

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input 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: 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-1Z-05Z-36_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Jadwiga Hamułka
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywienia Człowieka
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia oraz poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych, jakościowych i ilościowo-jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, zasady obliczania i interpretacji wyników. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania, wartości referencyjne. Biomarkery stanu nawodnienia organizmu. Somatotyp a sposób żywienia. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne).</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Ocena jakościowa i ilościowa jadłospisów/raportów z placówek żywienia zbiorowego. Ustalenie zapotrzebowania dla grupy w żywieniu zbiorowym. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Porównanie danych o spożyciu żywności otrzymanych metodą tradycyjną i metodą fotografowania żywności. Ocena spożycia wybranych składników pokarmowych z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena adekwatności spożycia na poziomie grupowym na przykładzie wybranych składników odżywczych. Metody antropometryczne do oceny stanu odżywienia wybranych grup populacyjnych (Zapoznanie z przyrządami do pomiarów antropometrycznych). Ocena składu ciała - zawartości tkanki tłuszczowej metodą BIA i pomiarów grubości fałdów skórno-tłuszczowych - wzory Siri i Wetlińskiego, BIA. Ocena własnego stanu odżywienia białkiem na podstawie wybranych mierników (m.in. oznaczenia w moczu, BIA, siła mięśni). Ocena stanu nawodnienia (BIA i analiza moczu, ciśnienie krwi).</p>
-------------------------------	---

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 18;
-----------------------------------	---

Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediiów, Ćwiczenia: projekty badawcze, opracowanie określonego zadania problemowego, dyskusja
---------------------	--

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

Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych</p> <p>Umiejętności: U1 – potrafi ocenić spożycie żywności ogółem i składników pokarmowych w niej zawartych oraz zinterpretować uzyskane wyniki w kontekście wpływu na zdrowie człowieka U2 – potrafi ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody oraz wartości referencyjne do ich interpretacji</p> <p>Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków nadmiarów i niedoborów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka K2 – jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i pogłębiania wiedzy w zakresie oceny żywienia</p>
---------------------	---

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwia, przygotowanie sprawozdań oraz projektów na zadany temat
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty (sprawozdania), kolokwia.
--	--

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50% (ocena z kolokwium pisemnego; ocena ze sprawozdań i projektów na zadany temat)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna / laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cade J, Burley V, Warm D, Thompson R, Margetts B.: <i>Food-frequency questionnaires: a review of their design, validation and utilisation</i>. Nutr Res Rev., 2004, 17(1): 5–22. 2. Cole T, Lobstein T.: <i>Extended international (IOTF) body mass index cut-offs for thinness, overweight and obesity</i>. Pediatric Obesity, 2012, 7(4): 284–294. 3. FAO 2018: <i>Dietary Assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings</i>. Rome, Italy. 2018. Dostęp online: http://www.fao.org/3/i9940en/i9940en 4. Gawęcki J. (red.): <i>Żywność Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu</i>. Wyd. PWN, Warszawa 2010. 5. Gawęcki J., Roszkowski W.: <i>Od norm żywieniowych do marketingu żywności</i>. Wyd. UP. Poznań 2011. 6. Gibson R.: <i>Principles of Nutritional Assessment</i>. 2nd ed. New York, NY, USA: Oxford University Press. 2005. 7. Golley RK, Bell LK, Hendrie GA, Rangan AM, Spence A, McNaughton SA, et al. <i>Validity of short food questionnaire items to measure intake in children and adolescents: a systematic review</i>. J Hum Nutr Diet 2017; 30(1): 36–50. 8. Gronowska-Senger A.(red.): <i>Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia</i>. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Warszawa 2013.. Dostęp online: http://www.knoz.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny.pdf 9. http://www.knoz.pan.pl/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=129 10. ISAK. <i>International Standards for Anthropometric Assessment</i>. The International Society for the Advancement of Kinanthropometry. First printed in 2001. Available online: http://www.ceap.br/material/MAT17032011184632.pdf 11. Jarosz M. (red.): <i>Normy żywienia dla populacji Polski</i>. IŻŻ, Warszawa 2017. 12. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: <i>Tabele składu i wartości odżywczej żywności</i>. Wyd. PZWL Warszawa 2017. 13. Murphy S.P., Guenther P.M., Kretsch M.J.: <i>Using the Dietary Reference Intakes to assess intakes of groups: pitfalls to avoid</i>. Journal of American Dietetic Association, 2006, 106(10), 1550-1553. 14. Practice paper of the American Dietetic Association: using the Dietary Reference Intakes. Journal of American Dietetic Association, 2011, 111, 5, 762-770. 15. Thompson F, Subar A. <i>Dietary assessment methodology</i>. In: Coulston, A.M.; Boushey CJ, eds. Nutrition in the prevention and treatment of disease. 2nd ed. San Diego, CA, USA: Academic Press; 2008. p. 3–39. 16. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 6	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,
2 – częściowy,
1 – podstawowy

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input 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:	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-1Z-05Z-37_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywnienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy na temat specyfiki żywieniowej i potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia w kontekście ich wpływu na stan odżywienia i zdrowie.</p> <p>Wykłady: Zjawiska demograficzne zachodzące w Polsce związane ze strukturą ludności w różnych grupach wiekowych. Specyfika żywienia ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności w Polsce: 1-3 letnich dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci w wieku szkolnym, młodzieży akademickiej, osób dorosłych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących, kobiet w okresie menopauzy, osób z wysokim wydatkiem energetycznym oraz osób starszych. Elementy racjonalizacji żywienia w wymienionych grupach ludności.</p> <p>Ćwiczenia: Symulacja spożycia folianów z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych. Praktyczne aspekty bilansowania racji pokarmowej dla dzieci i młodzieży. Najważniejsze aspekty bilansowania diety dla kobiet w ciąży i karmiących. Żywnienie kobiet w okresie menopauzalnym. Wykorzystanie produktów wzbogaconych w żywieniu różnych grup ludności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia: analiza źródłowych materiałów naukowych, rozwiązywanie problemów badawczych indywidualnie i w zespole, dyskusje, prezentacje multimedialne, elementy e-Learningu (https://e.sggw.pl)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość zasad racjonalnego żywienia, norm i zaleceń żywieniowych, znajomość roli, funkcji, konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie, wiedza o wartości odżywczej produktów spożywczych, sposobach oceny żywienia		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna specyficzne potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących W2 – zna najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować/zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym U2 – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków racjonalizacji żywienia oraz uznaje potrzebę ciągłego poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego (egzamin); Ocena wykonania zadania na ćwiczeniach; ocena prezentacji multimedialnych.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia, prezentacja		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pisemna praca egzaminacyjna – 50% Ocena z kolokwium ćwiczeniowych – 40% Ocena merytoryczna przygotowanej prezentacji - 10%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa/ komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.) (2008 lub 2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 4. Langley-Evans S.C. (2014): Żywnienie: wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Mahan L.K., Escott-Stump S., Raymond J.L. (2012): Krause's Food and the nutrition care process, 13 th edition, Saunders Elsevier Press. 6. Gail C.F. (2008): Community nutrition: applying epidemiology to contemporary practice, 2 nd edition, Jones and Bartlett Publishers.		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input 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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-05Z-38_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym chorób (objawami podmiotowymi i przedmiotowymi), postępowaniem diagnostycznym, rozpoznaniem różnicowym, leczeniem farmakologicznym i inwazyjnym, monitorowaniem i powikłaniami. Kontynuacja przedmiotu Kliniczny zarys chorób I.</p> <p>Wykłady: Choroby układu krążenia: zaburzenia rytmu serca, przewlekła niewydolność żylna, Choroby płuc: stany zapalne, mukowiscydoza. Enteropatia z utratą białka, choroba Hirschsprunga, niedokrwienne zapalenie jelita grubego. Choroby odbytu. Wrodzone i dziedziczne choroby trzustki. Polekowe uszkodzenie wątroby, porfirie, choroba Wilsona. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Zaburzenia odżywiania. Choroby kłębuszków nerkowych, śródmiąższowe zapalenie nerek, kamica nerkowa. Choroby układu nerwowego. AIDS. Osteoporoza. Choroby alergiczne.</p>		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia</p> <p>U2 – potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <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:	87 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Intellectual property 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 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-1Z-05Z-39_19

Koordinator zajęć:	dr Agnieszka Bobola		
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:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wykłady: Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 7;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej W2 – zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	Umiejętności: U1 – umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	Kompetencje: K1 – ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych Przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu oraz pracypisemnej		
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-learningu		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Nowińska E., Promińska U., du Vall M.: Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2011. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne. Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź 2007. Ozimek I. (red.): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa 2009. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej. 			

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:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,4 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 istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W07	1
Wiedza – W2	zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w polsce, unii europejskiej i na świecie	K_W07	1
Umiejętności – U1	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U09	1
Kompetencje – K1	ma świadomość potrzeby dokończenia się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
Kompetencje – K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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-1Z-05Z-40_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 Żywności 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 14;		
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 ochrony i edukacji konsumentów</p>	<p>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</p>	<p>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</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: 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:	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 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 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: 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-1Z-05Z-41.1_19

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Dominika Guzek		
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Dominika Guzek, dr hab. Dominka Głąbska, prof. SGGW		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji, Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia 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 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 12;		
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>U2 - 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>U3 - 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>K3 – 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</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:	1,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie 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 w 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
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 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: 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-12-05Z-41.2_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 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 12;		
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:	Wiedza: W1 – ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych W2 – zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia U2 – ma umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów związanych z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności	Kompetencje: K1 – potrafi współdziałać i pracować w grupie K2 – rozumie znaczenie przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych
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:	1. Fiedurek J.: Mikrobiom a zdrowie człowieka. Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2012. 2. Binek M.: Mikrobiom człowieka – zdrowie i choroba. <i>Post. Mikrobiol</i> , 2012, 51, 27-36. 3. 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:	1,2 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 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: 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-1Z-05Z-41.3_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 Żywienia 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 14;		
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"> Czapiński J., Panek T. (red.): Diagnostyka społeczna 2007. Warunki i jakość życia Polaków. Vizja Press&IT, Warszawa 2007. Rosner A. (red.): Społeczne i kulturowe zagadnienia przemian na wsi polskiej. IRWiR PAN, Warszawa 2012. Ruszkowski P.: Segmentacja społeczeństwa polskiego. Wyd. Scholar, Warszawa 2012. Bombol M., Dąbrowska A.: Czas wolny: konsument, rynek, marketing. K E Liber, Warszawa 2005. Bourdieu P.: Reprodukacja – elementy teorii systemu nauczania. PWN, Warszawa 2006. Znanięcki F.: Ludzie teraźniejszości a cywilizacja przyszłości, PWN, Warszawa 2001. 		
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:	0,6 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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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-1Z-05Z-41.4_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 Żywienia 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) Wykłady; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykładyproblemowe		
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 dieto profilaktyki schorzeń	Kompetencje: K1 – jest gotów do stałego doskonalenia 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:	0,6 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 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:	Język obcy angielski 3	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	English as a foreign language 3		
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: 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-1Z-05Z-42_19

Koordinator 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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1– zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 – potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic
- 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 12

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 3	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	French as a foreign language 3		
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: 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-1Z-05Z-42_19

Koordinator zajęć:	mgr Ewa Sikorska		
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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
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
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 12

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 3	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	German as a foreign language 3		
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: 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-1Z-05Z-42_19

Koordinator zajęć:	mgr Teresa Kaszuba-Naglik		
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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
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			

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 12

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 3	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Russian as a foreign language 3		
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: 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-1Z-05Z-42_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 2. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 2 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin końcowy		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%		
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 12

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		
Umiejętności – U1	U1 rozumie wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2 związane z kierunkiem studiów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U2	U2 potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Umiejętności – U4	U4 potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,