

Nazwa zajęć:	Żywnienie człowieka	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Human nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-27_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarcza wiedzę z zakresu podstawowych pojęć/definicji stosowanych w nauce o żywieniu człowieka oraz z podziałem, rolą, funkcjami makro- i mikroskładników pokarmowych, trawieniem, wchłanianiem; z zapotrzebowaniem, objawami niedoborów w organizmie; z głównymi źródłami składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i oceną jadłospisów w aspekcie zgodności z normami żywienia. Przedmiot niezbędny w studiowaniu dietetyki, oceny stanu odżywienia.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, rys historyczny; podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i składniki odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny; niedowaga i otyłość jako konsekwencje niedoborów lub nadmiarów energii. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany w żywieniu człowieka, ich podział, funkcje w organizmie, trawienie, wchłanianie, przemiany pośrednie, normy żywienia i główne źródła w pożywieniu. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia i główne źródła w przeciętnej diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka.</p> <p>Ćwiczenia: Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość energetycznej produktów spożywczych. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Wartość biologiczna białka, efekt uzupełniania się aminokwasów. Oznaczanie dostępnej metioniny w żywności. Ocena ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu w wybranych produktach i diecie. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego. Wartość odżywcza produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Aktywność biologiczna witaminy D, jej ilość w diecie. Oznaczanie fluoru w wodzie, jego główne źródła w diecie. Biodostępność żelaza i cynku. Ocena spożycia wody w wybranej grupie. Potencjalny wpływ pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Określenie potencjału przeciwutleniającego organizmu na podstawie aktywności wybranych enzymów w materiale biologicznym. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 21;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych; Ćwiczenia: rozwiązywanie problemu, studium przypadku, indywidualne projekty studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy i funkcjonowania układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu</p> <p>W2 – ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia</p> <p>U2 – potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis</p> <p>U3 – potrafi samodzielnie wyciągnąć wnioski na podstawie danych uzyskanych metodami laboratoryjnymi, projektu, studium przypadku itp.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład - egzamin pisemny, Ćwiczenia - kolokwia pisemne, obserwacja w czasie ćwiczeń oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań w zeszytach u prowadzącego zajęcia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, kolokwia – 45%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca : 1.Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 2.Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3.Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4.Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 5.Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 6.Gawęcki J., Grzymisławski M. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7.Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 8.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,6 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	rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu	K_W03, K_W04	2, 2
Wiedza –W2	ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka	K_W03, K_W04	2, 2
Umiejętności – U1	potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia	K_U02	2
Umiejętności – U2	potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis	K_U02	2
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie wyciągnąć wnioski na podstawie danych uzyskanych metodami laboratoryjnymi, projektu, studium przypadku itp.	K_U01	2
Kompetencje – K1	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-28_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Lachowicz		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności 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) Wykłady; liczba godzin 14;		
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 wykorzystywać 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:	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 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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-29_19

Koordynator 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>Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych obejmującej: ocenę potrzeb żywieniowych ludzi chorych, zasady planowania żywienia dietetycznego oraz monitorowanie skuteczności zaplanowanej terapii</p> <p>Wykłady: Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie, Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego.</p> <p>Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w omawianych na wykładach schorzeniach obejmująca: modyfikację zawartości energii oraz proporcji makro- i mikrośladników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 18		
Metody dydaktyczne:	Wykład, analiza studium przypadku, rozwiązywanie problemu		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową</p> <p>U2 – potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych</p> <p>U3 – potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta</p> <p>U4 – potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego, kolokwium oraz protokół ocen, które student uzyskał z analizy studium przypadku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 45%, ocena z kolokwium z ćwiczeń – 35%, ocena z analiz 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. Wieczorek-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-Ryciak 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:	1,6 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 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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-30_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Elżbieta Wierzbicka
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.</p> <p>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.</p> <p>Ćwiczenia: Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Ocena obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników). Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych oraz ocena migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>
-------------------------------	---

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15;
-----------------------------------	---

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 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, kolokwia, sprawozdania dotyczące oceny zagrożeń związanych z żywnością, sprawozdania z doświadczeń laboratoryjnych
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne; Ćwiczenia: sprawozdania; kolokwia oraz końcowe protokoły ocen z przedmiotu
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:	75 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	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:	Kliniczny zarys chorób I	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basics of diseases I		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-31_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	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 Wykłady: Choroby układu krążenia: miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał, niewydolność serca, nadciśnienie tętnicze. POCHP. Astma. Choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego. Ostre i przewlekłe choroby trzustki. Choroby pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Wybrane choroby wątroby. Cukrzyca i zespół metaboliczny. Otyłość prosta. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Niedokrwistości. Nowotwory.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady, liczba godzin 21;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia U2 – potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	Kompetencje: K1 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykłady		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gromadzka-Ostrowska J. (2019): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Interna Szczeklika 2015. Podręcznik chorób wewnętrznych 2015. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 3. Maśliński S., Ryzewski J. (2007): Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Kokot F. (red.) (2005): Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	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 definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W04	1, 1, 1
Umiejętności – U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U03, K_U06, K_U09	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U03, K_U06, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Ochrona zdrowia	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Health protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-32_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Michał Oczkowski		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich</p> <p>Rodzaje odporności przeciwzakaźnej i jej modelowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Mechanizmy powstawania nadwrażliwości i choroby autoimmunologiczne, rodzaje przeszczepów i mechanizmy ich odrzucania. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego i skóry, najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, telasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstazy, halucynogeny) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy FAS.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady dotyczące poruszanej tematyki		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Biologia, Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego</p> <p>W2 – zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia</p> <p>U2 – potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań testowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca	Gromadzka-Ostrowska J. i wsp. (2019):Edukacja prozdrowotna i ochrona zdrowia. Wydawnictwo SGGW (wyd. I)		

Anusz Z. (1995): Zapobieganie i zwalczanie zawodowych chorób odzwierzęcych. Wydawnictwo ART Olsztyn. Korczak C.W. (1998): Higiena i ochrona zdrowia. PZWL Warszawa. Karski J.B., Słońska Z., Wasilewski B.W. (1994): Promocja zdrowia. Sanmedia Warszawa.
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje egzamin), liczba godzin 3

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	K_U09	1
Kompetencje – K1	jest gotów myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K04	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy:	angielski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 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-1Z-04L-33_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 przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 – potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
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. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic
2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic
3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic
4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic
5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012
6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014
7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 10

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:	1,2 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 słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	Rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	Rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	Potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 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-1Z-04L-33_19

Koordinator zajęć:	mgr Ewa Sikorska		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia; liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
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. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005			
2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007			
3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006			
4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire			
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 10			

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:	1,2 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 słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	Rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	Rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	Potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 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-1Z-04L-33_19

Koordynator zajęć:	mgr Teresa Kaszuba-Naglik		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia, liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
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. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 10			

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:	1,2 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 słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	Rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	Rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	Potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 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-1Z-04L-33_19

Koordinator zajęć:	mgr Grażyna Solecka-Wojtyś		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Ćwiczenia, liczba godzin 21		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe U2 potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe U3 rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji U4 potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	Kompetencje:
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. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012			
2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008			
3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014			
4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013			
5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 10			

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:	1,2 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 słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	Rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	Potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	Rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	Potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-34_19

Koordinator zajęć:	dr inż. Aleksandra Kołota		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia 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, liczbagodzin:	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) Sprządzenie 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 etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	K_K02, K_K03	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-04L-35_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 działa 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,