

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietary prevention		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

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: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2020/2021 Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-52_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i jej składników, zarówno odżywczych, jak i biologicznie aktywnych, w etiopatogenezie i profilaktyce rozwoju chorób dietozależnych. Ćwiczenia: Profilaktyka pierwotna zespołu metabolicznego, chorób układu krążenia, chorób nowotworowych, osteoporozy, chorób nerek oraz chorób neurodegeneracyjnych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Prezentacje z wykorzystaniem techniki audiowizualnej, dyskusja, praca koncepcyjna.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie mechanizmy korzystnego i niekorzystnego działania składników żywności (odżywczych i substancji biologicznie czynnych) na organizm człowieka w aspekcie rozwoju i profilaktyki chorób dietozależnych W2 – zna i rozumie procesy i zjawiska zachodzące w żywności wpływające korzystnie i niekorzystnie na jej jakość oraz determinujące jej udział w rozwoju i profilaktyce chorób dietozależnych W3 – zna i rozumie rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka	Umiejętności: U1 - potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z najnowszych specjalistycznych źródeł naukowych dotyczące roli żywienia w etiopatogenezie i profilaktyce chorób dietozależnych U2 - potrafi określić wpływ sposobu żywienia pacjenta na funkcjonowanie i stan zdrowia jego organizmu w aspekcie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych U3 – potrafi zmodyfikować sposób żywienia pacjenta uwzględniając popełniane przez niego błędy żywieniowe i mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych U4 – potrafi zmodyfikować metody i techniki obróbki surowców spożywczych i przyrządzania potraw mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	Kompetencje: K1 – jest gotów współpracować z pacjentem motywując go do zmiany niewłaściwych zachowań żywieniowych sprzyjających rozwojowi chorób dietozależnych K2 – jest gotów podejmować działania popularyzujące najnowszą wiedzę z zakresu żywienia człowieka mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie pisemne na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze zaliczeniowe i protokół zaliczeniowy		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna audytorium z dostępem do internetu albo sala komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017. Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie. PZWL, Warszawa 2019. 		
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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 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 mechanizmy korzystnego i niekorzystnego działania składników żywności (odżywczych i substancji biologicznie czynnych) na organizm człowieka w aspekcie rozwoju i profilaktyki chorób dietozależnych	K_W02	2
Wiedza – W2	Zna i rozumie procesy i zjawiska zachodzące w żywności wpływające korzystnie i niekorzystnie na jej jakość oraz determinujące jej udział w rozwoju i profilaktyce chorób dietozależnych	K_W03	2
Wiedza – W3	Zna i rozumie rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z najnowszych specjalistycznych źródeł naukowych dotyczące roli żywienia w etiopatogenezie i profilaktyce chorób dietozależnych	K_U01	2
Umiejętności – U2	Potrafi określić wpływ sposobu żywienia pacjenta na funkcjonowanie i stan zdrowia jego organizmu w aspekcie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_U02	2
Umiejętności – U3	Potrafi zmodyfikować sposób żywienia pacjenta uwzględniając popełniane przez niego błędy żywieniowe i mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_U03	2
Umiejętności – U4	Potrafi zmodyfikować metody i techniki obróbki surowców spożywczych i przyrządzania potraw mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_U04	2
Kompetencje – K1	Jest gotów współpracować z pacjentem motywując go do zmiany niewłaściwych zachowań żywieniowych sprzyjających rozwojowi chorób dietozależnych	K_K02	2
Kompetencje – K2	Jest gotów podejmować działanie popularyzujące najnowszą wiedzę z zakresu żywienia człowieka mając na celu zmniejszenie ryzyka rozwoju chorób dietozależnych	K_K03	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		

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 checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1Z-08L-54_20

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywnienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowania pracy inżynierskiej oraz monitorowanie postępów w jej realizacji; kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej podczas studiów, krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji.</p> <p>Ćwiczenia: Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy inżynierskiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego cytowania; formułowanie celu i zakresu pracy; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków. Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy: cel, zakres pracy, przesłanki podjęcia pracy, wyniki i ich opracowywanie. Dyskusja oraz monitorowanie realizacji pracy. Przekazanie przez prowadzącego informacji na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego etapu realizacji pracy inżynierskiej, jej złożenia oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań własnych, 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:	<p>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, wytwarzania i oceny żywności, funkcjonowania rynku żywności i zachowań konsumentów</p>	<p>Umiejętności: U1 - potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów U2 – potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy</p>	<p>Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej</p>
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:			
<ol style="list-style-type: none"> 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. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy inżynierskiej. 			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 3			

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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,7 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 podstawowe zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i wytwarzania żywności oraz zachowań konsumenckich	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów	K_U01, K_U08	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi przygotować konspekt pracy inżynierskiej, sformułować cel i zakres, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy uzyskanych wyników oraz właściwego wnioskowania	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U09	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i ustnej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U07, K_U08, K_U09	2, 2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w trakcie realizacji pracy dyplomowej	K_K01, K_K02	2, 2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy