

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Żywność człowieka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human nutrition				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywności				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka; Zakład Podstaw Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień I rok II	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarcza wiedzę z zakresu podstawowych pojęć/definicji stosowanych w nauce o żywności człowieka oraz z podziałem, rolą, funkcjami makro- i mikroskładników pokarmowych, trawieniem, wchłanianiem; z zapotrzebowaniem, objawami niedoborów w organizmie; z głównymi źródłami składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i oceną jadłospisów w aspekcie zgodności z normami żywności. Przedmiot niezbędny w studiowaniu dietetyki, oceny stanu odżywiania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, indywidualne projekty studentów, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje. Składniki pokarmowe i składniki odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny; niedowaga i otyłość jako konsekwencje niedoborów lub nadmiarów energii. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany w żywności człowieka, ich podział, funkcje w organizmie, trawienie, wchłanianie, przemiany pośrednie, normy żywności i główne źródła w żywności. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywności i główne źródła w przeciętnej diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywności człowieka.</p> <p>Ćwiczenia: Wartość energetyczna produktów spożywczych a wydatek energetyczny. Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów. Określanie zawartości tłuszczu, kwasów tłuszczowych (w tym NNKT) i cholesterolu w produktach i całodziennej racji pokarmowej. Źródła błonnika pokarmowego i różnych jego frakcji w przykładowych racjach pokarmowych. Charakterystyka i porównanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Określenie i ocena spożycia wody w wybranej grupie populacyjnej. Ocena potencjalnego wpływu spożywanych pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy i funkcjonowania układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych				
Efekty kształcenia:	01_W – rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu 02_W – ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej żywności i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka 03_U – potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywności 04_U – potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis	05_U – potrafi samodzielnie wyciągnąć wnioski na podstawie danych uzyskanych metodami laboratoryjnymi, projektu, studium przypadku itp. 06_K – posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwia pisemne z ćwiczeń 03_U, 04_U, 05_U – ocena na podstawie obserwacji w czasie ćwiczeń 06_K – obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań w zeszycie u prowadzącego zajęcia				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, kolokwia – 45%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca :	1) Roszkowski W. (red.) (2005): Podstawy nauki o żywności człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 2) Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. (2005): Tabele wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3) Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywności. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4) Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywności dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa.				

- 5) Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) (2008): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
- 6) Gawęcki J., Grzymisławski M. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
- 7) Gertig H., Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
- 8) Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, 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:	110 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	rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu	K_W03, K_W13
02_W	ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka	K_W03, K_W09
03_U	potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia	K_U01, K_U02, K_U04
04_U	potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis	K_U01, K_U02, K_U04
05_U	potrafi samodzielnie wyciągnąć wnioski na podstawie danych uzyskanych metodami laboratoryjnymi, projektu, studium przypadku itp.	K_U01, K_U02, K_U06
06_K	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji	K_K01, K_K03, K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Biochemia żywienia			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional biochemistry				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Danuta Rosołowska-Huszcz				
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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot obejmuje wiedzę na temat metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją audiowizualną				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Metabolizm białka i energii w zależności od spożycia posiłku. Mechanizmy i znaczenie proteolizy komórkowej, autofagii, apoptozy – modulacje żywieniowe. Wpływ aminokwasów, glukozy, kwasów tłuszczowych, steroli i kwasów żółciowych na syntezę białka za pośrednictwem receptorów jądrowych, regulacji posttranskrypcyjnej, translacyjnej i posttranslacyjnej. Metabolizm cholesterolu jako przykład współdziałania tych mechanizmów. Metabolizm funkcjonalny i mechanizmy utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mechanizmy wchłaniania, transportu i utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w wodzie. Regulacja homeostazy składników mineralnych (wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, magnez, selen).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów informacyjnych w komórce				
Efekty kształcenia:	01_W – zna mechanizmy wpływu składników pokarmowych na metabolizm człowieka	02_W – zna zasady utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	03_U – potrafi zastosować w praktyce wiedzę na temat homeostazy witamin i składników mineralnych	04_K – rozumie potrzebę aktualizowania wiedzy przez całe życie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwium zaliczeniowe: test przeprowadzony po zakończeniu wykładów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Odpowiedzi na pytania egzaminacyjne z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L. (2005): Biochemia. wyd.4, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa. 2. Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywnienie a regulacja hormonalna, Wyd. SGGW. 				
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	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
W_01	zna mechanizmy wpływu składników pokarmowych na metabolizm człowieka	K_W01, K_W03
W_02	zna zasady utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	K_W03
U_03	potrafi zastosować w praktyce wiedzę na temat homeostazy witamin i składników mineralnych	K_U01
K_04	rozumie potrzebę aktualizowania wiedzy przez całe życie	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Dietetyka I			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietetics I				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiot:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład 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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad żywienia dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych obejmującej: ocenę potrzeb żywieniowych ludzi chorych, zasady planowania żywienia dietetycznego oraz monitorowanie skuteczności zaplanowanej terapii				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 14; b) ćwiczenia, liczba godzin 18;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, analiza studium przypadku, rozwiązywanie problemu, projekt				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie, Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobie wrzodowej i refluksowej, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego.</p> <p>Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w omawianych na wykładach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji. Przygotowanie, pomocy dydaktycznych niezbędnych do wyposażenia poradni dietetycznej, w ramach projektu grupowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, wiedza o zapotrzebowaniu na energię i składniki pokarmowe różnych grup populacyjnych oraz zasadach planowania żywienia osób zdrowych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych 02_U – potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową 03_U – potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych	04_U – potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta 05_U – potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi 06_K – ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny (wykładowy) 02_U, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – analiza studium przypadku, kolokwium na ćwiczeniach, projekt				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z liczbą uzyskanych punktów; protokół ocen, które student uzyskał z analizy studium przypadku oraz projektu; treść pytań kolokwium z ćwiczeń z liczbą uzyskanych punktów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 40%, ocena z kolokwium z ćwiczeń – 30%, ocena z analiz studium przypadku – 20%, ocena z projektu – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym oraz pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1) Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2) Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 3) Wieczorek-Chełmińska Z. (2014): Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 4) Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywność Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław 5) Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6) Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW, Warszawa 				
UWAGI					

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:	100 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.,	2 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 zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	K_W03, K_W04, K_W05, K_W08, K_W14
02_U	potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06
03_U	potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych	K_U09
04_U	potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta	K_U05, K_U07
05_U	potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi	K_U06, K_U08
06_K	ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Toksykologia żywności			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food toxicology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Elżbieta Wierzbicka				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywienia w Katedrze Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw 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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowaniach toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka. Łącznie z przedmiotami dotyczącymi higieny produkcji i zarządzania jakością żywności dostarcza wiedzy i umiejętności odnośnie produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej i ochrony konsumenta w tym zakresie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, indywidualne i zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury, rozwiązywanie zadań problemowo-obliczeniowych, elementy e-Learningu (Platforma Moodle http://e.sggw.waw.pl)				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie ADI, PMTDI, PTWI, dopuszczalnej zawartości substancji obcych w produktach spożywczych. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na substancje obce poprzez żywność. Wybrane naturalne substancje szkodliwe w produktach: charakterystyka, okoliczności narażenia, epidemiologia zatruc (substancje antyodżywcze, alkaloidy, glikozydy, substancje zawarte w grzybach kapeluszkowych). Wybrane substancje obce dodawane do żywności celowo: definicje, podział, legislacja w UE i Polsce, ocena i zastrzeżenia toksykologiczne. Wybrane zanieczyszczenia chemiczne żywności (pierwiastki szkodliwe, WWA, dioksyny i PCBs, azotany, nitrozoaminy, pestycydy, heterocykliczne aminy, substancje migrujące z tworzyw sztucznych): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, wskaźniki narażenia, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Skażenia radiologiczne żywności. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p>Ćwiczenia: (1) Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych. (2) Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. (3) Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych. (4) Oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowo-warzywnych. (5) Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych oraz oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu podstaw fizjologii człowieka, ogólnej technologii żywności, analizy żywności, surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw prawa żywnościowego, podstaw żywienia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W - zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa 02_W – zna elementy prawa żywnościowego w zakresie stosowania dodatków do żywności oraz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	03_U - umie ocenić aktualne zagrożenia, wskazując rodzaj i przyczyny jego powstawania oraz potencjalne skutki zdrowotne 04_K – rozumie potrzebę znajdowania i krytycznego analizowania literatury naukowej w zakresie zagrożeń związanych z żywnością i żywniem			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin, kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń 02_W - egzamin, kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń 03_U – egzamin, sprawozdania z ćwiczeń 04_K – egzamin				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń, arkusze egzaminacyjne				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 55% Ocena z ćwiczeń – 45%, na podstawie <ul style="list-style-type: none"> • punktów z 2 kolokwii z materiału ćwiczeniowego • punktów za sprawozdania z ćwiczeń 				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Seńczuk W. (2012): Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2) Brzozowska A. (red.) (2010): Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 3) Ludwicki K. (red.) (2013): Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 4) Piotrowski J. (2006): Podstawy toksykologii, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. 5) Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schafer-Korting M. (2016): Farmakologia i toksykologia. Wyd. MedPharm, Wrocław. 6) Klaassen C.D., Watkins III J.B. (2014): Casarett & Doull's podstawy toksykologii. Wyd. MedPharm, Wrocław. 7) Pussa T. (2008): Principles of food toxicology. Boca Raton: CRC Press, Florida. 8) Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu substancji obcych w żywności. 	
UWAGI	
Ćwiczenia laboratoryjne – 5 jednostek x 3 godziny (15 godz./semestr)	

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:	75 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.:	0,5 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 substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W09, K_W10, K_W11
02_W	zna elementy prawa żywnościowego w zakresie stosowania dodatków do żywności oraz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W12
03_U	umie ocenić aktualne zagrożenia, wskazując rodzaj i przyczyny jego powstawania oraz potencjalne skutki zdrowotne	K_U01
04_K	rozumie potrzebę znajdowania i krytycznego analizowania literatury naukowej w zakresie zagrożeń związanych z żywnością i żywieniem	K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Kliniczny zarys chorób I			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of diseases I				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. lek. med. Dariusz Włodarek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład 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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym chorób (objawami podmiotowymi i przedmiotowymi), postępowaniem diagnostycznym, rozpoznaniem różnicowym, leczeniem farmakologicznym i inwazyjnym, monitorowaniem i powikłaniami				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 21;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych.				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Choroby układu krążenia: miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał, niewydolność serca, nadciśnienie tętnicze. POCHP. Astma. Choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego. Ostre i przewlekłe choroby trzustki. Choroby pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Wybrane choroby wątroby. Cukrzyca i zespół metaboliczny. Otyłość prosta. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Niedokrwistości. Nowotwory.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – zna definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń 02_U – umie stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia 03_U – potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	04_K – posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej 05_K – potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych 06_K – rozumie znacznie wpływu choroby na stan zdrowia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K, 05_K, 06_K – ocena wywiadów przeprowadzonych z pacjentem, omówienia przypadków klinicznych, uczestnictwa w dyskusji i prezentacji omawianych pacjentów; 01_W, 02_U, 03_U - końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeń;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną;				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (100%),				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład;				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa. 2) Interna Szczeklika 2015. Podręcznik chorób wewnętrznych 2015. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków. 3) Maśliński S., Ryzewski J. (2007): Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4) Kokot F. (red.) (2005): Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	3 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	zna definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W02, K_W03, K_W05
02_U	umie stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U01, K_U06
03_U	potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U01, K_U06, K_U07, K_U08, K_U12
04_K	posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej	K_K01, K_K02, K_K05
05_K	potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01, K_K04, K_K07
06_K	rozumie znacznie wpływu choroby na stan zdrowia	K_K01, K_K02, K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ochrona zdrowia			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Health protection				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy 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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwwzakaźnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego i skóry, najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, talasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających (marihuana, amfetamina, heroina, kokaina, ecstazy, halucynogeny, narkotyki nowej generacji) na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy (FAS).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student powinien znać budowę i funkcjonowanie narządów i układów narządów funkcjonujących w organizmie ludzkim, ze szczególnym uwzględnieniem układu odpornościowego i przewodu pokarmowego, a także podstawowych wiadomości z zakresu mikrobiologii				
Efekty kształcenia:	01_W – rozumie mechanizmy etiologiczne wybranych schorzeń i zaburzeń odporności 02_W – ma wiedzę o mechanizmach powstawania uzależnień 03_U – umie ocenić objawy, które mogą wskazywać na pojawienie się uzależnienia lub choroby	04_K – ma świadomość zagrożeń związanych z beztroskim sięganiem po środki odurzające i ryzykownym zachowaniem mogącym doprowadzić do różnych zakażeń			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – zaliczenie pisemne treści prezentowanych na wykładach w formie pytań problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1) Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z. (2003): Edukacja prozdrowotna. Wyd. SGGW, Warszawa.</p> <p>2) Głodkowska-Mrówka E., Stokłosa T. (2014): Rozdz.: Wtórne niedobory odporności, W: Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T. (red.), Immunologia, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</p>				

- 3) Erickson C.K. (2013): Nauka o uzależnieniach. Od neurobiologii do skutecznych metod leczenia. (tłum. Vetulani J.). Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa.
- 4) Kulik T.B., Pacian A. (2014): Zdrowie publiczne, PZWL, Warszawa
- 5) Woronowicz B.T. (2009): Uzależnienia. Geneza, terapia, powrót do zdrowia. Wyd. Edukacyjne PARPAMEDIA, 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:	30 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	rozumie mechanizmy etiologiczne wybranych schorzeń i zaburzeń odporności	K_W05, K_W07, K_W08
02_W	ma wiedzę o mechanizmach powstawania uzależnień	K_W01
03_U	umie ocenić objawy, które mogą wskazywać na pojawienie się uzależnienia lub choroby	K_U13
04_K	ma świadomość zagrożeń związanych z beztroskim sięganiem po środki odurzające i ryzykownym zachowaniem mogącym doprowadzić do różnych zakażeń	K_K02, K_K03, K_K04

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 4	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:	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 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				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 2. Dummett Paul, Stephenson Helen, Hughes John, Life Upper Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 3. Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 4. Dummett Paul, Hughes John, Life Intermediate Workbook, National Geographic Learning / Cengage Learning 2013 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.				
UWAGI					

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 4	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 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 francuskiego 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:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 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 4	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, słowotwórstwo. 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:	<ol style="list-style-type: none"> Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 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 4	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:	<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 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:	<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень B1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce 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 w poradni dietetycznej			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in the outpatient clinic				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Aleksandra Kołota				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Poradnia dietetyczna				
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 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem praktyki zawodowej w poradni dietetycznej jest poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w prowadzeniu porad dietetycznych w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student posiada ogólną wiedzę w zakresie patomechanizmów powstawania chorób dietozależnych, wiedzę w zakresie aktualnych norm żywienia i zaleceń żywieniowych dotyczących różnych grup populacyjnych				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę w zakresie zmian czynnościowych i zaburzeń metabolicznych na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób		03_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych		
	02_U – potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety		04_K – potrafi rozwiązywać problemy związane z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_K – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) 02_U, 03_U, 04_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 poradni dietetycznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/ pracodawcę				
Miejsce realizacji zajęć:	Poradnia dietetyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) Pisma branżowe 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 h
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 w zakresie zmian czynnościowych i zaburzeń metabolicznych na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób	K_W05, K_W08
02_U	potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	K_U11
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych	K_U06
04_K	potrafi rozwiązywać problemy związane z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	K_K01, K_K04, K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej			ECTS	3	
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in the hospital and/or the nursing home					
Kierunek studiów:	Dietetyka					
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Aleksandra Kołota					
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk					
Jednostka realizująca:	Szpital dla dorosłych i/ lub dom opieki społecznej					
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 4	język wykładowy: polski				
Założenia i cele przedmiotu:	Celem praktyki jest poznanie: struktury i zasad funkcjonowania szpitala/domu opieki; organizacji działu żywienia; zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem; zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności; metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów/pensjonariuszy; systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce					
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin					
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe					
Pełny opis przedmiotu:	<p>Poznanie: 1/ struktury i zasad funkcjonowania szpitala/domu opieki (regulacje prawne); 2/ organizacji działu żywienia (funkcjonowanie kuchni szpitalnej, planowanie żywienia, rodzaje diet leczniczych); 3/ zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem; 4/ zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności; 5/ metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów/pensjonariuszy; 6/ systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce (metody jakościowe i ilościowe stosowane w ocenie żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, ocena jadłospisów dekadowych pod względem wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi); 7/specyfiki pracy dietetyka w placówkach lecznictwa zamkniętego oraz w dziale żywienia.</p> <p>Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności i produkcją potraw oraz planowaniem i rozdziałem posiłków.</p>					
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-					
Założenia wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie norm i zasad planowania żywienia (indywidualnego i zbiorowego), fizjologii człowieka i mechanizmów patofizjologicznych, technologii i przetwórstwie żywności					
Efekty kształcenia:	01_W – posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	02_W – zna zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	03_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	04_K – potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) 01_W, 02_W, 03_U, 04_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 z technologii potraw (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego) Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk w domu pomocy społecznej					
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki					
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital (dział żywienia) i/ lub dom opieki społecznej					
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: sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej):	83h
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 znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W05
02_W	zna zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	K_W12, K_W19
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	K_U01, K_U02
04_K	potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K06, K_K07