

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Ocena żywienia	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition assessment		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jadwiga Hamułka, prof. nadzw. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Oceny Żywienia		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Oceny 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) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: ćwiczenia projektowe, studium przypadku, dyskusja		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Ocena prawidłowości spożycia w ujęciu indywidualnym i grupowym, źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne). Metody diagnozowania niedożywienia. Somatotyp a sposób żywienia. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. Powiązanie sposobu żywienia i stanu odżywienia ze stanem zdrowia.</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Ocena indywidualnego wydatku energetycznego oraz zapotrzebowania na energię. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Wykorzystanie metod stosowanych do oceny stanu odżywienia różnych grup populacyjnych i ich interpretacja - studium przypadku. Ocena własnego stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych. Ocena stopnia zakwaszenia organizmu metodą PRAL.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.		
Efekty kształcenia:	01_W – znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych 02_U – umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych 03_U – umiejętność oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	04_U – potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i odpowiednio zinterpretować uzyskane wyniki celem poprawy zdrowia populacji 05_K – rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U, 05_K – egzamin pisemny (wykłady) i kolokwia pisemne (ćwiczenia) 03_U, 04_U – sprawozdania grupowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny – protokoły: pisemna praca egzaminacyjna, kolokwia, sprawozdania grupowe		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 50% Ocena z ćwiczeń – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gawęcki J. (red.) (2010): *Żywność Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu*. Wyd. PWN, Warszawa.
2. Gawęcki J., Roszkowski W. (2011): *Od norm żywieniowych do marketingu żywności*. Wyd. UP. Poznań.
3. Gibson R.S. (2005): *Principles of Nutritional Assessment*. Oxford University Press, New York, Oxford.
4. Gronowska-Senger A. (2013): *Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia*. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.
5. Jarosz M. (red.) (2012): *Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja*. IŻŻ, Warszawa.
6. Kułaga Z. i wsp. (2015): Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia. *Standardy Medyczne. Pediatria* 1, 119-134
7. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K. (2017): *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*. Wyd. PZWL, Warszawa.
8. Roszkowski W. (red.) (2005): *Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń*. Wyd. SGGW, Warszawa.
9. Świąder-Leśniak A. i wsp. (2015): Wartości referencyjne obwodu talii i bioder polskich dzieci i młodzieży w wieku 3-18 lat. *Standardy Medyczne. Pediatria* 1, 137-150
10. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych 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:	2,1 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	znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W05, K_W13
02_U	umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych	K_U04, K_U09
03_U	umiejętność oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_U04, K_U09
04_U	potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i odpowiednio zinterpretować uzyskane wyniki celem poprawy zdrowia populacji	K_U01, K_U02
05_K	rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej	K_K02

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) stacjonarne		
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 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją audiowizualną				
Pełny opis przedmiotu:	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).				
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"> Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L. (2005): Biochemia. wyd.4, Wyd. Naukowe PWN. Warszawa. Rosołowska-Huszcz D. (2005): Żywnienie a regulacja hormonalna, Wyd. SGGW. 				
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 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) stacjonarne		
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 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 30;				
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 mikrośkładników 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"> Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier Urban & Partner, Wrocław Wieczorek-Chełmińska Z. (2014): Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywienie Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 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:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.,	2,2 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				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Anna Brzozowska				
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) stacjonarne		
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 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, indywidualne i zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury, zespołowe przygotowanie prezentacji multimedialnej, 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 kapeluszowych). 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: Wyznaczanie dawki LD50 na podstawie danych eksperymentalnych. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyanianów w warzywach krzyżowych. Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych. Oznaczanie chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowo-warzywnych. Wykrywanie obecności syntetycznych przeciwutleniaczy w olejach spożywczych. Oszacowanie pobrania z dietą wybranych substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Analiza wybranych problemów z obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia na przykładzie ksenobiotyków z grupy zanieczyszczeń chemicznych.</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, opracowanie zadanego zagadnienia (prezentacja) 02_W – egzamin, kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń 03_U – egzamin, sprawozdania z ćwiczeń 04_K – opracowanie zadanego zagadnienia (prezentacja)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Kolokwia, sprawozdania z ćwiczeń, prezentacja multimedialna studentów, praca egzaminacyjna				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 55% Ocena z ćwiczeń – 45%, w tym				

	<ul style="list-style-type: none"> • Oceny z 3 kolokwiów z materiału ćwiczeniowego • Ocena za sprawozdania z ćwiczeń • Ocena za prezentację multimedialną w ramach 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 – 10 jednostek x 3 godziny (30 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:	90 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.:	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 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:	Chemia żywności	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food chemistry		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Jarosława Rutkowska prof. nadzwycz. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Jarosława Rutkowska, mgr inż. Agata Antoniewska, dr inż. Krzysztof Tambor, 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) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	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) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.		
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Istota równowag kwasowo-zasadowych w żywności, zmiany pH w trakcie psucia się żywności. Fizykochemiczne właściwości wody, formy wody występujące w żywności. Wymagania (fizyczne, chemiczne i sensoryczne) dla wody przeznaczonej na cele spożywcze. Chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas przetwarzania żywności. Oligocukry i cukry złożone w żywności. Lipidy w tłuszczach naturalnych i w margarynach, nomenklatura (n-3 i n-6). Procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów. Reakcje chemiczne acylogliceroli i kwasów tłuszczowych. Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne. Charakterystyka białek surowców żywnościowych. Przemiany białek podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Występowanie, stabilność i znaczenie dla zdrowia człowieka barwników występujących w żywności: chlorofilu, karotenoidów, flawonoidów, betalain. Występowanie i rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności: właściwości wolnych aminokwasów, zmiany wolnych aminokwasów i peptydów w czasie przechowywania i przetwarzania żywności, wolne aminy i ich wpływ na jakość żywności. Reakcje Maillarda (RM) zachodzące w żywności: mechanizm reakcji RM, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy żywności, wpływ RM na wartość odżywczą żywności, właściwości produktów RM. Związki zapachowe występujące w żywności: substancje zapachowe warzyw i grzybów, substancje powstające podczas procesu fermentacji. Naturalne psucie się żywności: procesy oksydacji i hydrolizy.</p> <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). Białka w żywności: właściwości i oznaczanie zawartości kazeiny w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Właściwości jodu i jego zawartość w soli spożywczej. 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 podstawową wiedzę o związkach organicznych występujących w żywności oraz zna ich właściwości funkcjonalne 02_W – ma wiedzę o przemianach chemicznych składników żywności zachodzących podczas procesów technologicznych 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	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 05_K – rozumie potrzebę analizy problemów dotyczących przemian chemicznych zachodzących podczas przetwarzania żywności	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń 03_U, 04_U, 05_K – sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń 01_W, 02_W – pisemne zaliczenie treści wykładowych		

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen które student uzyskał w ramach kolokwów i sprawozdań. Imienne arkusze zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół zaliczenia przedmiotu
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 – 30%. Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20%. Zaliczenie pisemne (wykłady) - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład. 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 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 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:	Kliniczny zarys chorób II			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of diseases II				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. lek. med. Dariusz Włodarek				
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) stacjonarne		
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. Kontynuacja przedmiotu Kliniczny zarys chorób I.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład, liczba godzin 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, wywiad z pacjentem				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: Choroby układu krążenia: zaburzenia rytmu serca, przewlekła niewydolność żylna, Choroby płuc: stany zapalne, mukowiscydoza. Enteropatia z utratą białka, choroba Hirschsprunga, niedokrwienne zapalenie jelita grubego. Choroby odbytu. Wrodzone i dziedziczne choroby trzustki. Polekowe uszkodzenie wątroby, porfirie, choroba Wilsona. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Zaburzenia odżywiania. Choroby kłębuszków nerkowych, śródmiąższowe zapalenie nerek, kamica nerkowa. Choroby układu nerwowego. AIDS. Osteoporoza. Choroby alergiczne. Ćwiczenia: Omówienie przypadków chorych z chorobami omawianymi podczas wykładów. Wywiad z pacjentem				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest widza 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, 04_U - końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną; ocena z ćwiczeń				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (70%), ocena z ćwiczeń (30%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia praktyczne z pracą z pacjentem w terenie				
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 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	87 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.	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 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:	Żywienie wybranych grup ludności			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition in selected groups of people				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka				
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: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat specyfiki żywieniowej i potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia w kontekście ich wpływu na stan odżywienia i zdrowie				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia w grupach 2-4 osobowych (rozwiązywanie zadań problemowych, dyskusje, prezentacje multimedialne studentów)				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zjawiska demograficzne zachodzące w Polsce związane ze strukturą ludności w różnych grupach wiekowych. Specyfika żywienia ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności w Polsce: 1-3 letnich dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci w wieku szkolnym, młodzieży akademickiej, osób dorosłych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących, kobiet w okresie menopauzy, osób z wysokim wydatkiem energetycznym oraz osób starszych. Elementy racjonalizacji żywienia w wymienionych grupach ludności.</p> <p>Ćwiczenia: Korzystanie z norm żywienia przeznaczonych dla różnych grup ludności. Praktyczne aspekty bilansowania racji pokarmowej dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Specyfika żywienia młodzieży, ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń odżywiania. Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Praktyczne aspekty bilansowania diety dla kobiet w ciąży, karmiących i małych dzieci. Planowanie spożycia na poziomie grupy zgodnego z normami żywieniowymi. Symulacja spożycia folianów z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych. Wykorzystanie produktów wzbogaconych w żywności różnych grup ludności. Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikrośladków – analiza opinii ekspertów krajowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość roli poszczególnych składników pokarmowych w organizmie, konsekwencji ich nadmiarów i niedoborów, norm i zaleceń żywieniowych, wiedza o wartości odżywczej produktów spożywczych oraz o podstawowych miernikach oceny sposobu żywienia				
Efekty kształcenia:	01_W – zna specyficzne potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących 02_W – zna najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych 03_U – potrafi zaplanować/ zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym	04_U – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia 05_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U – pisemne zaliczenie materiału wykładowego 03_U, 04_U, 05_K – ocena prezentacji na zadany temat 03_U, 04_U, 05_K – obserwacja studenta w trakcie zajęć, ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca egzaminacyjna, pisemne kolokwia, prezentacja				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pisemna praca egzaminacyjna – 50% Ocena z kolokwiów ćwiczeniowych – 40% Ocena merytoryczna przygotowanej prezentacji - 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa/ komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.) (2008 lub 2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Hasik J., Gawęcki J. (red.) (2000): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Jarosz M., (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 5. Langley-Evans S.C. (2014): Żywienie: wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 6. Mahan L.K., Escott-Stump S., Raymond J.L. (2012): Krause's Food and the nutrition care process, 13 th edition, Saunders Elsevier Press. 7. Gail C.F. (2008): Community nutrition: applying epidemiology to contemporary practice, 2 nd edition, Jones and Bartlett Publishers.				

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:	104 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.:	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 specyficzne potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących	K_W05, K_W13
02_W	zna najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych	K_W05, K_W13
03_U	potrafi zaplanować/ zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym	K_U02, K_U04, K_6
04_U	potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia	K_U03, K_U04, K_U06
05_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K07

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Edukacja żywieniowa			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition education				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywienia				
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) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 4	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, ćwiczenia w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Dobór treści, metod do potrzeb odbiorców, warunków organizacyjno-technicznych, finansowych. Etapy procesu poznawczego, zasady, formy interpersonalne i masowe przekazu wiedzy. Rodzaje metod i środków dydaktycznych, ich dobór i stosowanie. Rola masmediów w edukacji żywieniowej, ich wady i zalety. Preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania.</p> <p>Ćwiczenia: Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej na podstawie znajomości zwyczajów żywieniowych, potrzeb i świadomości żywieniowej grupy osób. Zapoznanie się studentów z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród przypadkowych osób wybranej grupy docelowej; przeprowadzenie jednokrotnej interwencji edukacyjnej, a następnie ponownego testu wiadomości; ocena wiedzy przed i po edukacji oraz określenie efektywności edukacji żywieniowej.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę na temat przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym 02_W – zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej 03_U – umie zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	04_U – ma umiejętność przygotowania prezentacji i wystąpienia ustnych w języku polskim 05_K – ma świadomość potrzeby upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach błędów żywieniowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – przedstawienie w formie pisemnej i ustnej rozwiązania określonego problemu żywieniowego na podstawie wyszukanej odpowiednio literatury 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – prezentacje projektu (2 prezentacje plus materiały edukacyjne i ankieta) 02_W, 03_U – obserwacja pracy i zaangażowania studenta w czasie zajęć 01_W, 02_W – praca pisemna (zaliczenie) z oceną				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach 2 prezentacji, kolokwium, obserwacji pracy w czasie ćwiczeń, zaliczenia pisemnego wykładów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena 2 prezentacji – 35% Ocena wynikająca z obserwacji pracy, zaangażowania w trakcie zajęć – 5% Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 60%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa Kołajtis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258 Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 				

6. Kołajtis-Dolowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269

7. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn

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:	2 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 wiedzę na temat przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym	K_W13, K_W21
02_W	zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej	K_W17
03_U	umie zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U06, K_U12
04_U	ma umiejętność przygotowania prezentacji i wystąpień ustnych w języku polskim	K_U14
05_K	ma świadomość potrzeby upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_K03, K_K05

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				
Koordynator 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) stacjonarne		
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 02_U – potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety		03_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych 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) stacjonarne		
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