

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-41_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poszerzenie wiedzy studentów w zakresie postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych (nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, chorobach przewodu pokarmowego, chorobach nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, zespole metabolicznym, dyslipidemiach), wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób, ich powikłań i leczenia. Student posiędzie wiedzę i umiejętności konieczne do udzielania porad dietetycznych w określonych nauczaniem jednostkach chorobowych, prawidłowego przygotowania jadłospisów i nadzorowania postępowania dietetycznego w trakcie przebiegu choroby.</p> <p>Wykłady: Znaczenie czynników żywieniowych w nieswoistych stanach zapalnych jelit i w zespole jelita drażliwego. Modyfikacje dietetyczne w chorobach skóry. Postępowanie dietetyczne w zespole złego wchłaniania i zespołach poresekcyjnych. Modyfikacje diety w chorobach neurologicznych, epilepsja oraz zastosowanie w procesie terapeutycznym diety ketogenicznej. Diety eliminacyjne w nietolerancjach i alergiach pokarmowych oraz celiakii u osób dorosłych. Modyfikacje dietetyczne w kamicach nerkowych, dnian moczanowej oraz w przewlekłej niewydolności nerek leczonych zachowawczo i nerkozastępczo. Żywnienie w chorobach z niedoborami immunologicznymi. Znaczenie immunonutrition w dietetyce klinicznej. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Ćwiczenia: Praktyczne aspekty modyfikacji dietetycznych w przewlekłych chorobach przewodu pokarmowego. Postępowanie w głodówkach. Postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit, w zespole złego wchłaniania oraz zespole jelita drażliwego. Opracowanie diety ketogenicznej na podstawie studium przypadków. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób dorosłych z nieprawidłową reakcją na pokarm. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dnian moczanową i przewlekłą chorobą nerek. Planowanie modyfikacji dietetycznych dla osób z niedoborami immunologicznymi. Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej</p> <p>W2 – zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania</p> <p>U2 – potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w wybranych chorobach przewlekłych oraz dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania z wykonanych projektów		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena ze sprawozdań i raportów z projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach przewlekłych (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Włodarek D.: Dietetyka. Format AB Warszawa 2005 2. Bujko J. (red.): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa 2006 3. Włodarek D. (red.): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa 2009 4. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010 5. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,7 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 specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym	K_W05, K_W06	1, 1
Wiedza – W2	Zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W02	1
Umiejętności - U1	Potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	K_U01, K_U02, K_U08	3, 3, 3
Umiejętności - U2	Potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_U01, K_U02, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje - K1	Jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznych oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Dietetyka pediatryczna	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Pediatric dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-15-05Z-42_19

Koordinator zajęć:	dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z specyfiką żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży, potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych, modyfikacjami żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.</p> <p>Wykłady: Podstawy żywienia w patologii ciąży. Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne). Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia. Zależna od schorzeń kobiety modyfikacje jej żywienia w okresie laktacji, oraz zależne od schorzeń niemowlęcia modyfikacje schematu żywienia niemowląt. Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku dziecięcego oraz diet eliminacyjnych. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, trzustki, wątroby i nerek u dzieci. Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów oraz węglowodanów i lipoprotein wymagające dietoterapii. Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci. Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży. Ćwiczenia: Wykorzystanie w tworzeniu modyfikacji dietetycznych dla chorych niemowląt i dzieci wskaźników oceny stanu zdrowia, odżywienia i rozwoju. Żywienie chorych dzieci - w wieku 1-6 lat i dzieci w okresie wczesnoszkolnym oraz problemy żywieniowe w okresie rozwoju (okresie dojrzewania). Specyfika dietoterapii cukrzycy typu 1 u niemowląt, dzieci i młodzieży. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu i otyłości u dzieci. Modyfikacje dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych (nietolerancja laktozy i sacharozy) oraz nadwrażliwość pokarmowa (alergia pokarmowa, celiakia) u dzieci. Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży w zależności od występujących schorzeń.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka W2 – zna i rozumie potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	Umiejętności: U1 – potrafi ustalić i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	Kompetencje: K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz kolokwium Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu, kolokwium i sprawozdania z wykonanych projektów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena z kolokwium (20% oceny końcowej) i ocena ze projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego (30% oceny końcowej)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kleiman R., Greer F. (red.): Pediatric Nutrition Handbook. American Academy of Pediatrics; Elk Grove Village 2012, 2013		

2. Cabska B.: Wybrane choroby metaboliczne u dzieci. PZWL Warszawa 2002
3. Kubicka K., Kawalec W. (red.): Pediatria. PZWL Warszawa 2006
4. Szajewska H.: Postępy w żywieniu dzieci i leczeniu chorób wymagających stosowania diety. Medycyna Praktyczna Pediatria 2011
5. Kułaga Z. i wsp.: Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce. Standardy Medyczne/ Pediatria 2010

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,7 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 specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka	K_W01, K_W04	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	K_W02, K_W04	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	K_U01, K_U02, K_U04, K_U08	3, 3, 3, 3
Kompetencje – K1	jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Prawo żywnościowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food legislation		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-43_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Marta Sajdakowska
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce oraz instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz urzędową kontrolą żywności.</p> <p>Wykłady: Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wybrane aspekty prawne podejmowania działalności poradni dietetycznych oraz zakładów żywienia zbiorowego. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF oraz systemu AAC. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30;
-----------------------------------	-------------------------------

Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe. Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.
---------------------	---

Wymagania formalne i założenia wstępne:	-
---	---

Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego W2 – zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE</p> <p>Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego U2 – potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>Kompetencje: K1 – jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne</p>
---------------------	---

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne).
--	---

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (100%).
--	--------------------------

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
---------------------------	----------------

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa.
--	--

3. Szymecka-Wesołowska A. (red)., Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.
4. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd Wolters Kluwer SA, Warszawa.
5. Wybrane akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W06, K_W07	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	K_W06, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U09	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U09	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokończania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03, K_K04, K_K05	1, 1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ochrona konsumenta	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Consumer protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-44_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Marta Sajdakowska		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.</p> <p>Wykłady: Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Klasyfikacja źródeł informacji konsumenckiej. Zadania administracji rządowej oraz samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów. Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa produktów. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów. Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Zasady sprzedaży towarów oraz zasady postępowania reklamacyjnego. Zasady sprzedaży towarów przy wykorzystaniu środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Ochrona konsumentów na rynku wybranych usług. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe. Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów U2 – potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	Kompetencje: K1 – jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu ochrony i edukacji konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne).		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (100%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa. 2. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa. 3. Szymecka-Wesołowska A. (red), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa. 4. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd. Wolters Kluwer SA, Warszawa. 5. Czarnecka M., Skoczny T. (2016): Prawo konsumenckie w praktyce. Wyd. C.H. Beck, Warszawa. 6. Wybrane akty prawne z zakresu ochrony konsumenta.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_W06, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_U01, K_U09	1, 1
Umiejętności – U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_U01, K_U09	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów oraz jest gotowy do doksztalcenia się z zakresu ochrony i edukacji konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03, K_K04, K_K05	1, 1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Media in the dissemination of nutritional knowledge		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-45.1_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Dominka Guzek		
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Dominka Guzek, dr hab. Dominika Głąbska, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji, Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności związanych z przekazywaniem wiedzy żywieniowej związanej z wybranymi zagadnieniami żywieniowymi z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem social-mediów.</p> <p>Wykłady: Rola mediów w komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową. Istota, obszary, funkcje społeczne i cele komunikowania. Formy, sposoby i typy komunikacji medialnej. Specyfika nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Mody w dietach odchudzających na przestrzeni lat i ich potencjalne konsekwencje zdrowotne. Czy ktoś jeszcze wierzy w dietę cud? – ekstremalne koncepcje dietetyczne promowane w mediach. Diety oczyszczające i głodówki oczyszczające – rzeczywisty wpływ na masę ciała i stan zdrowia. Spożycie białka w diecie sportowców – fakty i mity związane z koniecznością zwiększenia podaży. Czy istnieje dieta przeciwnowotworowa? Diety, diety, diety..... - jak pogodzić doniesienia medialne na ich temat? Zakwaszenie organizmu i dieta alkalinizująca – ocena faktycznych potrzeb człowieka zdrowego w kontekście informacji przekazywanych w mediach. Zespół nieszczelnego jelita – czy rzeczywistość istnieje i jaką dietoterapię stosować. Zalecenia stosowania suplementacji w dietoprofilaktyce – rzeczywista potrzeba, czy moda? Olej palmowy, sól himalajska, itp. – czy istnieją produkty spożywcze zapewniające zdrowie? Zasady skutecznego komunikowania się w mediach a rzetelność informacji. Zarządzanie informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie form i sposobów komunikacji medialnej w przekazywaniu informacji o dietach przy uwzględnieniu specyfiki nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Wybór tematów projektów. Uzasadnienie naukowe podjętych teamów projektów. Analiza rzeczywistych i deklarowanych potrzeb grup docelowych (odbiorców). Wizualny wsparcie przekazywanych komunikatów medialnych dotyczących upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach. Opracowanie spójności treści i formy komunikatu a możliwości oddziaływania na odbiorców komunikatu. Opracowanie zarządzania informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej – na przykładzie zrealizowanych przez studentów projektów (feedback odbiorców).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie informacje z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w dietetyce, oraz twórczo je interpretować</p> <p>U2 – potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym stworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy nt. przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: opracowanie komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową (projekt)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt komunikatu z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017. 3. WHO/FAO: Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva, 2003. 4. Bendich H.: Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, 2005.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, praca nad projektem), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie informacje z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów dietetyce, oraz twórczo je interpretować	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	K_U06, K_U07	1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy nt. przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	K_K01	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Probiotyki i mikrobiom człowieka	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Probiotics and human microbiom		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-45.2_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dorota Zielińska		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z pojęciem mikrobiomu i uświadomienie funkcji mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy człowieka w kształtowaniu zdrowia człowieka. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analiz mikrobiologicznych żywności probiotycznej, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia: mikrobiom, mikrobiota, skład mikroflory człowieka, probiotyk, Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych, Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny zgodnie z WHO, Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej, Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną, Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną, Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka, Zaburzenia w rozwoju prawidłowej mikroflory człowieka, Mikrobiota a choroby zapalne jelit, Mikrobiota a choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca), Modulowanie mikrobioty jelit (enterotypy, wpływ składników odżywczych, transplantacja mikroflory), Przyszłość w leczeniu zaburzeń w oparciu o wiedzę na temat mikrobiota.</p> <p>Ćwiczenia: Human Microbiome Project, Ocena wybranych probiotycznych produktów żywnościowych, Projektowanie żywności probiotycznej</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie problemów technologicznych, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Mikrobiologia, fizjologia człowieka, anatomia człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych</p> <p>W2 – zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia</p> <p>U2 – ma umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów związanych z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – potrafi współdziałać i pracować w grupie</p> <p>K2 – rozumie znaczenie przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia (ćwiczenia), ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, zaliczenie pisemne (wykłady).		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 15% Ocena sprawozdania zespołowego z ćwiczeń – 15% Ocena projektu studenckiego – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Fiedurek J.: Mikrobiom a zdrowie człowieka. Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2012. Binek M.: Mikrobiom człowieka – zdrowie i choroba. <i>Post. Mikrobiol</i>, 2012, 51, 27-36. https://hmpdacc.org/ 		
UWAGI	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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych	K_W01, K_W02	2,2
Wiedza – W2	zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka	K_W02	2
Umiejętności –U1	potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia	K_U01	2
Umiejętności –U2	ma umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów związanych z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności	K_U04	2
Kompetencje – K1	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K02	1
Kompetencje – K2	rozumie znaczenie przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Style życia	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Life style		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-45.3_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności w zakresie socjologicznych, antropologicznych i psychologicznych aspektów związanych ze stylem życia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach konsumenckich i ich znaczeniu w kreowaniu stylu życia oraz o stylu życia jako determinancie zachowań.</p> <p>Wykłady: Pojęcie stylu życia, jego istota, sposoby definiowania, elementy składowe oraz związek z zachowaniami konsumenckimi. Socjologiczne i antropologiczne ujęcie stylu życia. Typologia stylów życia – styl prometejski, wytwórczy i hedonistyczny, styl konsumpcyjny i twórczy, zdrowy styl życia. Zakupy oraz korzystanie z Internetu jako elementy stylu życia. Aktywność zawodowa a styl życia. Czas wolny – aktywny i bierny sposób spędzania czasu wolnego. Uzależnienia a styl życia. Rytualizacja dnia codziennego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu socjologii ogólnej, psychologii i socjologii żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; praca pisemna		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne; prace pisemne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z pracy pisemnej (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. 2. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. 3. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. 4. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. 5. Bourdieu P.: Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. 6. Znaniecki F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. 7. 		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,0 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 znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W07	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących problemów zdrowia publicznego	K_U01	1
Kompetencje – K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej	K_K02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka w gastronomii	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietetary prevention in gastronomy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	X semestr zimowy semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2019/2020	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-05Z-45.4_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dominika Głąbska, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Dominika Głąbska, prof. SGGW, prof. dr hab. Dominika Guzek		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki, Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i zastosowania dietoprofilaktyki we współczesnej gastronomii. Wykłady: Rola poszczególnych grup produktów spożywczych i składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych wraz z analizą możliwości ich zastosowania w gastronomii i wpływania na zmiany wartości odżywczej przez zastosowane techniki i technologie kulinarne (mięso i produkty mięsne, warzywa i owoce, mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe, cukier, tłuszcze).		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie rolę produktów spożywczych i ich składu oraz zastosowanej obróbki gastronomicznej w kształtowaniu zdrowia społeczeństwa	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować wykorzystanie produktów spożywczych i ich obróbkę gastronomiczną dla uzyskania określonych celów diety profilaktyki schorzeń	Kompetencje: K1 – jest gotów do stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro konsumentów/ pacjentów
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. Aktualne publikacje naukowe (ze szczególnym uwzględnieniem meta-analiz i przeglądów systematycznych) prezentowane na wykładach		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie rolę produktów spożywczych i ich składu oraz zastosowanej obróbki gastronomicznej w kształtowaniu zdrowia społeczeństwa	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi zaplanować wykorzystanie produktów spożywczych i ich obróbkę gastronomiczną dla uzyskania określonych celów dietoprofilaktyki schorzeń	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do stałego dokończania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro konsumentów/ pacjentów	K_K01, K_K02, K_K03	1, 1, 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu	ECTS	8
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Internship - in the hospital		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-05Z-46_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Aleksandra Kołota		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; W2 – zna i rozumie zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia.	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia; U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej.	Kompetencje: K1 – jest gotów pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.
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 z technologii potraw (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dorosłych		
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:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W02, K_W04, K_W05	2, 2, 2
Wiedza – W2	Zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	K_W07	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U02, K_U03	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04, K_U06, K_U08, K_U09	2, 2, 2, 2
Kompetencje – K1	Potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	2, 2, 2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,