

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Fizjologia i żywienie w sporcie	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physiology and sports nutrition		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordynator przedmiot:	Dr hab. Lucyna Kozłowska		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki SGGW		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II, rok II	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot dostarcza wiedzy z zakresu fizjologii i żywienia w sporcie i kształtuje umiejętności dotyczące modyfikacji sposobu żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. Przedmiot umożliwia uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania specyficznych dla różnych osób (uprawiających różne dyscypliny sportowe) modyfikacji sposobu żywienia pozwalających na zwiększenie wydolności fizycznej. Dostarczenie wiedzy dotyczącej korzyści i zagrożeń związanych z przyjmowaniem suplementów diety i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia opracowanych dla sportowców.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, studia przypadków i dyskusje		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego przy różnych rodzajach wysiłku fizycznego. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące zapotrzebowania sportowców na makro- i mikrośkładniki pokarmowe. Resynteza ATP w dyscyplinach siłowych, wytrzymałościowych i zręcznościowych. Rodzaje treningów zwiększających wydolność aerobową, anaerobową i siłę. Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej w okresie przedstartowym, w czasie wysiłku i w okresie odnowy. Lista substancji i metod zabronionych w sporcie oraz ich wpływ na zdrowie. Podział suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia opracowanych dla sportowców wg kryteriów Australijskiego Instytutu Sportu. Jak i kiedy stosować suplementację diety dla zwiększenia wydolności fizycznej? Wybrane substancje ergogeniczne stosowane w sporcie: kofeina, HMB, BCAA, dwuwęglany, glutamina, karnityny itp. Zapobieganie odwodnieniu i utrzymanie równowagi wodno-elektrolitowej a wydolność fizyczna. Zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w wybranych dyscyplinach sportu.</p> <p>Ćwiczenia: Szacowanie całodziennego zapotrzebowania energetycznego na podstawie wskaźników metabolicznych (MET). Prezentacje przygotowane w oparciu o oficjalne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące suplementów i środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia mających zastosowanie w sporcie. Dyskusja dotycząca deklarowanego przez producentów działania suplementów diety zalecanych dla sportowców i dowodami naukowymi. Przeprowadzenie 3-dniowego bieżącego notowania spożywanych produktów, potraw, napojów i suplementów u sportowców zawodowych w dniach treningowych i bez treningu, porównanie wartości energetycznej diety i spożycia składników pokarmowych z zaleceniami, uzupełnianie strat makro- i mikrośkładników pokarmowych oraz płynów. Studenci powinni zidentyfikować i uzasadnić poziom spożycia makro- i mikrośkładników pokarmowych oraz przyjmowanych płynów przed treningiem, podczas treningu i w okresie odnowy biologicznej. Układanie diet dla osób uprawiających różne dyscypliny sportowe (sporty wytrzymałościowe, siłowe, szybkościowe i siłowo-szybkościowe).</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania diet. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz o metabolizmie makro- i mikrośkładników pokarmowych.		
Efekty kształcenia:	01_W – posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zwiększonej aktywności fizycznej 02_W – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych u sportowców 03_U – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego	04_U – analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia w sporcie oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej 05_K – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W - egzamin pisemny (wykład) 03_U, 04_U - przygotowanie analiz diet sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu w różnych warunkach, poprawności układania diet w różnych dyscyplinach sportu, zalecenia żywieniowe przed, podczas i po treningu w różnych dyscyplinach sportowych; analiza aktualnego piśmiennictwa dotycząca żywienia sportowców 05_K - praca w grupach, przygotowanie raportów i rozwiązywanie problemów
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, rozwiązywania zadań, wykonania i prezentacji raportu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego – 50% Ocena raportów zespołowych (treści merytoryczne i prezentacja) – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Bączyk S. (1993): Podstawy biochemii sportu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa-Poznań. McArdle W.D., Katch F.I., Katch V.L. (1991): Exercise Physiology: Energy, Nutrition, and Human Performance Third Edition. Lea & Febiger Philadelphia/London. Birch K., MacLaren D., George K. (2008): Fizjologia sportu: Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Rodriguez N.R., Di Marco N.M., Langley S. (2009): American Dietetic Association; Dietitians of Canada; American College of Sports Medicine, American College of Sports Medicine position stand. (2009) Nutrition and athletic performance. Med Sci Sports Exerc. ;41(3):709-731. Burke L. (2007): Practical and cultural factors. In: Burke L (ed.): Practical Sports Nutrition. Champaign: Human Kinetics. Maughan R.J., Shirreffs S.M. (2008): Development of individual hydration strategies for athletes. International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism. 18(5):457-472. Burke LM (2010): Fuel for optimal training: train high or train low. Scandinavian Journal of Science and Medicine in Sport. (http://www.ausport.gov.au/ais/).	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	78 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zwiększonej aktywności fizycznej	K_W01
02_W	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych u sportowców	K_W07
03_U	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego	K_U01
04_U	analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia w sporcie oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej	K_U04
05_K	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i korzystania z aktualnych zaleceń żywieniowych	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Metabolizm białka i energii	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Protein and energy metabolism		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz		
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz, dr inż. Jacek Bujko		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Zakład Fizjologii Żywienia i Zakład Dietetyki		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot obejmuje wiedzę na temat metabolizmu i roli poszczególnych aminokwasów, metabolizmu białka, specyfiki narządowej metabolizmu aminokwasów i białka, intensywności metabolizmu energii oraz powiązań między metabolizmem białka i energii w różnych stanach fizjologicznych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją audiowizualną, ćwiczenia teoretyczne i eksperymentalne poprzedzone wykładem, zakończone obliczeniami i analizą wyników.		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Mechanizmy transportu aminokwasów i peptydów przez błony komórkowe ze szczególnym uwzględnieniem wchłaniania jelitowego i transportu przez barierę krew-mózg, metabolizm i rola aminokwasów aromatycznych, zasadowych, rozgałęzionych, kwasowych i amidowych. Specyfika narządowa metabolizmu białka i aminokwasów.</p> <p>Ćwiczenia: Ćwiczenia teoretyczne: Obliczenie na podstawie schematów szlaków metabolicznych ilości ATP powstające w wyniku metabolizmu glukozy, kwasów tłuszczowych oraz białek mięśniowych i aminokwasów, określenie wydajności energetycznej tych procesów i dyskusja nad możliwością wykorzystania w dietoterapii. Metody nieinwazyjne badania metabolizmu energetycznego i białkowego. Ćwiczenia eksperymentalne: doświadczalne wyznaczenie indywidualnej przemiany spoczynkowej, termogenezy poposiłkowej po posiłkach wysokowęglowodanowych, wysokotłuszczowych i wysokobiałkowych oraz kosztu energetycznego pracy fizycznej na różnych poziomach aż do V_Omax metodą kalymetrii pośredniej oraz obliczenia wydatków energetycznych, bilansu dobowego i wykorzystania makroskładników w ich pokryciu. Wyznaczenie dobowych wydatków energetycznych przy użyciu czujnika tętna i multiczujnika ruchu, temperatury i wilgotności (Armand) i obliczenie poziomu aktywności fizycznej. Określenie metabolizmu białka na czczo i po posiłku przy użyciu testów oddechowych z 1-13C leucyną.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych i właściwości enzymów, budowy i funkcji organelli komórkowych, mechanizmów przenoszenia sygnałów informacyjnych w komórce, funkcjonowania układu nerwowego i hormonalnego		
Efekty kształcenia:	01_W – zna rolę i metabolizm aminokwasów oraz metabolizm białka i energii w różnych stanach fizjologicznych 02_W – zna zasady metodologii badań żywieniowych 03_U – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie	04_U – wykorzystuje odpowiednie metody do badania tempa przemiany materii u ludzi 05_K – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 03_U, 04_U – pisemny egzamin w formie odpowiedzi na pytania 02_W, 04_U – pisemne sprawozdania z badań i kolokwium 03_U – audiowizualna prezentacja wyników badań 04_U, 05_K – wykonanie oznaczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Odpowiedzi na pytania egzaminacyjne i kolokwialne z oceną, sprawozdania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50% Zaliczenie ćwiczeń – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	sale dydaktyczne, laboratorium badań metabolicznych z komorami respirometrycznymi		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L. (2007): Biochemia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.

Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywnienie a regulacja hormonalna. Wyd. SGGW, Warszawa.

Czasopisma: Journal of Nutrition, American Journal of Clinical Nutrition, Metabolism Clinical and Experimental, Nutrition.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	85 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	1 ECTS

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna rolę i metabolizm aminokwasów oraz metabolizm białka i energii w różnych stanach fizjologicznych	K_W01
02_W	zna zasady metodologii badań żywieniowych	K_W08
03_U	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie	K_U01
04_U	wykorzystuje odpowiednie metody do badania tempa przemiany materii u ludzi	K_U02
05_K	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K05

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Seminarium			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowci Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowci Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki/ Katedra Żywienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia 30 godz.				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja, uczestnictwo w 1-2 seminariach zewnętrznych				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku dietetyka 02_U – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwanie, krytyczna analiza 03_U – posiada umiejętność posługiwania się wybranymi metodami, technikami i narzędziami badań 04_U – posiada umiejętność analizy materiału badawczego i wyciągnięcia wniosków	05_U – potrafi wykorzystać wiedzę specjalistyczną w kolejnych etapach prowadzenia procesu badawczego i finalizowania pracy magisterskiej 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębienia wiedzy i samodoskonalenia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_U, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku dietetyka	K_W01, K_W03, K_W04, K_W06, K_W07
02_U	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwanie, krytyczna analiza	K_U04, K_U07
03_U	posiada umiejętność posługiwania się wybranymi metodami, technikami i narzędziami badań	K_U05
04_U	posiada umiejętność analizy materiału badawczego i wyciągnięcia wniosków	K_U04, K_U05, K_U10
05_U	potrafi wykorzystać wiedzę specjalistyczną w kolejnych etapach prowadzenia procesu badawczego i finalizowania pracy magisterskiej	K_U05, K_U10
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie własnością intelektualną			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property management				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Irena Ozimek				
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą jaką odgrywa zarządzanie ochroną własności intelektualnej w przedsiębiorstwie oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Istota zarządzania własnością intelektualną w kontekście zarządzania wiedzą. Miejsce własności intelektualnej w strategii zarządzania przedsiębiorstwem, wartość firmy a własność intelektualna. Organizacja ochrony własności intelektualnej w przedsiębiorstwie, komórka zarządzania własnością intelektualną w strukturze organizacyjnej, kwalifikacje i kompetencje kadr ds. zarządzania własnością intelektualną, metody i instrumenty zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Regulaminy zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Analiza kosztów i korzyści ochrony własności intelektualnej. Finansowanie ochrony własności intelektualnej. Transfer technologii. Umowy z zakresu własności intelektualnej. Sposoby i koszty dochodzenia praw własności intelektualnej. Ćwiczenia: -				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw ochrony własności intelektualnej				
Efekty kształcenia:	01_W – zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie 02_W – zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej 03_U – umie odnaleźć orzeczenia sądowe w sprawach własności intelektualnej	04_K – ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 03_U, 04_K, 05_K - przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, wykład w formie e-learning				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. 2. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007). Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź. 3. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Procedura zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie (2010): Gdański Park Naukowo-Technologiczny, Projekt „Nauka + partnerstwo + innowacyjność = sposób na biznes”.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna i rozumie istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie	K_W13
02_W	zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej	K_W13
03_U	umie odnaleźć orzeczenia sądowe w sprawach własności intelektualnej	K_U01
04_K	ma świadomość potrzeby dokończenia się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03, K_K05
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K03, K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Principles and organization of nutrition in hospital and sanatorium		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Świstak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Poznanie zasad organizacji żywienia w szpitalach i placówkach uzdrowiskowych z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych i prawnych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadku, projekt zespołowy		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Uwarunkowania i specyfika organizacji żywienia w szpitalach i sanatoriach. Organizacja działalności gastronomicznej w szpitalach. Organizacja żywienia w placówkach sanatoryjno-uzdrowiskowych. Oferta żywieniowo-lecznicza placówek uzdrowiskowych. Podstawy prawne zamówień publicznych. Nowoczesne żywienie w szpitalach i sanatoriach. Systemy dystrybucji posiłków w szpitalach Rola dietetyka i pacjenta w organizacji żywienia w zakładzie opieki zdrowotnej</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka bazy szpitalno-sanatoryjnej w ujęciu form własności, rodzajów placówek i rozmieszczenia terytorialnego. Ekonomiczno-finansowe aspekty żywienia w szpitalach i sanatoriach. Praktyka zamówień publicznych związana z obszarem żywienia w szpitalach i sanatoriach. Doświadczenia wybranych krajów w organizacji żywienia w szpitalach. Aktualny stan organizacyjny bloków żywienia w wybranych szpitalach. Opis stanowisk pracy w dziale żywienia.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw żywienia człowieka, dietoterapii i dietoprofilaktyki, metod zapewniania odpowiedniej jakości i bezpieczeństwa żywności		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę na temat uwarunkowań prawnych i ekonomicznych organizacji żywienia w placówkach szpitalno-sanatoryjnych 02_W – charakteryzuje ofertę żywieniową bazy szpitalno-sanatoryjnej	03_U – potrafi zbierać i analizować i prezentować informacje niezbędne do realizacji pracy zaliczeniowej 04_K – potrafi ocenić prawidłowość organizacji żywienia w placówce szpitalnej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – weryfikowane w drodze zaliczenia pisemnego; 03_U, 04_K – krótki opis problemu omawianego na ćwiczeniach (praca zespołowa); wykonanie projektu zespołowego i zaprezentowanie na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Przechowywanie ocenionych formularzy zaliczeniowych (wykłady), projektów zaliczeniowych, opisów rozwiązywanych problemów (ćwiczenia) w wersji pisemnej lub elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykonanie i prezentacja zadania projektowego Ocena prawidłowości organizacji żywienia w placówce szpitalnej Zaliczenie pisemne treści wykładowych	40% 10% 50%	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym, pracownia komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Ustawa z dnia 4 marca 2011 r. o zmianie ustawy o lecznictwie uzdrowiskowym, uzdrowiskach i obszarach ochrony uzdrowiskowej oraz o gminach uzdrowiskowych oraz niektórych innych ustaw. Dz. U. 2011 nr 73, poz. 390. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej Dz.U. 2011 nr 112 poz. 654 Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku- Prawo zamówień publicznych, Dz. U. 2004, nr 19, poz.177 Grzymisławski M, Gawęcki j. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. (red) (2013): Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa. Podstawy naukowe żywienia w szpitalach (2001). Badania prowadzone w ramach Projektu Badawczego Zamawianego KBN nr PBZ-012-14. Warszawa. Knowles T. (2001): Zarządzenie hotelarstwem i gastronomią, Wyd. PWE, Warszawa. Hasik J. (red.) (1992): Dietetyka. Wyd. PZWŁ, Warszawa. 		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	76 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę nt. uwarunkowań prawnych i ekonomicznych organizacji żywienia w placówkach szpitalno-sanatoryjnych	K_W10, K_W12, K_W13
02_W	charakteryzuje ofertę żywieniową bazy szpitalno-sanatoryjnej	K_W11, K_W13
03_U	potrafi zbierać i analizować i prezentować informacje niezbędne do realizacji pracy zaliczeniowej	K_U04, K_U05
04_K	potrafi ocenić prawidłowość organizacji żywienia w placówce szpitalnej	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywienie w warunkach ekstremalnych			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition under extreme conditions				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt, prof. nadzw. WIHiE				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. n. farm. Jerzy Bertrandt, prof. nadzw. WIHiE				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu fizjologicznych reakcji organizmu człowieka na ekstremalne warunki (tropik suchy i mokry, klimat zimny i wysokogórski, zespół długu czasowego, niedobory wody i pożywienia) oraz sposobów i metod przystosowania się do tych warunków, ze szczególnym uwzględnieniem sposobu żywienia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicja, podział i charakterystyka ekstremalnych warunków środowiska. Ustrojowe mechanizmy termoregulacji i fizjologiczne sposoby przystosowania się do skrajnych warunków temperaturowych środowiska. Wpływ niskiej i wysokiej temperatury otoczenia na zapotrzebowanie organizmu człowieka na energię i składniki odżywcze. Wpływ niskiej i wysokiej temperatury otoczenia na zapotrzebowanie organizmu człowieka na wodę. Sposób żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych oraz w sytuacjach braku pożywienia. Zespół długu czasowego (jet-lag syndrom): fizjologiczne podstawy zespołu długu czasowego i żywieniowe niwelowanie jego skutków. Żywienie w warunkach zagrożenia terroryzmem żywnościowym oraz metody i sposoby zapobiegania działaniom terrorystycznym na szczeblu krajowym i międzynarodowym.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza nt. podstaw fizjologii człowieka oraz z biochemii ogólnej i biochemii żywności i żywienia				
Efekty kształcenia:	01_W – zna fizjologiczne reakcje organizmu na działanie gorącego i zimnego środowiska 02_W – zna sposoby i metody przystosowania się do skrajnych warunków temperaturowych otoczenia 03_W – zna zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze organizmu człowieka przebywającego i pracującego w skrajnych warunkach temperaturowych środowiska oraz zasad żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych oraz w sytuacjach kryzysowych związanych z brakiem pożywienia i wody	04_U – umie zaplanować odpowiedni sposób żywienia człowieka, stosownie do ekstremalnych warunków środowiska 05_K – ma świadomość zagrożeń wynikających z terroryzmu żywnościowego			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_K – egzamin z wykładów (pisemny testowy)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu, prace egzaminacyjne.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu pisemnego - 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
<ol style="list-style-type: none"> Bertrandt J. (2004): Zasady racjonalnego żywienia oraz nadzoru sanitarno-higienicznego nad żywnością i żywieniem w warunkach gorącego klimatu. [w:] Kierznikowicz B., Olszański R., Morawiec B. (red.): Sanitarnohigieniczne i przeciwepidemiczne podstawy zabezpieczenia medycznego wojsk w klimacie tropikalnym. Wyd. Dom Wojska Polskiego, Warszawa. Bertrandt J. (2005): Rola wody i składników mineralnych w żywieniu polskich żołnierzy pełniących służbę w warunkach klimatu gorącego. Żyw. Człow. Metab., 32, supl.1, cz.1, 18-25. Bertrandt J. (2008): Zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze osób przebywających w tropiku. [w:] Olszański R. (red.): Ochrona zdrowia wojsk w tropiku. Polskie Towarzystwo Medycyny i Techniki Hiperbarycznej, Gdynia. Bertrandt J. (2009): Bezpieczeństwo żywności. [w:] Sulowski S., Brzeziński M. (red.): Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa – wybrane Bertrandt J. (2014): Rola i zadania służb sanitarnych w przeciwdziałaniu zatruciom pokarmowym i chorobom zakaźnym oraz terroryzmowi żywnościowemu. [w:] Gawęcki J., Krejpcio Z. (red.): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd.UP, Poznań. Russell R.M. (red.) (2006): Mineral requirements for military personnel. National Academy Press, Washington. 					

zagadnienia. Wyd. Elipsa, Warszawa.
7. Zoumas B.L. (red.) (2002): High-energy nutrient dense emergency relief food product. National Academy Press, Washington.
UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna fizjologiczne reakcje organizmu na działanie gorącego i zimnego środowiska	K_W01
02_W	zna sposoby i metody przystosowania się do skrajnych warunków temperaturowych otoczenia	K_W01
03_W	zna zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze organizmu człowieka przebywającego i pracującego w skrajnych warunkach temperaturowych środowiska oraz zasad żywienia w odmiennych warunkach klimatycznych oraz w sytuacjach kryzysowych związanych z brakiem pożywienia i wody	K_W01, K_W06
04_U	umie zaplanować odpowiedni sposób żywienia człowieka, stosownie do ekstremalnych warunków środowiska	K_U07
05_K	ma świadomość zagrożeń wynikających z terroryzmu żywnościowego	K_K05