

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Dietetyka II			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietetics II				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Lange				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki SGGW				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Poszerzenie wiedzy studentów w zakresie postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych, wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób, ich powikłań i leczenia. Student posiadać wiedzę konieczną do udzielania porad dietetycznych w określonych nauczaniem jednostkach chorobowych, prawidłowego przygotowania jadłospisów i nadzorowania postępowania dietetycznego w trakcie przebiegu choroby.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Znaczenie czynników żywieniowych w nieswoistych stanach zapalnych jelit i w zespole jelita drażliwego. Modyfikacje dietetyczne w chorobach skóry. Postępowanie dietetyczne w zespole złego wchłaniania i zespołach poresekcyjnych. Modyfikacje diety w chorobach neurologicznych, epilepsja oraz zastosowanie w procesie terapeutycznym diety ketogennej. Diety eliminacyjne w nietolerancjach i alergiach pokarmowych oraz celiakii u osób dorosłych. Modyfikacje dietetyczne w kamicach nerkowych, dnian moczanowej oraz w przewlekłej niewydolności nerek leczonych zachowawczo i nerkozastępczo. Żywnienie w chorobach z niedoborami immunologicznymi. Znaczenie immunonutrition w dietetyce klinicznej. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Praktyczne aspekty modyfikacji dietetycznych w przewlekłych chorobach przewodu pokarmowego. Postępowanie w głodówkach. Postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit, w zespole złego wchłaniania oraz zespole jelita drażliwego. Opracowanie diety ketogennej na podstawie studium przypadków. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób dorosłych z nieprawidłową reakcją na pokarm. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dnian moczanową i przewlekłą chorobą nerek. Planowanie modyfikacji dietetycznych dla osób z niedoborami immunologicznymi. Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę o specyfice żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	02_W – posiada wiedzę o znaczeniu i specyfice żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	03_U – umie ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	04_U – umie ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	05_K – ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, przewodu pokarmowego, chorobami neurologicznymi, chorobami skóry, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwium 03_U, 04_U, 05_K – przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w wybranych chorobach przewlekłych oraz dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania z wykonanych projektów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej)</b> <b>Ćwiczenia: Ocena z kolokwium (20% oceny końcowej) i ocena z 6 projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego (30% oceny końcowej)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Włodarek D. (2005): Dietetyka. Format AB Warszawa
2. Bujko J. (red.) (2006): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa
3. Włodarek D. (red.) (2009): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa
4. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław
5. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa
5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. 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:	<b>68 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę o specyfice żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	K_W05, K_W14
02_W	posiada wiedzę o znaczeniu i specyfice żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W13, K_W17
03_U	umie ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	K_U02, K_U06, K_U12
04_U	umie ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_U04, K_U05, K_U12
05_K	ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, przewodu pokarmowego, chorobami neurologicznymi, chorobami skóry, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej	K_K07

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	Dietetyka pediatryczna			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Pediatric dietetics				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Lange				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki SGGW				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z specyfiką żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży, potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych, modyfikacjami żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	c) wykłady; liczba godzin 30; d) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Podstawy żywienia w patologii ciąży. Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne). Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia. Zależna od schorzeń kobiety modyfikacje jej żywienia w okresie laktacji, oraz zależne od schorzeń niemowlęcia modyfikacje schematu żywienia niemowląt. Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku dziecięcego oraz diet eliminacyjnych. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, trzustki, wątroby i nerek u dzieci. Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów oraz węglowodanów i lipoprotein wymagające dietoterapii. Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci. Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wykorzystanie w tworzeniu modyfikacji dietetycznych dla chorych niemowląt i dzieci wskaźników oceny stanu zdrowia, odżywienia i rozwoju. Żywienie chorych dzieci - w wieku 1-6 lat i dzieci w okresie wczesnoszkolnym oraz problemy żywieniowe w okresie rozwoju (okresie dojrzewania). Specyfika dietoterapii cukrzycy typu 1 u niemowląt, dzieci i młodzieży. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu i otyłości u dzieci. Modyfikacje dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych (nietolerancja laktozy i sacharozy) oraz nadwrażliwość pokarmowa (alergia pokarmowa, celiakia) u dzieci. Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży w zależności od występujących schorzeń.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energie i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę o specyfice żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka 02_W – posiada wiedzę o modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego 03_U – umie ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	04_K – ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	efekt 01_W, 02_W – egzamin pisemny oraz kolokwium efekt 03_U, 04_K – przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ustalenie i analiza funkcjonowania Poradni Dietetycznej; 2. Przeprowadzenie indywidualnego poradnictwa dietetycznego)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej)</b> <b>Ćwiczenia: Ocena z kolokwium (20% oceny końcowej) i ocena z 6 projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego (30% oceny końcowej)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

6. Kleiman R., Greer F. (red.) (2012, 2013): Pediatric Nutrition Handbook. American Academy of Pediatrics; Elk Grove Village

7. Cabska B. (2002): Wybrane choroby metaboliczne u dzieci. PZWL Warszawa

8. Kubicka K., Kawalec W. (red.) (2006): Pediatria. PZWL Warszawa

9. Szajewska H. (2011): Postępy w żywieniu dzieci i leczeniu chorób wymagających stosowania diety. Medycyna Praktyczna Pediatria

10. Kułaga Z. i wsp. (2010): Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce. Standardy Medyczne/ Pediatria

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:	<b>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę o specyfice żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka	K_W05, K_W13
02_W	posiada wiedzę o modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	K_W14, K_W17
03_U	umie ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	K_U02, K_U05, K_U06, K_U12
04_K	ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	K_K06, K_K07

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Ochrona własności intelektualnej</b>			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Intellectual property protection				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Agnieszka Bobola				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz obowiązującymi regulacjami w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady systemu ochrony własności intelektualnej. Organizacje międzynarodowe i unijne w zakresie ochrony własności intelektualnej. Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a prawo własności przemysłowej. Tajemnica przedsiębiorstwa jako najprostsza forma ochrony własności intelektualnej. Kompetencje i działalność Urzędu Patentowego RP w zakresie ochrony własności przemysłowej. Znak towarowy – warunki uzyskania prawa ochronnego. Wspólnotowy znak towarowy. Wzór przemysłowy. Wzór wspólnotowy. Oznaczenia geograficzne. Istota wynalazku. Zasady udzielania patentu. Rodzaje patentów. Wzór użytkowy. Topografie układów scalonych. Rola rzeczników patentowych. Ochrona prawna odmian roślin. Ochrona prawa autorskiego w Polsce. Ochrona praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku. Konsekwencje naruszania praw własności intelektualnej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa				
Efekty kształcenia:	01_W – zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej 02_W – zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego 03_W – zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	04_U – umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej 05_K – ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne 06_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 03_W, 05_U, 06_K - przygotowanie pracy pisemnej zadanej podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z prac pisemnych, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Nowińska E., Promińska U., du Vall M. (2011): Prawo własności przemysłowej. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa</p> <p>2. Ochrona własności intelektualnej – aspekty praktyczne (2007): Materiały dla przedsiębiorców, studentów i pedagogów. Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości, Łódź</p> <p>3. Ozimek I. (red.) (2009): Kreator innowacyjności w agrobiznesie. Wyd. SGGW, Warszawa</p> <p>4. Nowińska E., du Vall M. (2010): Ustawa o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Komentarz. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa</p> <p>5. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej</p>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia – na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>27 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W18
02_W	zna rodzaje form własności przemysłowej, możliwości korzystania z baz dotyczących własności przemysłowej oraz istotę prawa autorskiego	K_W18
03_W	zna wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie zna i rozumie istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W18
04_U	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U01
05_K	ma świadomość potrzeby dokończenia się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K01, K_K03
06_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K06

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

Nazwa przedmiotu:	<b>Ochrona konsumenta</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Consumer protection				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Marta Sajdakowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji,				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I, rok III</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom w zakresie ochrony i edukacji konsumentów oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Klasyfikacja źródeł informacji konsumennej. Zadania administracji rządowej w ochronie i edukacji konsumentów (Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Rzecznik Praw Obywatelskich). Zadania samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów (powiatowy/miejski rzecznik konsumentów). Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Działalność Stałych Polubownych Sądów Konsumenckich. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa produktów. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów (niedozwolone klauzule umowne, ogłoszenie upadłości konsumennej). Regulacje prawne zakresu, treści i formy reklamy oraz w zakresie promocji sprzedaży. Czyny nieuczciwej konkurencji w zakresie reklamy. Zasady uwidaczniania cen towarów i usług. Zasady sprzedaży towarów ze szczególnym uwzględnieniem sprzedaży żywności. Zasady postępowania reklamacyjnego. Zasady sprzedaży towarów przy wykorzystaniu środków porozumiewania się na odległość oraz poza lokalem przedsiębiorstwa. Ochrona konsumentów na rynku wybranych usług. Przeciwdziałanie nieuczciwym praktykom rynkowym. Ochrona zbiorowych interesów konsumentów. Polityka konsumencka w Polsce i w Unii Europejskiej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa				
Efekty kształcenia:	01_W – zna prawa przysługujące konsumentom oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumenta 02_W - ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów 03_W – zna wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa produktu, ochrony interesów ekonomicznych, zasad promocji (w tym reklamy), sprzedaży i reklamacji żywności	04_U – umie wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta 05_K – ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji 06_K – ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony konsumenta z uwagi na zmieniające się regulacje prawne			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 04_U, 05_K, 06_K – przygotowanie 1 pracy pisemnej zadanej podczas wykładu w ramach pracy własnej studenta				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia oraz z pracy pisemnej, tematy prac				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 95%</b> <b>Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 5%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Dąbrowska A., Janoś-Kresło M., Ozimek I. (2005): Ochrona i edukacja konsumentów we współczesnej gospodarce rynkowej. Wyd. PWE, Warszawa.</p> <p>2. Dąbrowska A. (red.): (2013): Ochrona i edukacja konsumentów na wybranych rynkach usług. Wyd. PWE, Warszawa.</p> <p>3. Dąbrowska A., Byłok F., Janoś-Kresło M., Kiełczewski D., Ozimek I. (2015): Kompetencje konsumentów. Innowacyjne zachowania. Wyd. PWE, Warszawa.</p> <p>4. Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta.</p>				

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>0 ECTS</b>

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	zna prawa przysługujące konsumentom oraz podstawowe regulacje z zakresu ochrony konsumenta	K_W20
02_W	ma wiedzę o funkcjonowaniu instytucji i organizacji zajmujących się ochroną i edukacją konsumentów	K_W20
03_W	zna wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa produktu, ochrony interesów ekonomicznych, zasad promocji (w tym reklamy), sprzedaży i reklamacji żywności	K_W12
04_U	umie wyszukiwać akty prawne z zakresu ochrony konsumenta	K_U01
05_K	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie praw konsumentów i stosowanie nieuczciwych praktyk rynkowych oraz nieuczciwej konkurencji	K_K04, K_K06
06_K	ma świadomość potrzeby dokończania się z zakresu ochrony konsumenta z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
Nazwa przedmiotu:	Praktyka w szpitalu			ECTS	7
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in the hospital				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Aleksandra Kołota				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	<b>Szpital dla dorosłych (oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia w szpitalu)</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok III	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 5	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe				
Pełny opis przedmiotu:	<p>W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dorosłych, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób różnych,				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych 02_W – zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia 03_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	04_U – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej 05_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, 04_U, 05_K – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk w szpitalu dla dorosłych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dorosłych				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka ( <a href="http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf">http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf</a> ) 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:	<b>203 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>4 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>4 ECTS</b>

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 funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	K_W18, K_W19
03_U	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U01, K_U02
04_U	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04
05_K	potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K07