

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Fizjologia człowieka			ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human Physiology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Ewa Fürstenberg				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy i doktoranci Zakładu Fizjologii Żywienia				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Fizjologii Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczanie wiedzy na temat roli, funkcjonowania i regulacji pracy narządów i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi. Kształtowanie umiejętności badania i oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu. Kształtowanie umiejętności interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem nowoczesnych audiowizualnych metod prezentacji. Ćwiczenia z użyciem programów komputerowych- wirtualnych laboratoriów fizjologicznych i diagnostyki krwi, z wykorzystaniem testów krążeniowych, spirometrycznych i sprawnościowych (<i>in vivo</i>) oraz oznaczeń biochemicznych (<i>in vitro</i>). Znaczną część ćwiczeń studenci wykonują na sobie z wykorzystaniem aparatów pomiarowych i innego sprzętu pomocniczego, testów paskowych i odczynników chemicznych. Analiza i interpretacja wyników uzyskanych w oznaczeniach wykonanych przez studentów, a także prezentacja przygotowanych przez studentów referatów dotyczących hormonalnej regulacji procesów rozrodczych i działania hormonów żołądkowo-jelitowych.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Układ nerwowy somatyczny i autonomiczny, potencjał spoczynkowy i czynnościowy komórki nerwowej, fizjologia synapsy chemicznej i elektrycznej, reakcje odruchowe i schemat łuku odruchowego. Podział i mechanizm działania receptorów i narządów zmysłów. Klasyfikacja hormonów i komórkowy mechanizm ich działania, regulacyjne osie hormonalne podwzgórze-przysadka-gruczoły obwodowe, hormony i ich rola w organizmie. Fizjologia skurczu mięśni szkieletowych i gładkich. Automatyzm, mechanizm skurczu i regulacja pracy serca. Fizjologia i regulacja układu krążenia. Skład i funkcje krwi, powstawanie i funkcje komórek krwi, mechanizm krzepnięcia krwi. fizjologia i regulacja pracy nerek. Fizjologia układu oddechowego, transport gazów oddechowych, regulacja oddychania. Czynność motoryczna i wydzielnicza układu pokarmowego i ich regulacja. Trawienie i wchłanianie składników pokarmowych.</p> <p>Ćwiczenia: Badanie właściwości nerwów i reakcji odruchowych. Badanie działania narządów zmysłów. Badanie właściwości mięśni szkieletowych, gładkich i mięśnia sercowego. Hormonalna regulacja poziomu glukozy we krwi. Hormonalna regulacja procesów rozrodczych. Badanie parametrów hemodynamicznych układu krążenia oraz jego sprawności adaptacyjnej i wydolności. Badanie parametrów hematologicznych i wybranych właściwości krwi, oznaczanie grup krwi i czynnika Rh. Ocena funkcjonowania układu wydalniczego i przebiegu procesów metabolicznych, analiza składu i właściwości moczu. Określanie rodzajów oddychania, badanie sprawności wentylacyjnej układu oddechowego. Badanie adaptacji układu krążenia i oddechowego do wysiłku fizycznego. Oznaczanie aktywności enzymów trawiennych i właściwości żółci oraz określanie optymalnych warunków do działania enzymów trawiennych i trawienia składników pokarmowych. Charakterystyka i identyfikacja hormonów żołądkowo-jelitowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat budowy komórek i tkanek zwierzęcych, budowy poszczególnych narządów wewnętrznych i ich układów.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	02_W – ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka	03_U – ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów	04_U – ma umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	05_K – ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania i ustnej prezentacji referatu

Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykłady); kolokwia (ćwiczenia laboratoryjne) 03_U, 04_U – kolokwia, przygotowanie sprawozdań w zespole (ćwiczenia laboratoryjne) 04_U, 05_K – przygotowanie sprawozdań i referatu w zespole (ćwiczenia laboratoryjne)
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń laboratoryjnych (kolokwiów, sprawozdań i referatu) Protokół oceny końcowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	50% - ocena z egzaminu pisemnego z treści wykładowych i referatowych, 50% - ocena z ćwiczeń obejmujących kolokwia, sprawozdania i referat. Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich, co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia studencka
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1) Jaworek J. (2012): Podstawy fizjologii medycznej. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 2) Konturek S. (2000): Fizjologia człowieka t. V. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków. 3) McLaughlin D., Stamford J., White D. (2008): Fizjologia człowieka. Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4) Rosołowska-Huszcz D., Gromadzka-Ostrowska J. (2008): Ćwiczenia z fizjologii człowieka. Wyd. SGGW, Warszawa. 5) Traczyk W. (2010/2013): Fizjologia człowieka w zarysie. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	126 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę o mechanizmach rządzących funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	K_W01; K_W11
02_W	ma wiedzę o wzajemnych powiązaniach funkcjonalnych między narządami i układami narządów człowieka	K_W01; K_W11
03_U	ma umiejętność badania i oceny działania, sprawności i wydolności adaptacyjnej własnych narządów i tworzonych przez nie układów	K_U01
04_U	ma umiejętność interpretacji wyników podstawowych badań diagnostycznych: hematologicznych, spirometrycznych, hemodynamicznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	K_U01
05_K	ma umiejętność współpracy w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników oraz przygotowywania i ustnej prezentacji referatu	K_K02; K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Mikrobiologia ogólna i żywności	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	General and Food Microbiology		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordynator przedmiotu:	prof. dr hab. Stanisław Błażej		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, Wydział Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności; Zakład Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji		
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok I	c) niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie z morfologią i fizjologią wybranych pleśni, drożdży i bakterii oraz ich rolą w kształtowaniu jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców oraz produktów spożywczych podczas produkcji, dystrybucji, przechowywania i konsumpcji.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin: 14h; b) ćwiczenia; liczba godzin: 18h;		
Metody dydaktyczne:	Wykład, doświadczenie, dyskusja, praca indywidualna i zespołowa		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rys historyczny nauk mikrobiologicznych. Miejsce drobnoustrojów w świecie organizmów żywych. Szczególne cechy drobnoustrojów. Charakterystyka systematyczna, morfologiczna i fizjologiczna prokariotów i eukariotów ważnych w mikrobiologii żywności. Wpływ czynników środowiska zewnętrznego i wewnętrznego na wzrost drobnoustrojów. Wpływ drobnoustrojów na środowisko żywności. Oddziaływanie między drobnoustrojami. Drobnoustroje jako wskaźnik psucia się żywności i jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Metody niszczenia drobnoustrojów. Drobnoustroje patogenne jako przyczyna zatruc pokarmowych.</p> <p>Ćwiczenia: Pożytki, technika posiewów i metody hodowli drobnoustrojów. Morfologia i fizjologia bakterii, drożdży i pleśni ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wykorzystanie metod barwienia w diagnostyce drobnoustrojów. Metody liczenia drobnoustrojów. Mikroflora wody, powietrza, gleby i opakowań. Mikroflora surowców i żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wykorzystanie metod wskaźnikowych i hodowlanych liczenia drobnoustrojów w ocenie stanu sanitarno-higienicznego żywności. Wpływ środków konserwujących na wzrost grzybów i bakterii w żywności.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu biologii		
Efekty kształcenia:	<p>01_W – zna kryteria taksonomiczne, morfologiczne i fizjologiczne diagnostyki prokariotów i eukariotów</p> <p>02_W – zna czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na wzrost drobnoustrojów w żywności, rozumie wzajemne relacje między drobnoustrojami</p> <p>03_U – umie dobrać odpowiednią metodę i potrafi zidentyfikować podstawowe grupy drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych w surowcach i produktach żywnościowych</p>	<p>04_U – umie interpretować wyniki badań i na ich podstawie ocenić jakość mikrobiologiczną środowiska żywności</p> <p>05_K – jest świadomy korzyści i zagrożeń związanych z obecnością drobnoustrojów w żywności, potrafi ocenić ryzyko zatrucia pokarmowego i umie wskazać mikroorganizmy za nie odpowiedzialne</p> <p>06_K – potrafi współpracować w grupie i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i aktualizowania wiedzy mikrobiologicznej</p>	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<p>01_W, 02_W, 03_U, 04_U – kolokwia na zajęciach laboratoryjnych</p> <p>03_U, 04_U – praktyczna identyfikacja ważniejszych bakterii i grzybów</p> <p>05_K, 06_K – omówienie wyników otrzymanych podczas zajęć laboratoryjnych</p> <p>01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – egzamin pisemny (pytania otwarte)</p>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne wykazy cząstkowych ocen z kolokwium wraz z tymi kolokwiami, arkusz odpowiedzi na kolokwium praktycznym, prace egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Kolokwia na zajęciach laboratoryjnych - 25%</p> <p>Praktyczna identyfikacja ważniejszych grzybów i bakterii z omówieniem wyników i ich interpretacją - 25%</p> <p>Ocena z egzaminu - 50%</p>		
Miejsce realizacji zajęć:	Pracownia Mikrobiologiczna w Zakładzie Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Schlegel H. (1996): Mikrobiologia ogólna, PWN, Warszawa;</p> <p>2. Duszkiwicz-Reinhard W., Grzybowski R., Sobczak E. (2003): Teoria i ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i technicznej (skrypt do ćwiczeń). Wyd. SGGW, Warszawa;</p> <p>3. Błażej S., Gientka I. (red.) (2010): Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>4. Burbianka M., Pliszka A. (1983): Mikrobiologia żywności. PZWL, Warszawa</p>		

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	130 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna kryteria taksonomiczne, morfologiczne i fizjologiczne diagnostyki prokariotów i eukariotów	K_W06
02_W	zna czynniki zewnętrzne i wewnętrzne wpływające na wzrost drobnoustrojów w żywności, rozumie wzajemne relacje między drobnoustrojami	K_W06, K_W09, K_W11, K_W12
03_U	umie dobrać odpowiednią metodę i potrafi zidentyfikować podstawowe grupy drobnoustrojów saprofitycznych i patogennych w surowcach i produktach żywnościowych	K_U01
04_U	umie interpretować wyniki badań i na ich podstawie ocenić jakość mikrobiologiczną środowiska żywności	K_U09
05_K	jest świadomy korzyści i zagrożeń związanych z obecnością drobnoustrojów w żywności, potrafi ocenić ryzyko zatrucia pokarmowego i umie wskazać mikroorganizmy za nie odpowiedzialne	K_K06
06_K	potrafi współpracować w grupie i rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i aktualizowania wiedzy mikrobiologicznej	K_K03, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Chemia żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food chemistry				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Jarosława Rutkowska prof. nadzwycz. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Jarosława Rutkowska, dr inż. Krzysztof Tambor, mgr inż. Agata Antoniewska, pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakładu Analiz Instrumentalnych				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Analiz Instrumentalnych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia laboratoryjne				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, pojęcie pH i pKa na przykładzie miareczkowania potencjometrycznego elektrolitów silnych i słabych. Badanie wybranych wyróżników jakości wody do celów spożywczych: utlenialność, zawartość tlenu rozpuszczonego. Właściwości laktozy i zawartość w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach świeżych, przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Karmelizacja cukrów: przykłady występowania w żywności, przebieg procesu karmelizacji (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie. Właściwości węglowodanów w żywności.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest podstawowa wiedza z zakresu chemii ogólnej i organicznej. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, obliczeń na podstawie równań reakcji, obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych 02_U – potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania oraz posiada umiejętność przeprowadzenia i wykorzystania oznaczeń wskaźników chemicznych do badania jakości wybranych produktów żywnościowych	03_U – posiada umiejętność oznaczania w wybranych produktach żywnościowych związków powstających podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów hydrolizy i utleniania lipidów 04_K – rozumie potrzebę analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń 02_U, 03_U, 04_K – sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń dokumentujące przeprowadzone analizy i omówienie wyników.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwiów i sprawozdań.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena w skali zgodnie z Regulaminem studiów SGGW. Elementy mające wpływ na ocenę końcową: Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 50%. Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 50%.				
Miejsce realizacji zajęć:	Laboratorium do przedmiotu Chemia Żywności – ćwiczenia laboratoryjne.				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1) Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.					
2) Stołyhwo A., Rutkowska J. (2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa.					
3) Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności – główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa.					
4) Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.					
5) Sikorski Z.E., Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton.					
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma podstawową wiedzę o związkach organicznych występujących w żywności oraz zna ich właściwości funkcjonalne	K_W01, K_W09
02_W	ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych	K_W10
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania oraz posiada umiejętność przeprowadzenia i wykorzystania oznaczeń wskaźników chemicznych do badania jakości wybranych produktów żywnościowych	K_U01
04_U	posiada umiejętność oznaczania w produktach i surowcach żywnościowych związków powstających podczas procesów technologicznych (np. karmelizacja) oraz niekorzystnych przemian podczas procesów hydrolizy i utleniania lipidów	K_U01
05_K	rozumie potrzebę analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Immunologia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Immunology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Michał Oczkowski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Michał Oczkowski, dr inż. Ewa Fürstenberg				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z podstawami immunologii, obejmującymi budowę i funkcję narządów i komórek układu odpornościowego oraz z czynnikami modulującymi i podstawowymi metodami diagnostyki zaburzeń odporności. Realizacja przedmiotu wymaga wiedzy z zakresu anatomii oraz biochemii.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Podział funkcjonalny układu odpornościowego. Morfologia narządów i komórek biorących udział w odpowiedzi immunologicznej. Mechanizmy nieswoistej odpowiedzi immunologicznej. Antygeny i mechanizmy rozpoznawania antygenów. Układ odpornościowy związany z błonami śluzowymi. Mechanizmy swoistej (komórkowej i humoralnej) odpowiedzi immunologicznej. Przeciwciała i ich znaczenie w układzie odpornościowym. Tolerancja immunologiczna, mechanizmy nadwrażliwości i powstawania alergii. Immunomodulacyjne działanie składników odżywczych i bioaktywnych składników żywności.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ma wiedzę z zakresu anatomii człowieka i biochemii				
Efekty kształcenia:	01_W – ma rozszerzoną wiedzę z zakresu funkcji podstawowych komórek immunologicznie kompetentnych	02_U – potrafi wyszukać i analizować potrzebne informacje dotyczące poszczególnych typów odpowiedzi immunologicznej	03_U – potrafi zastosować podstawowe techniki w pozyskiwaniu informacji służących do oceny odporności humoralnej i komórkowej	04_K – rozumie potrzebę pogłębiania swojej wiedzy z zakresu immunopatogenezy, immunodiagnostyki i immunomodulacji	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Materiał wykładowy – 01_W, 02_U, 03_U, 04_K – zaliczenie testu				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach oceny z zaliczenia wykładów (karta odpowiedzi do pytań testowych)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa z przedmiotu składa się z oceny zaliczenia z wykładów				
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady: sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Male D., Brostoff J., Roth D.B., Roitt I (2008): Immunologia, Wyd. II, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 2) Gołąb J., Jakóbisiak M., Lasek W., Stokłosa T (2012): Immunologia, Wyd. VI, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 3) Ptak W., Ptak M., Szczepanik M. (2010): Podstawy immunologii, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	57 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma rozszerzoną wiedzę z zakresu funkcji podstawowych komórek immunologicznie kompetentnych	K_W01, K_W05, K_W07
02_U	potrafi wyszukać i analizować potrzebne informacje dotyczące poszczególnych typów odpowiedzi immunologicznej	K_U01, K_U02
03_U	potrafi zastosować podstawowe technologie informatyczne w pozyskiwaniu informacji służących do oceny odporności humoralnej i komórkowej	K_U01
04_K	rozumie potrzebę pogłębiania swojej wiedzy z zakresu immunopatogenezy, immunodiagnostyki i immunomodulacji	K_K02, K_K03, K_K04, K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Technologia gastronomiczna			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Catering technology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	dr hab. Ewa Czarniecka-Skubina				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności; Zakład Technologii Gastronomicznej				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotnej, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 18;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw. Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach. Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa (wieprzowego, drobiu). Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Technologia zakąsek, zup i sosów, deserów. Technologia potraw prozdrowotnych.</p> <p>Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie różnych form surowca do przygotowania posiłków. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni oraz wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw. Potrawy prozdrowotne w gastronomii (do wyboru przez prowadzących 7 jednostek ćwiczeniowych).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego 02_W – wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego 03_W – zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	04_U – potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw 05_K – potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii 06_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin pisemny 04_U, 05_K, 06_K – ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, omówienie uzyskanych wyników, sprawozdanie z ćwiczeń przygotowywane w ramach pracy własnej studenta 06_K – ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dokumentacja egzaminu pisemnego – treść pytań egzaminacyjnych z oceną, protokół ocen Dokumentacja kolokwiów z każdego ćwiczenia – Imienne karty oceny studenta z punktacją sumującą wyniki z kolokwiów, sprawozdań.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Na ocenę końcową składa się punktacja za: Egzamin – 50%; punktacja z ćwiczeń (oceny z kolokwiów i sprawozdań): 50%. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:
 1) Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.
 2) Czarniecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	76 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego	K_W09
02_W	wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego	K_W10, K_W11
03_W	zna podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	K_W10, K_W11
04_U	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U10
05_K	potrafi odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii	K_K06
06_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Prawo żywnościowe			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food legislation				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Marta Sajdakowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot podstawowy	b) stopień I, rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi w zakresie prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce oraz instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz urzędową kontrolą żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład, liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawy prawa. Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności (istota i zadania). Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych (definicja, wymagania, kontrola). Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące suplementów diety, środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności (definicje, ogólne wymagania). Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności (m.in. ekologicznej, modyfikowanej genetycznie). Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	-				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>02_W – zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE</p> <p>03_W – ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF</p>		<p>04_U – umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego</p> <p>05_K – ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne</p>		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K – przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia pisemnego oraz z pracy pisemnej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1) Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis, Warszawa.</p> <p>2) Ozimek I. (2008): Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>3) Szymecka-Wesołowska A. (red). Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013): Bezpieczeństwo żywności i żywienia. 4) Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.</p> <p>5) Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,7 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W18
02_W	zna istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	K_W18
03_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu organów urzędowej kontroli żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz systemu RASFF	K_W18
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Bezpieczeństwo i higiena żywności			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food hygiene and safety				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Elżbieta Rosiak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, Zakład Higieny i Zarządzania Jakością Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	Semestr 3	Jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z zagadnieniami higieny produkcji żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Dostarczenie wiedzy dotyczącej warunków higieny produkcji żywności, zagrożeń zdrowotnych oraz metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z: mikrobiologii ogólnej i żywności				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 7; b) ćwiczenia; liczba godzin 7;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja multimedialna, dyskusja, przygotowanie projektu				
Pełny opis przedmiotu:	Wykład: Pojęcie higieny i higieny żywności. Podstawowe akty prawne regulujące bezpieczeństwo żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - HACCP). Omówienie zanieczyszczeń biologicznych, mikrobiologicznych. Mycie i dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Ćwiczenia: opracowanie projektu Dobrych Praktyk: Higienicznej i Produkcyjnej - podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością. Wpływ czynników dezynfekujących środków chemicznych na wzrost i przeżywalność drobnoustrojów. Zapoznanie z programem do prognozowania w mikrobiologii żywności Pathogen Modeling Program/ ComBase				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość fizjologii i zachowania się mikroorganizmów w żywności				
Efekty kształcenia:	01_W – Wiedza dotycząca znajomości systemów, zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, prawa żywnościowego, zagrożeń zdrowotnych żywności 02_U – umiejętność interpretacji wyników analiz mikrobiologicznych i prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w programie PMP 03_U – umiejętność pisania dokumentacji podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	04_K – świadomość znaczenia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie oraz wpływu działań człowieka na stan środowiska naturalnego 05_K - świadomość potrzeby pracy w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	03_U, 04_K, 05_K - opracowanie o charakterze dokumentacji systemowej – zadanie projektowe 01_W - zaliczenie pisemne części wykładowej 01_W, 02_U - kolokwia pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zbiorowe opracowanie podstawowej dokumentacji systemu zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dwa kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne części wykładowej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu - 60 %, ocena za zadanie projektowe – 10%, ocena za kolokwia – 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Kołożyn-Krajewska D. (2007): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.				
UWAGI:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	54 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
W_01	ma wiedzę dotyczącą znajomości systemów, zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności , prawa żywnościowego, zagrożeń zdrowotnych żywności	K_W12
U_02	ma umiejętność interpretacji wyników analiz mikrobiologicznych i prognozowania mikrobiologicznego	K_U01
U_03	ma umiejętność pisania dokumentacji podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	K_U01
K_04	ma świadomość znaczenia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie oraz wpływu działań człowieka na stan środowiska naturalnego	K_K06
K_05	ma świadomość potrzeby pracy w grupie	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język angielski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	English as a foreign language				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	mgr Elżbieta Smol				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: angielski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem angielskim w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	b) ćwiczenia; liczba godzin 21h;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego na poziomie B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		04_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_K – rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. 					
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W17
02_U	rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
03_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
04_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U14
05_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język francuski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	French as a foreign language				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	mgr Ewa Sikorska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: francuski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	b) ćwiczenia; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka francuskiego na poziomie A2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_U – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe 03_U – potrafi wypowiedzieć się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		04_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_K – rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaej Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W17
02_U	rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
03_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
04_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U14
05_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język niemiecki			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	German as a foreign language				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	mgr Halina Klimowicz-Kowalska				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: niemiecki			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	b) ćwiczenia; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka niemieckiego na poziomie A2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		04_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 05_K – rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen 2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W17
02_U	rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
03_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
04_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U14
05_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Język rosyjski			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Russian as a foreign language				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	mgr Grażyna Solecka-Wojtyś				
Prowadzący zajęcia:	Lektorzy i wykładowcy SPNJO SGGW				
Jednostka realizująca:	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: rosyjski			
Założenia i cele przedmiotu:	Opanowanie języka obcego w stopniu przybliżającym osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego lub wyższego w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia językowe wykonywane w parach i grupach, dyskusje, symulacje, prezentacje, rozwiązywanie problemu, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Ćwiczenia: Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, wymianą informacji, człowiekiem, zdrowiem, środowiskiem oraz związane z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form, konstrukcji zdaniowych i wyrazowych, słotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej, wymowy i pisowni.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość języka rosyjskiego na poziomie A2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna słownictwo i struktury językowe 02_U – rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe 03_U – potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		04_U – rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji 06_K – rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01 – 05: ocena bieżąca i kolokwium / praca pisemna / prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	pisemne kolokwium / praca pisemna / zarys prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena bieżąca 30%, kolokwium / praca pisemna / prezentacja 70%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012 Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna słownictwo i struktury językowe	K_W17
02_U	rozumie ustne wypowiedzi w tym języku na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
03_U	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U14
04_U	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów i korespondencji	K_U14
05_K	rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy dotyczącej języka obcego	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/ i w szkole			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice related to organization of nutrition in the nursery or/ and in the kindergarten or/ and in the school				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Aleksandra Kołota				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Żłobek, przedszkole lub szkoła				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w wybranej placówce opiekuńczo-wychowawczej lub oświatowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe				
Pełny opis przedmiotu:	Celem praktyki jest poznanie organizacji żywienia w placówkach oświatowych i opiekuńczo-wychowawczych obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży; zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia dzieci i młodzieży.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka 02_U – potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia		03_K – ma świadomość własnych ograniczeń, konieczności ustawicznego kształcenia się, oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki); 01_W, 02_U, 03_K – sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk w szpitalu dla dzieci (lub oddziale dziecięcy w szpitalu, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej dla dzieci)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk				
Miejsce realizacji zajęć:	Placówka oświatowa lub opiekuńczo-wychowawcza. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny				

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 przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W05
02_U	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego do planowania żywienia	K_U02
03_K	ma świadomość własnych ograniczeń, konieczności ustawicznego kształcenia się, oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01, K_K03