http://www.fao.org/3/i9940en/i9940EN Gawęcki J. (red.): <i>Żywność Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu</i>. Wyd. PWN, Warszawa 2010. Gawęcki J., Roszkowski W.: <i>Od norm żywieniowych do marketingu żywności</i>. Wyd. UP. Poznań 2011. Gibson R.: <i>Principles of Nutritional Assessment</i>. 2nd ed. New York, NY, USA: Oxford University Press. 2005. Golley RK, Bell LK, Hendrie GA, Rangan AM, Spence A, McNaughton SA, et al. <i>Validity of short food questionnaire items to measure intake in children and adolescents: a systematic review</i>. J Hum Nutr Diet 2017; 30(1): 36–50. Gronowska-Senger A.(red.): <i>Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia</i>. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Warszawa 2013.. Dostęp online: http://www.knozc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny.pdf http://www.knozc.pan.pl/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=129 ISAK. <i>International Standards for Anthropometric Assessment</i>. The International Society for the Advancement of Kinanthropometry. First printed in 2001. Available online: http://www.ceap.br/material/MAT17032011184632.pdf Jarosz M. (red.): <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i>. IŻŻ, Warszawa 2017. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i>. Wyd. PZWL Warszawa 2017. Murphy S.P., Guenther P.M., Kretsch M.J.: <i>Using the Dietary Reference Intakes to assess intakes of groups: pitfalls to avoid</i>. Journal of American Dietetic Association, 2006, 106(10), 1550-1553. Practice paper of the American Dietetic Association: using the Dietary Reference Intakes. Journal of American Dietetic Association, 2011, 111, 5, 762-770. Thompson F, Subar A. <i>Dietary assessment methodology</i>. In: Coulston, A.M.; Boushey CJ, eds. Nutrition in the prevention and treatment of disease. 2nd ed. San Diego, CA, USA: Academic Press; 2008. p. 3–39. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-31_19

Koordinator zajęć:	dr inż. Katarzyna Lachowicz		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poznanie metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej.</p> <p>Wykłady: Metabolizm substratów energetycznych i białka w zależności od spożycia posiłku. Mechanizmy i znaczenie proteolizy komórkowej, autofagii, apoptozy – modulacje żywieniowe. Wpływ aminokwasów, glukozy, kwasów tłuszczowych, steroli i kwasów żółciowych na syntezę białka za pośrednictwem receptorów jądrowych, regulacji transkrypcyjnej, translacyjnej i posttranslacyjnej. Metabolizm cholesterolu jako przykład współdziałania tych mechanizmów. Metabolizm funkcjonalny i mechanizmy utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mechanizmy wchłaniania, transportu i utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w wodzie. Regulacja homeostazy składników mineralnych (wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, magnez, selen). Regulacyjne działanie pochodnych kwasów tłuszczowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza literatury naukowej		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów Informacyjnych w komórce		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie mechanizmy wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka</p> <p>W2 – zna i rozumie mechanizmy utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi aktualizować wiedzę dotyczącą wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz wykorzystać ją w poradnictwie dietetycznym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz uznania jej znaczenia w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L.: Biochemia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009 (lub nowsze wydania).
2. Rosołowska-Huszcz D.: Żywnienie a regulacja hormonalna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2005.
3. Appleton A., Vanbergen O.: Metabolizm i żywienie. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2017.
4. Ferrier D.R.: Lippincott Illustrated Reviews Biochemia. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2018.
5. Bańkowski E.: Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2016 lub 2017.
6. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-32_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Danuta Gajewska		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych obejmującej: ocenę potrzeb żywieniowych ludzi chorych, zasady planowania żywienia dietetycznego oraz monitorowanie skuteczności zaplanowanej terapii Wykłady: Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie, Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego. Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w omawianych na wykładach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikrośladników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład, analiza studium przypadku, rozwiązywanie problemu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	Umiejętności: U1 – potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową U2 – potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych U3 – potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta U4 – potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi	Kompetencje: K1 – ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego, kolokwium oraz protokół ocen, które student uzyskał z analizy studium przypadku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 45%, ocena z kolokwium z ćwiczeń – 35%, ocena z analizy studium przypadku – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 2. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 3. Wiczorek-Chelmińska Z. (2014): Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywnienie. Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 5. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa 		

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 8

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-33_19

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,6 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-34_19

Koordinator zajęć:	dr hab. Jarosława Rutkowska, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych. Wykłady: Istota równowag kwasowo-zasadowych w żywności, zmiany pH w trakcie psucia się żywności. Fizykochemiczne właściwości wody w żywności. Wymagania (fizyczne, chemiczne i sensoryczne) dla wody przeznaczonej na cele spożywcze. Chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas przetwarzania żywności. Lipidy w tłuszczach naturalnych i w margarynach, nomenklatura (n-3 i n-6). Procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów. Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne. Przemiany białek podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Występowanie, stabilność i znaczenie dla zdrowia człowieka barwników występujących w żywności: chlorofili, karotenoidów i flawonoidów. Występowanie i rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności: właściwości wolnych aminokwasów, zmiany wolnych aminokwasów i peptydów w czasie przechowywania i przetwarzania żywności, wolne aminy i ich wpływ na jakość żywności. Reakcje Maillarda (RM) zachodzące w żywności: mechanizm reakcji RM, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy żywności, wpływ RM na wartość odżywczą żywności, właściwości produktów RM. Naturalne psucie się żywności: procesy oksydacji i hydrolizy.</p> <p>Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, pojęcie pH i pKa na przykładzie miareczkowania potencjometrycznego elektrolitów silnych i słabych. Właściwości laktozy i zawartość w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach świeżych, przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Białka w żywności: właściwości i oznaczanie zawartości kazeiny w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Karmelizacja cukrów: przykłady występowania w żywności, przebieg procesu karmelizacji (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy cząsteczek, podstawowych reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości kwasów zasad i soli, nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, wyliczanie stężeń i przeliczania stężeń w różnych jednostkach, obliczeń na podstawie równań reakcji oraz obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie właściwości chemiczne i funkcjonalne wybranych składników żywności</p> <p>W2 – zna przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w wybranych metodach ich oznaczania</p> <p>U2 – potrafi oznaczać wybrane związki powstające podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach żywnościowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1– jest gotowy do analizy problemów i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Pisemny egzamin z treści wykładowych.		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdań. Imienne arkusze zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzaniem efektów kształcenia: W1; W2; U1, U2, K1 - Ocena w skali zgodnie z Regulaminem studiów SGGW. Elementy mające wpływ na ocenę końcową: kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 30%; sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20%; egzamin pisemny (wykłady) - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. Laboratorium – ćwiczenia laboratoryjne.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stołyhwo A., Rutkowska J.(2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. 3. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności– główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. 4. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 5. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton. 6. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie właściwości chemiczne i funkcjonalne wybranych składników żywności	K_W01	1
Wiedza – W2	zna przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności,	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach wybranych składników żywności w metodach ich oznaczania	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi oznaczać wybrane związki powstające podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach żywnościowych	K_U04	1
Kompetencje – K1	jest gotowy do analizy problemów i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności	K_K01	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-04L-35_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym chorób (objawami podmiotowymi i przedmiotowymi), postępowaniem diagnostycznym, rozpoznaniem różnicowym, leczeniem farmakologicznym i inwazyjnym, monitorowaniem i powikłaniami. Kontynuacja przedmiotu Kliniczny zarys chorób I.</p> <p>Wykłady: Choroby układu krążenia: zaburzenia rytmu serca, przewlekła niewydolność żylna, Choroby płuc: stany zapalne, mukowiscydoza. Enteropatia z utratą białka, choroba Hirschsprunga, niedokrwienne zapalenie jelita grubego. Choroby odbytu. Wrodzone i dziedziczne choroby trzustki. Polekowe uszkodzenie wątroby, porfirie, choroba Wilsona. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Zaburzenia odżywiania. Choroby kłębuszków nerkowych, śródmiąższowe zapalenie nerek, kamica nerkowa. Choroby układu nerwowego. AIDS. Osteoporoza. Choroby alergiczne. Ćwiczenia: Omówienie przypadków chorych z chorobami omawianymi podczas wykładów. Wywiad z pacjentem</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, wywiad z pacjentem		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia U2 – potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	Kompetencje: K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (70%), ocena z ćwiczeń (30%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne,		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Gromadzka-Ostrowska J. (2019): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Interna Szczeklika 2015. Podręcznik chorób wewnętrznych 2015. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 3. Maśliński S., Ryżewski J. (2007): Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Kokot F. (red.) (2005): Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	87 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-36_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Joanna Kałuża, prof SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy na temat specyfiki żywieniowej i potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia w kontekście ich wpływu na stan odżywienia i zdrowie.</p> <p>Wykłady: Zjawiska demograficzne zachodzące w Polsce związane ze strukturą ludności w różnych grupach wiekowych. Specyfika żywienia ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności w Polsce: 1-3 letnich dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci w wieku szkolnym, młodzieży akademickiej, osób dorosłych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących, kobiet w okresie menopauzy, osób z wysokim wydatkiem energetycznym oraz osób starszych. Elementy racjonalizacji żywienia w wymienionych grupach ludności. Ćwiczenia: Korzystanie z norm żywienia przeznaczonych dla różnych grup ludności. Praktyczne aspekty bilansowania racji pokarmowej dzieci i młodzieży. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Praktyczne aspekty bilansowania diety dla kobiet w ciąży i karmiących. Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym zgodnego z normami żywieniowymi. Symulacja spożycia folianów i witaminy B₁₂ z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych. Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikrośladków – analiza opinii ekspertów krajowych. Wykorzystanie produktów wzbogaconych w żywnieniu różnych grup ludności. Żywnienie kobiet w okresie menopauzalnym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia: analiza źródłowych materiałów naukowych, rozwiązywanie problemów badawczych indywidualnie i w zespołach, dyskusje, prezentacje multimedialne, elementy e-Learningu (http://e.sggw.pl)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość zasad racjonalnego żywienia, norm i zaleceń żywieniowych, znajomość roli, funkcji, konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie, wiedza o wartości odżywczej produktów spożywczych, sposobach oceny żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna specyficzne potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących</p> <p>W2 – zna najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować/zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym</p> <p>U2 – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków racjonalizacji żywienia oraz uznaje potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego (egzamin); Ocena wykonania zadania na ćwiczeniach; ocena prezentacji multimedialnych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia, prezentacja		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pisemna praca egzaminacyjna – 50% Ocena z kolokwium ćwiczeniowych – 40% Ocena merytoryczna przygotowanej prezentacji - 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa/ komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.) (2008 lub 2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. Langley-Evans S.C. (2014): Żywnienie: wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. Mahan L.K., Escott-Stump S., Raymond J.L. (2012): Krause's Food and the nutrition care process, 13th edition, Saunders Elsevier Press. Gail C.F. (2008): Community nutrition: applying epidemiology to contemporary practice, 2nd edition, Jones and Bartlett Publishers. 		

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Edukacja żywieniowa	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Nutrition education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-04L-37_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Marta Jeruszka-Bielak		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności. Wykłady: Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Dobór treści, metod do potrzeb odbiorców, warunków organizacyjno-technicznych, finansowych. Etapy procesu poznawczego, zasady, formy interpersonalne i masowe przekazu wiedzy. Rodzaje metod i środków dydaktycznych, ich dobór i stosowanie. Rola masmediów w edukacji żywieniowej, ich wady i zalety. Preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania.</p> <p>Ćwiczenia: Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej na podstawie znajomości zwyczajów żywieniowych, potrzeb i świadomości żywieniowej grupy osób. Zapoznanie się z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród osób wybranej grupy docelowej; przeprowadzenie jednokrotnej interwencji edukacyjnej, a następnie ponownego testu wiadomości; ocena wiedzy przed i po edukacji oraz określenie efektywności edukacji żywieniowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, wykład problemowy, ćwiczenia audytoryjne w 3-4 osobowych zespołach, prezentacje multimedialne, dyskusja, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej U2 – potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności U3 – potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe K2 – jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacje projektu (diagnoza potrzeb edukacyjnych wybranej grupy – I prezentacja, zaplanowany i częściowo zrealizowany program edukacyjny – II prezentacja) oraz materiały edukacyjne i test wiedzy, obserwacja pracy i zaangażowania studenta w czasie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wydruki (ksero) dwóch prezentacji, kwestionariusza wiedzy; oceny z prezentacji, kwestionariusza wiedzy, protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%) Ocena ćwiczeń (50%: 20% – I prezentacja, 20% – II prezentacja, 5% – kwestionariusz wiedzy)		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny; przedszkola, szkoły, miejsca pracy, kluby seniora, itp. (w celu przeprowadzenia jednokrotnej interwencji edukacyjnej)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Contento I. (2018): Edukacja żywieniowa. Wyd. PWN, Warszawa 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (2009) (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Kołtajis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258 6. Kołtajis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24. 7. Kołtajis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269. 8. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.	
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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,0 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 przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej	K_U01, K_U03	2
Umiejętności – U2	Potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U09	2
Umiejętności – U3	Potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_U03, K_U07	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe	K_K02	1
Kompetencje – K2	Jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K05	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyka w poradni dietetycznej	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Internship - in the outpatient clinic		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-38_19

Koordinator zajęć:	dr inż. Aleksandra Kołota		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki zawodowej w poradni dietetycznej jest poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów. W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w prowadzeniu porad dietetycznych w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada ogólną wiedzę w zakresie patomechanizmów powstawania chorób dietozależnych, wiedzę w zakresie aktualnych norm żywienia i zaleceń żywieniowych dotyczących różnych grup populacyjnych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób.	Umiejętności: U1 – potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety; U2 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych.	Kompetencje: K1 – jest gotów do rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę.		
Miejsce realizacji zajęć:	Poradnia dietetyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka		
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Internship - in the hospital and/or the nursing home		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-39_19

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

Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,