

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input 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:	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-1Z-06L-43_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poszerzenie wiedzy studentów w zakresie postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych (nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, chorobach przewodu pokarmowego, chorobach nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, zespole metabolicznym, dyslipidemiach), wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób, ich powikłań i leczenia. Student posiędzie wiedzę i umiejętności konieczne do udzielania porad dietetycznych w określonych nauczaniem jednostkach chorobowych, prawidłowego przygotowania jadłospisów i nadzorowania postępowania dietetycznego w trakcie przebiegu choroby.</p> <p>Wykłady: Znaczenie czynników żywieniowych w nieswoistych stanach zapalnych jelit i w zespole jelita drażliwego. Modyfikacje dietetyczne w chorobach skóry. Postępowanie dietetyczne w zespole złego wchłaniania i zespołach poresekcyjnych. Modyfikacje diety w chorobach neurologicznych, epilepsja oraz zastosowanie w procesie terapeutycznym diety ketogenicznej. Diety eliminacyjne w nietolerancjach i alergiach pokarmowych oraz celiakii u osób dorosłych. Modyfikacje dietetyczne w kamicach nerkowych, dnian moczanowej oraz w przewlekłej niewydolności nerek leczonych zachowawczo i nerkozastępczo. Żywnienie w chorobach z niedoborami immunologicznymi. Znaczenie immunonutrition w dietetyce klinicznej. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Ćwiczenia: Praktyczne aspekty modyfikacji dietetycznych w przewlekłych chorobach przewodu pokarmowego. Postępowanie w głodówkach. Postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit, w zespole złego wchłaniania oraz zespole jelita drażliwego. Opracowanie diety ketogenicznej na podstawie studium przypadków. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób dorosłych z nieprawidłową reakcją na pokarm. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dnian moczanową i przewlekłą chorobą nerek. Planowanie modyfikacji dietetycznych dla osób z niedoborami immunologicznymi. Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej</p> <p>W2 – zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania</p> <p>U2 – potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w wybranych chorobach przewlekłych oraz dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania z wykonanych projektów		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena ze sprawozdań i raportów z projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach przewlekłych (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Włodarek D.: Dietetyka. Format AB Warszawa 2005 2. Bujko J. (red.): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa 2006 3. Włodarek D. (red.): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa 2009 4. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010 5. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 15	

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:	1,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym	K_W05, K_W06	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W02	1
Umiejętności - U1	potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	K_U01, K_U02, K_U08	3, 3, 3
Umiejętności - U2	potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_U01, K_U02, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje - K1	jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Bioocena w badaniach żywieniowych	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Bioassessment in nutrition study		
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: 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-1Z-06L-44.1_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW		
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 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 12;		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>01_W – zna i rozumie rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych</p> <p>02_W – zna i rozumie podstawowe zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>03_U – potrafi projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki</p> <p>04_U – potrafi pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>05_K – jest gotów do współpracy w grupie</p> <p>06_K – jest gotów odpowiednio identyfikować i określić priorytety związane z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi</p> <p>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</p>
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"> 1. Szarek J., Szweda M., Strzyżewska E.: Zwierzęta laboratoryjne patologia i użytkowanie. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2013. 2. USTAWA z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych (Dz. U. poz. 266) 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. 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; 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 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; 7. Literatura zalecana na bieżąco przez prowadzącego ćwiczenia. 	
UWAGI 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:	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*)
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:	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Advanced methods of sensory analysis of food		
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: 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-44.2_19

Koordynator 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 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 12;
-----------------------------------	--

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:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych</td> <td>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</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów spożywczych z wykorzystaniem zaawansowanych i nowoczesnych metod</td> </tr> </table>	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
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:	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 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:	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Enzymes in food designing and production		
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: 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-1Z-06L-44.3_19

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 Żywności 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 14 h; b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 12 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:	Wiedza: W1 – zna i rozumie procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych; W2 – zna i rozumie zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności;	Umiejętności: U1 – potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym;	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny;
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;		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Wybrane artykuły z czasopism naukowych; 2. Whitehurst R.J., van Oort M. (red.): Enzymes in Food Technology. Wiley-Blackwell, Ames 2010. 3. Barbosa-Canovas G.V., Tapia M.S., Cano M.P. (red.): Novel Food Processing Technologies. CRC Press, New York 2004.			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 5			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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 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:	Technologia żywności pochodzenia roślinnego	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food of plant origin		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:		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: 6	<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-06Z-44.4_19

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Świąder
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 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 niechlebnych 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 niechlebnych do przemysłowego przetwarzania – porównanie jakości mąk i kasz.</p>
-------------------------------	---

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 14;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 12;</p>
-----------------------------------	---

Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne
---------------------	---

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

Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących żywności pochodzenia roślinnego</p> <p>Umiejętności: U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego</p> <p>Kompetencje: K1 – jest gotów do identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego</p>
---------------------	---

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:	<p>1. Sadowska A (red.) (2003): Rośliny lecznicze w weterynarii i zootechnice, Warszawa.</p> <p>2. Siwicki K. (red.) (2004): Immunomodulacja – nowe możliwości w ochronie zdrowia. Wyd. EDYCJA.</p> <p>3. Świdorski F., Waszkiewicz-Robak. B. (red) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>4. Kołodziejczyk A. (2004): Naturalne związki organiczne, PWN Warszawa.</p>
--	---

5.Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu
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:	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 podstawowe zagadnienia dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją w aspektach dotyczących 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:	Diety alternatywne	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Alternative diets		
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: 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-12-06L-44.5_19

Koordinator zajęć:	dr hab. Joanna Myszkowska-Rygiak
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności 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 modyfikacją 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 14; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 12;
-----------------------------------	--

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>Wiedza: 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>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 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>Kompetencje: 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:	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 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:	Polityka żywienia ludności	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Food and nutrition policy		
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: 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-1Z-06L-44.6_19

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 14;		
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"> ▪ Seria SOFI: The State of Food Security and Nutrition in the World; ▪ Seria SOFA: The State of Food and Agriculture; ▪ Seria SOFIA: The State of World Fisheries and Aquaculture. <p>6. Bieżące publikacje WHO dostępne na stronie internetowej WHO, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ WHO: World Health Report 2013: Research for Universal Health Coverage. WHO, Geneva 2013. ▪ Seria: World Health Statistics, np. World Health Statistics 2018. Monitoring Health for the SDGs. ▪ WHO: Ten Years in Public Health, 2007–2017: Report by Dr Margaret Chan, Director-General, World Health Organization. WHO, Geneva 2017. ▪ Donaldson L, Rutter P.: Healthier, Fairer, Safer: The Global Health Journey, 2007-2017. WHO, Geneva 2017.
<p>UWAGI 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:	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 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

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Internship - in the hospital		
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: 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-1Z-06L-45_19

Koordinator zajęć:	dr inż Aleksandra Kołota		
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; W2 – zna i rozumie zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia.	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu diety terapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia; U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej.	Kompetencje: K1 – jest gotów pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dorosłych		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka			
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	200 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

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

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,