

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy farmakologii</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basics of pharmacology</b>		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-48_19</b>

Koordinator zajęć:	dr hab. Włodarek Dariusz		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przedmiot dotyczy problematyki: absorpcji, dystrybucji, transportu leku w organizmie, biotransformacji i ich wydalania oraz interakcji pomiędzy żywnością suplementami diety, alkoholem i lekami. Wykłady mają na celu poznanie przez studentów mechanizmów i skutków interakcji, metod oceny ryzyka, najczęściej występującymi interakcjami. Wykłady: Zapoznanie studentów z problematyką powstawania leków, urzędów kontrolujących proces powstawania farmaceutyków. Wyjaśnienie różnicy pomiędzy lekami markowymi, generycznymi oraz OTC, jak również z działaniami niepożądanymi leków. Zapoznanie studentów z problematyką farmakokinetyki i farmakodynamiki oraz lekami układów: przewodu pokarmowego, moczowego, sercowo-naczyniowego i endokrynologicznych, Zapoznanie studentów w zarysie z działaniem wybranych leków krwiotwórczych, krwiopochodnych i przeciwkrzepliwych oraz antybakteryjnych. Przybliżenie problemu interakcji pomiędzy lekami, lekami i żywnością lub suplementami diety, czy alkoholem. Poznanie mechanizmów i skutków interakcji, metod oceny ryzyka, najczęściej występującymi interakcjami oraz skalą zjawiska i metodami ich zapobiegania w praktyce.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca mechanizmów i skutecznych metod zapobiegania interakcjom pomiędzy żywnością, suplementami diety, alkoholem a lekami.		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie mechanizmy interakcji żywność-suplementy alkohol-lek W2 – zna i rozumie mechanizmy działania leków	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi zapobiegać interakcjom Żywność-lek u pacjentów U2 – potrafi układać diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacjach żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowej		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. literatura dotycząca interakcji leków z żywnością		
UWAGI	Dodatkowa liczba godzin (konsultacje, egzamin...), liczba godzin 2		

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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,7 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie mechanizmy mechanizmach interakcji żywność suplementy alkohol-lek	K_W01, K_W05	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie mechanizmy działania leków	K_W01, K_W02, K_W05	1, 1, 1
Umiejętności – U1	potrafi zapobiegać interakcjom żywność – lek u pacjentów	K_U01, K_U02, K_U08	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi układać diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety	K_U01, K_U02, K_U08	1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacjach żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki	K_K01, K_K03	1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Dietetyka wybranych schorzeń</b>	ECTS	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Dietetics of chosen diseases</b>		
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1S-06L-49_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Dominka Głąbska, prof SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Przekazanie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach w żywieniu klinicznym i żywieniu chorych przewlekle, np. schorzenia trzustki, serca, przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych, w tym pacjentów z kacheksją nowotworową, sarkopenią, anoreksją, otyłością olbrzymią. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze specyficzne zaburzenia występujące w danej jednostce chorobowej, w tym zaplanowania żywienia enteralnego, parenteralnego i żywienia w okresie okołooperacyjnym.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Ćwiczenia: dyskusja na temat wybranych przypadków pacjentów, rozwiązywanie problemów, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, klinicznym zarysie omawianych schorzeń jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych, wiedza o klasyfikacji i zasadach konstruowania podstawowych diet.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczone cele i strategię działania z pacjentem	Kompetencje: K1 – jest gotów do stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach osób dorosłych z treści ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne Pisemne sprawozdania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Punkty ze sprawozdań ćwiczeniowych 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, pracownia komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne rekomendacje towarzystw naukowych		
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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,5 ECTS</b>

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 zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	K_W04, K_W05	3, 3
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczone cele i strategię działania z pacjentem	K_U02, K_U03, K_U05	2, 2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta	K_K01, K_K02, K_K05	1, 1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy diagnostyki laboratoryjnej</b>	ECTS	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basic of laboratory diagnostics</b>		
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:	6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-50_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Małgorzata Stachoń		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interpretacją wyników badań laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu.</p> <p>Wykłady: Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych. Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego. Analityka ogólna, podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej. Krew i mocz jako materiał biologiczny w diagnostyce wybranych zaburzeń – gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza przypadków na podstawie wyników badań laboratoryjnych krwi i moczu w wybranych zaburzeniach (gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego), dyskusja oraz samodzielne formułowanie wniosków.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimedii. Ćwiczenia obejmujące analizę przypadków i interpretację wyników badań laboratoryjnych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym</p> <p>K2 – jest gotów do samodzielnej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (wykłady); kolokwia i sprawozdania (ćwiczenia laboratoryjne)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwii i sprawozdań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej, pod red. A. Dembińskiej-Kieć i J.W. Naskalskiego, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2002.
2. Diagnostyka laboratoryjna, red. naukowy B. Solnica, PZWL, 2014.
3. Diagnostyka laboratoryjna. Tom 1 i 2, pod red. A. Szutowicza i A. Raszei-Specht, Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk, 2009.

**UWAGI**

Ćwiczenia odbywają w układzie dwugodzinnym. Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

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 pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym	K_K02	2
Kompetencje – K2	jest gotów do samodzielnej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego	K_K01	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Poradnictwo dietetyczne</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diet counseling</b>		
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:	6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-51_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z: organizacją i działalnością poradnictwa dietetycznego w służbie zdrowia dla różnych grup populacyjnych oraz przygotowaniem i konstrukcją schematu poradnictwa w różnych rodzajach dietoterapii na wszystkich etapach kontaktu z pacjentem i innymi specjalistami ochrony zdrowia</p> <p>Wykłady: Definicje, cel i zakres działań Poradnictwa Dietetycznego. Regulacje prawne dotyczące zawodu dietetyka i poradnictwa dietetycznego w Polsce i na świecie. Rola Poradnictwa w Programach Promocji Zdrowia i opiece zdrowotnej organizowanej w ramach społeczności lokalnych. Poradnictwo w domach opieki, żłobkach, domach małego dziecka, leczeniu uzdrowskowym, w poradniach specjalistycznych. Organizacja i planowanie Poradni dietetycznej. Schemat i charakterystyczne elementy porad dietetycznych. Indywidualizacja i wybór sposobu przedstawienia zaleceń dietetycznych.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie ze specyfiką wykorzystania wskaźników stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz oceny sposobu żywienia w poradnictwie dietetycznym. Zastosowanie różnych metod oceny składu ciała, aktywności ruchowej i wydatków energetycznych w współczesnym poradnictwie dietetycznym Zasady konstruowania i przygotowanie dokumentacji, raportów, kwestionariuszy ankiet dotyczących informacji o stanie zdrowia i odżywienia pacjenta oraz sposobie żywienia. Przygotowanie pomocy dietetycznych niezbędnych w realizacji zaleceń dietetycznych i ich kontroli. Prześledzenie i ocena symulacji wywiadu i porady dietetycznej. u osób. Przeprowadzanie i modyfikacja wywiadu oraz porady dietetycznej dla różnych grup osób chorych (w zależności od historii choroby oraz wieku, płci, sytuacji socjoekonomicznej itd.) w poradnictwie indywidualnym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje oraz praktyczne zajęcia z pacjentami		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezy schorzeń dietozależnych, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeń i metod edukacji żywieniowej, 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 zasady funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych	Umiejętności: U1 – potrafi organizować i prowadzić poradnictwo dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej U2 – potrafi przygotowywać niezbędne do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentację i pomoce dietetyczne U3 – potrafi wykonywać podstawowe pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	Kompetencje: K1 – jest gotowy do pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Projekt obejmujący ustalenie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej. Wykonywanie i przeanalizowanie podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych niezbędnej do przeprowadzenia inscenizacji i symulacji indywidualnej porady dietetycznej; przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego (zebranie wywiadu, pomiary antropometryczne i wydatków energetycznych, przeprowadzenie pierwszej porady i porad sprawdzających - kontrolnych), raport z praktycznych zajęć z pacjentami.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ustalenie i analiza funkcjonowania Poradni Dietetycznej; 2. Przeprowadzenie indywidualnego poradnictwa dietetycznego)		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z projektu obejmującego zaplanowanie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej – 40% oceny końcowej Ocena z wykonywania i przeanalizowania podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych oraz przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego – 60% oceny końcowej
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008 2. Mayerscough Ph., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem. GWP, Gdańsk 2001 3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010 4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014 6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191) 7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.) 8. Zarządzeniu nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dnia 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 25	

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:	<b>80 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,8 ECTS</b>

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 zasady funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	Potrafi organizować i prowadzić poradnictwo dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej	K_U01, K_U03, K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U2	Potrafi przygotowywać niezbędne do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentację i pomoce dietetyczne	K_U02, K_U03, K_U04, K_U05	3, 3, 3, 3
Umiejętności – U3	Potrafi wykonywać podstawowe pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	K_U01, K_U02	3, 3
Kompetencje – K1	Jest gotowy do pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05	3, 3, 3, 3, 3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Organizacja i prawo w ochronie zdrowia</b>	ECTS	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Health care organisation and law</b>		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-06L-52_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk		
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 zapoznanie studentów ze specyfiką organizacji i prawa w systemie ochrony zdrowia. Wykłady: Organizacja i prawo w ochronie zdrowia – podstawowe pojęcia. System ochrony zdrowia w Polsce i na Świecie. Polityka zdrowotna państwa. Koszyk usług medycznych i kontrakty na usługi medyczne. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych – szacowanie kosztów. Struktura organizacyjna przedsiębiorstw. Otoczenie i kultura organizacyjna przedsiębiorstw. Polityka personalna. Kierowanie, rola i zadania dyrektora medycznego. Komunikacja wewnętrzna w przedsiębiorstwie. Motywowanie i wynagrodzenie w przedsiębiorstwie. Współczesne metody zarządzania placówką ochrony zdrowia. E-usługi na rynku świadczeń zdrowotnych. Podstawy prawa. Podstawowe pojęcia związane z prawem i ekonomiką przedsiębiorstw w poradnictwie żywieniowo dietetycznym. Prawne podstawy funkcjonowania zawodów medycznych w Polsce. Prawa pacjenta. Problematyka zgody na leczenie. Dokumentacja medyczna i jej znaczenie. Szkody medyczne. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne. Ekonomiczne aspekty szkody majątkowej i niemajątkowej za błędy medyczne. Podstawy prawne zamówień publicznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, wykład problemowy, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu prawa i ochrony zdrowia		
Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie podstawowe zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce W2 – zna i rozumie uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia</p>	<p><b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące prawa i organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia U2 – potrafi zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji</p>	<p><b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z prawem, organizacją i zarządzaniem zakładem ochrony zdrowia K2 – jest gotowy do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w wybranych ustawach do konkretnej sytuacji</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin 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 ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Nojszewska E (2011): System ochrony zdrowia. Problemy i możliwości ich rozwiązań. Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Witczak I. (2009): Ekonomia szpitalna. Uwarunkowania, elementy, zasady, Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa.</li> </ol>			

3. Korporowicz V. (red.) (2006): Zdrowie i jego ochrona. Między teorią a praktyką. Wyd. SGH, Warszawa;

4. Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M. (2017): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa

5. Włodarczyk C., Poździej S. (2001): Systemy zdrowotne. Zarys problematyki. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

6. Głowacka M. D., (red.) (2004): Zarządzanie zakładem opieki zdrowotnej - wybrane konteksty teoretyczno-praktyczne. Wyd. Termedia, Poznań.

7. Kęsy M. (2013): Kształtowanie kompetencji menedżerskich personelu medycznego w szpitalach. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

8. Rudawska I., Urbańczyk E. (red. nauk.) (2012): Opieka zdrowotna: zagadnienia ekonomiczne. Difin, Warszawa.

9. Kubiak R. (2010): Prawo medyczne. Wyd. Ch. Beck, Warszawa.

10. Sieńko A. (2009): Prawo pracy w ochronie zdrowia. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.

11. Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.

12. Nesterowicz M. (2013): Prawo medyczne. Wyd. 10, TNOiK, Toruń

13. Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych - wyd. 2, Lexis Nexis, Warszawa

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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 ECTS</b>

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 zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w polsce	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia	K_W07	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące prawa i organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji	K_U05	1
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z prawem, organizacją i zarządzaniem zakładem ochrony zdrowia	K_K02	1
Kompetencje – K2	jest gotowy do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w wybranych ustawach do konkretnej sytuacji	K_K04	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Seminarium dyplomowe</b>	ECTS	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diploma seminar</b>		
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1S-06L-53_19</b>

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Jadwiga Hamułka, dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Jadwiga Hamułka, dr hab. Ewa Lange		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka, Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Ćwiczenia: Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów (cel, zakres, przesłanki, hipotezy, wyniki i ich opracowanie) – dyskusja oraz monitorowanie realizacji pracy. Planowanie i realizacja studium przypadku dotyczącego aktualnych problemów żywieniowo-dietetycznych w wybranej grupie populacyjnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników innych badaczy, prezentacje ustne studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczącą różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń U2 – potrafi zaplanować i zrealizować studium przypadku lub proste badanie dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002.		

2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009.
3. Aktualne piśmiennictwo naukowe z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń
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:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,3 ECTS</b>

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 zagadnienia dotyczącą różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	Potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_U01, K_U07	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi zaplanować i zrealizować studium przypadku lub proste badanie dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_U01, K_U08, K_U09	2, 2, 2
Umiejętności – U3	Potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U06, K_U07	2, 2
Kompetencje – K1	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K01, K_K02	2, 2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Bioocena w badaniach żywieniowych</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Bioassessment in nutrition study</b>		
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: 6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-54.1_19</b>

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Małgorzata Drywień		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej z zakresu metodologii oceny wartości odżywczej żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Dostarczenie wiedzy dotyczącej prawnych i etycznych aspektów prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Kształtowanie umiejętności: postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi, właściwego doboru zwierząt do badań żywieniowych; doboru odpowiednich metod badawczych; analizy efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt.</p> <p>Wykłady: Etyczne i prawne aspekty eksperymentów na zwierzętach. Zadania Komisji Etycznych do spraw doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt. Warunki utrzymania zwierząt wykorzystywanych do doświadczeń. Bezpieczeństwo i higiena pracy ze zwierzętami. Podstawy prowadzenia doświadczeń biologicznych. Cele i zadania biologicznej ocena żywności. Metody biologiczne stosowane w ocenie wartości żywieniowej białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych. Badania biodostępności składników żywności u człowieka. Problematyka doboru zwierząt do doświadczeń żywieniowych.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie z praktycznymi aspektami pracy ze zwierzętami laboratoryjnymi. Opracowanie założeń oraz planu przeprowadzenia eksperymentów dotyczących biologicznej oceny: białka, wapnia, błonnika pokarmowego i witaminy A. Opracowanie założeń i przygotowanie diet doświadczalnych dla szczurów laboratoryjnych. Przeprowadzenie eksperymentów dotyczących określania strawności białka oraz anatomopatologicznej oceny wartości biologicznej tłuszczów z wykorzystaniem szczurów laboratoryjnych. Analiza chemiczna pozyskanego materiału biologicznego. Analiza i ocena danych uzyskiwanych w trakcie oraz w wyniku eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące przygotowanie projektu eksperymentów oraz przeprowadzenie eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu: biologii, anatomii i fizjologii organizmu, w tym układu pokarmowego; znaczenia składników pokarmowych w żywieniu; oceny stanu odżywienia organizmu		
Efekty uczenia się:	Wiedza: 01_W – zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych 02_W – zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	Umiejętności: 03_U – potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki 04_U – potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	Kompetencje: 05_K – jest gotów do współpracy w grupie 06_K – jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi 07_K – jest gotów do oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	01, 02_W - egzamin pisemny; 1 kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych 03_U – ocena przygotowania projektów doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych, ocena wykonania i analizy wyników eksperymentów przeprowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych (2 projekty i 2 sprawozdania) 04_U; 05, 06, 07_K – ocena na podstawie obserwacji w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Formularze egzaminów i kolokwium, sprawozdań z przeprowadzonych eksperymentów, projekty eksperymentów, karty opieki nad zwierzętami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (50%), kolokwium (30%), projekty (10%), sprawozdania (5%), obserwacja w trakcie zajęć (5%)		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium analityczne, zwierzętarnia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E.: Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2013.</li> <li>2. USTAWA z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz. U. poz. 266)</li> <li>3. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 4 listopada 2015 r. w sprawie informacji dotyczących zwierząt wykorzystywanych w procedurach oraz trybu przekazywania tych informacji.</li> <li>4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 grudnia 2016 r. w sprawie minimalnych wymagań, jakie powinien spełniać ośrodek, oraz minimalnych wymagań w zakresie opieki nad zwierzętami utrzymywanymi w ośrodku;</li> <li>5. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 maja 2015 r. w sprawie szkoleń, praktyk i staży dla osób wykonujących czynności związane z wykorzystywaniem zwierząt do celów naukowych lub edukacyjnych</li> <li>6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie kwalifikacji osób sprawujących opiekę nad zwierzętami doświadczalnymi i osób sprawujących nadzór nad tymi osobami;</li> <li>7. Literatura zalecana na bieżąco przez prowadzącego ćwiczenia.</li> </ol>	
<b>UWAGI</b> Ćwiczenia odbywają się w systemie zblokowanym w jednostkach 2-godzinnych	

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

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*)
01_W	zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych	K_W01; K_W02	2, 2
02_W	zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	K_W02; K_W04	2, 2
03_U	potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki	K_U01; K_U02	2, 2
04_U	potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	K_U04	2
05_K	jest gotów do współpracy w grupie	K_K01; K_K05	2, 2
06_K	jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi	K_K01	2
07_K	jest gotów do oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka	K_K05	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Zaawansowane metody analizy sensorycznej</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Advanced methods of sensory analysis of food</b>		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-54.2_19</b>

Koordinator zajęć:	dr hab. Eliza Kostyra		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o kompleksowych metodach analizy sensorycznej żywności stosowanych w badaniach analitycznych (sensorycznych) i konsumenckich, ich praktycznym wykorzystaniem oraz planowaniem i realizacją badań sensorycznych w pracach naukowych i praktyce przemysłowej. Kształtowanie umiejętności z zakresu wyznaczenia krytycznych punktów kontroli w badaniach sensorycznych, zagadnienia związane z badaniami immersyjnymi, rolą kontekstu w postrzeganiu jakości produktów i posiłków oraz badaniami elektrofizjologicznymi.</p> <p>Wykłady: Typologia i systematyka wybranych metod stosowanych w badaniach sensorycznych ze względu na przedmiot oceny, zadanie oceny, liczbę wyróżników składających się na jednostkową ocenę oraz uwzględnienie czasu trwania wrażenia i emocji jako parametru oceny. Wybrane metody analizy opisowej: koncepcja, warianty, przykłady zastosowań w badaniach. Metody dynamiczne uwzględniające przebieg wrażeń w czasie: ogólna charakterystyka, parametry pomiaru i zastosowanie w badaniach. Sensoryczne badania konsumenckie - specyfika, kierunki zastosowań, miejsca prowadzenia badań, wybór grupy konsumentów (kryteria). System zapewniania jakości produktów poprzez ustalenie krytycznych punktów kontroli (SQCCP) – założenia i realizacja. Charakterystyka wybranych metod statystycznych stosowanych do interpretacji wyników sensorycznych. Wrażenia wizualne i emocjonalne w ocenie jakości produktów (metodologia i zastosowanie). Planowanie eksperymentu w badaniach sensorycznych i konsumenckich. Badania elektrofizjologiczne w ocenie jakości sensorycznej produktów. Techniki immersyjne oraz wirtualna rzeczywistość w określaniu percepcji i roli czynników warunkujących wybór produktów/posiłków przez konsumentów z uwzględnieniem kontekstu.</p> <p>Ćwiczenia: Quizy sensoryczne oparte na opisywaniu cech jakościowych produktów. Protokoły z realizacji badań sensorycznych i konsumenckich w praktyce przemysłowej. Wykrywanie różnic w intensywności smaku (smakowitości) różnych produktów. Wpływ rodzaju zastosowanej metody na charakter wniosków z badań sensorycznych. Metoda analizy opisowej (profilowa): wybór wyróżników, sesje ocen i interpretacja wyników. Kompleksowe metody oparte na różnicowaniu próbek w jakości sensorycznej. Określanie rodzaju emocji w stosunku do produktów. „Quick sensory methods” w projektach i praktyce przemysłowej. Prezentacja projektów dotyczących wykorzystania metod w ocenie jakości produktów z uwzględnieniem konkretnego problemu badawczego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: Prezentacja multimedialna. Ćwiczenia: laboratoryjne, pracownia analizy sensorycznej wraz z wyposażeniem, rozwiązywanie problemów związanych z tematyką przedmiotu, praca studentów w podgrupach (3-4 osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	Umiejętności: U1 – potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej U2 – potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	Kompetencje: K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: obserwacja pracy studenta na ćwiczeniach, weryfikacja przedstawiania i omawiania wyników uzyskanych na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prezentacja multimedialna praktycznego rozwiązania zadania problemowego, protokół z egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z prezentacji dotyczący praktycznego wykorzystania zaawansowanych metod w ocenie jakości produktów - 40%; egzamin - 60%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.		

2. Delarue J., Lawlor B., Rogeaux M.: 2015. Rapid Sensory Profiling Techniques and related methods. Applications in New Product Development and Consumer Research. Elsevier.
3. Civile G. V., Carr B. T.: 2015. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
4. Moskowitz H.R., Beckley J.H., Resurreccion A.V.A.: 2012. Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Wiley-Blackwell.
5. Kostyra E., Baryłko-Pikielna N.: 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej. [w:] Świderski F. i Waszkiewicz-Robak B. (red.): Analiza sensoryczna w towaroznawczej ocenie żywności, rozdział 4, 55-84. Warszawa.
6. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: 2009. Sensoryczne Badania Żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania, Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków.
7. Kostyra E.: 2009. Wybrane zagadnienia z analizy żywności. [w:] Obiedziński M. (red.): Ocena jakości sensorycznej produktów żywnościowych. Wyd. SGGW, rozdział 15, 186-208. Warszawa.
8. Baryłko-Pikielna N., Kostyra E.: 2007. Sensoryczna analiza żywności. [w:] Gawęcki J. i Baryłko-Pikielna N. (red.): Zmysły, a jakość żywności i żywienia. Wyd. Akademii Rolniczej, rozdział 11, 143-169. Kraków.

**UWAGI**

Przedmiot realizowany w formie 3-godzinnych ćwiczeń w 5 blokach tematycznych

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

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 zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	K_W03	2
Umiejętności – U1	potrafi dobrać metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce przemysłowej	K_U04	2
Umiejętności – U2	potrafi interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	K_U04	2
Kompetencje – K1	jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod	K_K02	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Enzymes in food designing and production</b>		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-54.3_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Iwona Kalinowska-Wojtasik		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Techniki i Projektowania Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu możliwości wykorzystania enzymów w różnych gałęziach przemysłu spożywczego celem uzyskania pożądanych zmian surowca, poprawy jakości gotowego produktu czy zmniejszenia kosztów produkcji. Przedmiot pogłębia wiedzę na temat technologii przetwórstwa żywności.</p> <p>Wykłady: Enzymy w przetwórstwie żywności – nazewnictwo, funkcje, mechanizm działania itp. Technologie projektowania katalizatorów. Otrzymywanie enzymów przemysłowych. Enzymy w piekarnictwie. Enzymy w cukiernictwie i produkcji makaronów. Enzymy w przemyśle mięsnym. Enzymy w przetwórstwie ryb. Enzymy w produkcji wyrobów mleczarskich. Enzymy w przemyśle owocowo-warzywnym. Enzymy w produkcji piwa. Enzymy w produkcji alkoholi spożywczych i win. Modyfikacja białek za pomocą enzymów. Enzymy w przetwórstwie skrobi. Zastosowanie lipaz w produkcji składników żywności. Zastosowanie asparaginazy w wybranych produktach spożywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Zastosowanie enzymów w produkcji pieczywa. Zastosowanie enzymów do produkcji wyrobów mięsnych. Zastosowanie enzymów w produkcji wyrobów mleczarskich. Zastosowanie enzymów w przemyśle owocowo-warzywnym. Enzymatyczna modyfikacja składu i właściwości białek/ sacharydów/lipidów.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30 h; b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15 h;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie/ eksperyment; rozwiązywanie problemu; dyskusja wyników eksperymentu;		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych;</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności;</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym;</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny;</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia pisemne (ćwiczenia) i zaliczenie pisemne (wykłady)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium, sprawozdań i zaliczenia części wykładowej przedmiotu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia egzaminu pisemnego treści wykładowych - 50% Ocena z zaliczenia treści ćwiczeniowych - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium;		
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wybrane artykuły z czasopism naukowych;</li> <li>Whitehurst R.J., van Oort M. (red.): Enzymes in Food Technology. Wiley-Blackwell, Ames 2010.</li> <li>Barbosa-Canovas G.V., Tapia M.S., Cano M.P. (red.): Novel Food Processing Technologies. CRC Press, New York 2004.</li> </ol>			
<p>UWAGI</p> <p>inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 5</p>			

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

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 procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	K_W01	3
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności;	K_W03	3
Umiejętności – U1	potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym;	K_U04	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny;	K_K01	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Technologia produktów pochodzenia roślinnego</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Food of plant origin</b>		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-54.4_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Świąder		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół. Charakterystyka produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych z uwzględnieniem działania prozdrowotnego, jak również niepożądanego (np. składniki alergenne). Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami oceny przydatności żywieniowej żywności pochodzenia roślinnego, ziół oraz ich przetwarzania – charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego.</p> <p>Wykłady: Podział żywności pochodzenia roślinnego, podstawowe definicje. Żywność pochodzenia roślinnego jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Charakterystyka substancji antyodżywczych i alergizujących zawartych w żywności pochodzenia roślinnego. Metody przetwarzania surowców zielarskich. Metody otrzymywania roślinnych składników tzw. pochodnych czystych, charakterystyka technologiczno-żywnościowa: - cukru z buraków i trzciny cukrowej - herbaty i kawy naturalnej, - nasion roślin strączkowych, - skrobi z ziemniaków i innych produktów skrobiowych, – pozyskiwanie pektyn. Otrzymywanie i charakterystyka olejów natywnych. Grzyby jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Zboża niechlebne jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych. Ocena przydatności zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania (pozyskiwanie mąk i kasz).</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka technologiczno-żywnościowa wybranych produktów roślinnych o właściwościach prozdrowotnych, w tym ziół przyprawowych. Źródła, technologie pozyskiwania i właściwości składników pochodnych czystych: skrobie, inulina, oligofruktoza, pektyny, hydrokoloidy, Charakterystyka technologiczno-żywnościowa przetworów z ziemniaka (grysy, kostka, płatki, puree), nasiona roślin strączkowych i produktów ich przetworzenia. Ocena przydatności różnych zbóż niechlebowych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	Kompetencje: K1 – jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: prace pisemne (kolokwia, pisemne rozwiązania zadania problemowego, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i egzaminu.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prac pisemnych – 50%, ocena egzamin - 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sadowska A. (red.): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003.</li> <li>Siwicki K., Skopińska-Różewska E., Świdorski F. (red.): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. SPW Edycja, Olsztyn 2004.</li> <li>Świdorski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001.</li> <li>Kołodziejczyk A.: Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa 2004.</li> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu</li> </ol>		
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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

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 zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	K_W03	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	K_U01	1
Kompetencje – K1	jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	K_K02	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Diety alternatywne</b>	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Alternative diets</b>		
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: 6	<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-06L-54.5_19

Koordinator zajęć:	dr hab. Joanna Myszkowska-Rycki
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu alternatywnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce. Ponadto celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o korzyściach i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych, w różnych jednostkach chorobowych oraz w grupach o szczególnych wymaganiach żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Przegląd aktualnie popularnych diet alternatywnych - ranking diet świata. Diety z modyfikacją udziału makroskładników - charakterystyka diet niskowęglowodanowych (dieta Atkinsa i dieta Kwaśniewskiego). Diety wegetariańskie i ich odmiany. Charakterystyka diety MIND oraz diety 3D Chili. Analiza zaleceń diety Gersona oraz dr Budwig. Charakterystyka i zastosowanie diety Portfolio. Paleolityczny model żywienia. Diety redukcyjne: Weight Watchers, Jany Craig, przerywanego postu. Dieta Ornisha oraz Suzanne Somers Diet. Dieta ZONE. Dieta Inuitów. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna. Zasady planu redukcji masy ciała wg. Kliniki Mayo. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.</p> <p>Ćwiczenia: Wprowadzenie do tematyki związanej z alternatywnymi sposobami żywienia. Charakterystyka i zastosowanie diet ketogennych. Diety z modyfikacjami podaży makroskładników - dieta Dukana. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/produktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami diety ZONE. Dieta wegańska - analiza pod kątem zawartości wybranych składników pokarmowych. Modyfikacje diety paleo - dieta samuraja. Charakterystyka wartości odżywczej diety Kopenhaskiej. Norweski model żywienia w profilaktyce wybranych chorób dietozależnych. Charakterystyka diety wg. dr Dąbrowskiej. Dieta bezglutenowa - charakterystyka i ocena wartości odżywczej produktów bezglutenowych. Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami diety makrobiotycznej. Praktyczne wykorzystanie indeksu i ładunku glikemicznego w układaniu jadłospisu. Diety rotacyjne - charakterystyka i możliwości zastosowania.</p>
-------------------------------	---

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 15;
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych
---------------------	---

Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat funkcjonowania organizmu człowieka, zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.
---	---

Efekty uczenia się:	<p><b>Wiedza:</b> W1 – zna czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością W2 – zna rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz zapewnieniu zdrowia publicznego W3 – zna zasady oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i zdrowia jednostek i grup populacyjnych</p> <p><b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, produkcji żywności, prawa w ochronie zdrowia, gospodarczego i ochrony konsumenta U2- potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu U3 – potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia jednostek i różnych grup populacyjnych</p> <p><b>Kompetencje:</b> K1 - jest gotowy do nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie</p>
---------------------	--

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: karty pracy z treści realizowanych na ćwiczeniach
---	---

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: formularze sprawozdań, prezentacje analiz studiów przypadku
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), oceny ze sprawozdań realizowanych na ćwiczeniach (50%)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Adamo P., C. Whitney C.: Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa 1999. 2. Dukan P.: Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London 2011. 3. Pitchford P.: Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka, Warszawa 2010. 4. czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition i inne	
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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

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 czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością	K_W03	2
Wiedza – W2	zna rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz zapewnieniu zdrowia publicznego	K_W01, K_W03	2, 2
Wiedza – W3	zna zasady oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i zdrowia jednostek i grup populacyjnych	K_W04	2
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, produkcji żywności, prawa w ochronie zdrowia, gospodarczego i ochrony konsumenta	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu	K_U02	2
Umiejętności – U3	potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia jednostek i różnych grup populacyjnych	K_U02	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie	K_K02	2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Polityka żywienia ludności</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Food and nutrition policy</b>		
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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-06L-54.6_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Krystyna Rejman, prof SGGW		
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>Dostarczenie wiedzy dotyczącej zagadnień globalnej produkcji i użytkowania żywności w aspekcie bezpieczeństwa żywnościowego świata, strategii i działań podejmowanych na szczeblach światowym, regionalnych i lokalnych w celu poprawy żywienia, wyzwań, jakim sprostać powinna polityka żywienia w XXI w. oraz kształtowanie postawy odpowiedzialności za żywienie i szeroko rozumiane zdrowie publiczne.</p> <p>Wykłady: Cele, zakres i modele polityki żywienia ludności. Zagadnienia demografii świata i regionów w aspekcie kształtowania produkcji rolniczej i żywienia. Światowa produkcja i wykorzystanie podstawowych surowców żywnościowych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego. Żywnościowe aspekty podaży żywności. Bezpieczeństwo żywnościowe świata i inicjatywy na rzecz ograniczania głodu i niedożywienia. Przyczyny, rozmiary i skutki marnotrawstwa żywności. Imperatyw zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności. Problem żywienia ludności o niskim statusie ekonomicznym w Polsce i w państwach Unii Europejskiej oraz działania naprawcze. Instrumenty realizacji polityki żywienia. Programy żywienia i racjonalizacji spożycia żywności – doświadczenia wybranych krajów. Strategie na rzecz poprawy żywienia i zdrowia lokalnej ludności. Zaangażowanie organizacji międzynarodowych i w obszarze polityki żywienia. CSR w sektorze gastronomii w kontekście problemów żywienia ludności i zrównoważonego rozwoju. Wyzwania dla polityki żywienia ludności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimedii i elementami dyskusji.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu gospodarki żywnościowej, zdrowia publicznego i społecznych problemów rozwoju świata		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie cele i modele polityki żywienia ludności w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata i regionów</p> <p>W2 – ma wiedzę dotyczącą głównych problemów społeczno-cywilizacyjnych współczesnego świata determinujących możliwości żywienia i zdrowie publiczne</p> <p>W3 – ma wiedzę o programach i narzędziach polityki żywienia podejmowanych w skali globalnej, regionalnej i lokalnej oraz działaniach podejmowanych przez różne grupy interesariuszy</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do interpretacji informacji dotyczących zagadnień z obszaru polityki żywienia ludności</p> <p>U2 – umie ocenić trendy żywieniowe w aspekcie zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do podejmowania inicjatyw służących poprawie żywienia i zdrowia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z tematyki wykładów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół z egzaminu, ocenione arkusze egzaminacyjne (przykładowe), projekty zapisane na nośniku elektronicznym		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu 60%, ocena indywidualnego projektu 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna/aula ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Halicka E., Kowrygo B.: Polityka żywienia ludności – cele i instrumenty wdrażania. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009, s. 243-253.</p> <p>2. Rudy M.: Polityka żywienia ludności. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2016.</p>		

<p>3. Rejman K.: Spożycie żywności i zachowania żywieniowe wśród ludności o niskich dochodach w Polsce oraz wnioski dla polityki żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa 2010, rozdz. 2.2. i 2.3. s. 28-57 oraz 4.2. i 5. s. 153-178.</p> <p>4. Czasopisma o tematyce z zakresu przedmiotu, np. Food Policy, Public Health Nutrition, Zeszyty Naukowe SGGW Problemy Rolnictwa Światowego.</p> <p>5. Flagowe bieżące publikacje FAO dostępne na stronie internetowej FAO, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seria SOFI: The State of Food Security and Nutrition in the World;</li> <li>▪ Seria SOFA: The State of Food and Agriculture;</li> <li>▪ Seria SOFIA: The State of World Fisheries and Aquaculture.</li> </ul> <p>6. Bieżące publikacje WHO dostępne na stronie internetowej WHO, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ WHO: World Health Report 2013: Research for Universal Health Coverage. WHO, Geneva 2013.</li> <li>▪ Seria: World Health Statistics, np. World Health Statistics 2018. Monitoring Health for the SDGs.</li> <li>▪ WHO: Ten Years in Public Health, 2007–2017: Report by Dr Margaret Chan, Director-General, World Health Organization. WHO, Geneva 2017.</li> <li>▪ Donaldson L, Rutter P.: Healthier, Fairer, Safer: The Global Health Journey, 2007-2017. WHO, Geneva 2017.</li> </ul>
<p><b>UWAGI</b> Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum: konsultacje, egzamin – liczba godzin 5.</p>

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:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,3 ECTS</b>

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 cele i modele polityki żywienia ludności w aspekcie zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata i regionów	K_W06	2
Wiedza – W2	ma wiedzę dotyczącą głównych problemów społeczno-cywilizacyjnych współczesnego świata determinujących możliwości żywienia i zdrowie publiczne	K_W06	2
Wiedza – W3	ma wiedzę o programach i narzędziach polityki żywienia podejmowanych w skali globalnej, regionalnej i lokalnej oraz działaniach podejmowanych przez różne grupy interesariuszy	K_W06	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do interpretacji informacji dotyczących zagadnień z obszaru polityki żywienia ludności	K_U01	2
Umiejętności – U2	umie ocenić trendy żywieniowe w aspekcie zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności	K_U01	1
Kompetencje – K1	jest gotów do podejmowania inicjatyw służących poprawie żywienia i zdrowia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka	K_K02	1

\*) 3 – znaczący i szczegółowy, 2 – częściowy, 1 – podstawowy