

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywnienie człowieka	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-27_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarcza wiedzę z zakresu podstawowych pojęć/definicji stosowanych w nauce o żywieniu człowieka oraz z podziałem, rolą, funkcjami makro- i mikroskładników pokarmowych, trawieniem, wchłanianiem; z zapotrzebowaniem, objawami niedoborów w organizmie; z głównymi źródłami składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i oceną jadłospisów w aspekcie zgodności z normami żywienia. Przedmiot niezbędny w studiowaniu dietetyki, oceny stanu odżywienia.</p> <p><b>Wykłady:</b> Charakterystyka ogólna przedmiotu, rys historyczny; podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i składniki odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny; niedowaga i otyłość jako konsekwencje niedoborów lub nadmiarów energii. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany w żywieniu człowieka, ich podział, funkcje w organizmie, trawienie, wchłanianie, przemiany pośrednie, normy żywienia i główne źródła w pożywieniu. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia i główne źródła w przeciętnej diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wartość energetyczną produktów spożywczych. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Wartość biologiczna białka, efekt uzupełniania się aminokwasów. Ocena ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu w wybranych produktach i diecie. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego. Wartość odżywcza produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Aktywność biologiczna witaminy D, jej ilość w diecie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 21</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych; Ćwiczenia: rozwiązywanie problemu, studium przypadku, indywidualne projekty studentów, dyskusja.</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy i funkcjonowania układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych.</p>			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu	K_W03, K_W04	2, 2
	W2	ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka	K_W03, K_W04	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia	K_U02	1
	U2	potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	<p>Rola składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, znaczenia żywienia dla zdrowia, w tym skutków nadmiarów i niedoborów składników odżywczych. Wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie.</p>			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>Wykład - egzamin pisemny, Ćwiczenia - kolokwia pisemne, obserwacja w czasie ćwiczeń oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów.</p>			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	<p>Pisemny egzamin z treści wykładowych. Pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia.</p>			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, kolokwia – 45%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicińska E, Czerwińska D, Pietruszka B. (red.) (2020): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres podstawowy. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Sicińska E, Czerwińska D, Kozłowska K. (red.) (2021): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres uzupełniający. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>3. Przygoda B, Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K. (2020): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>4. Gawęcki J. (red.) (2017): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>5. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa.</li> <li>6. Grzymisławski M, Gawęcki J. (red.) (2010): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>7. Gertig H, Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>8. Gawęcki J, Roszkowski W. (red.) (2009): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> </ol>	
UWAGI	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona konsumenta	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Consumer Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-04L-28_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie studentom wiedzy z zakresu praw przysługujących konsumentom oraz zapoznanie ich z instytucjami i organizacjami zajmującymi się ochroną i edukacją konsumentów. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.</p> <p><b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony konsumentów na świecie. Uwarunkowania rozwoju ochrony konsumentów w Polsce. Klasyfikacja źródeł informacji konsumenckiej. Zadania administracji rządowej oraz samorządu terytorialnego w ochronie i edukacji konsumentów. Rola inspekcji kontrolnych w ochronie konsumentów. Działalność pozarządowych organizacji konsumenckich w Polsce. Działalność organizacji arbitrażowych w ochronie konsumenta. Zadania i działalność Europejskiego Centrum Konsumenckiego. Podstawowe zasady dotyczące bezpieczeństwa produktów. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny. Ochrona ekonomicznych interesów konsumentów. 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 oraz 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>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe. Praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_W06 K_W07 1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_U01 K_U09 1, 1
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	K_U01 K_U09 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu ochrony i edukacji konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03 K_K04 K_K05 1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Ochrona i edukacja konsumencka, w tym znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów. Podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów. Akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny w formie pytań testowych i problemowych.		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Korzycka-Iwanow M. (2007): Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wyd. Prawnicze LexisNexis, Warszawa.		

2. Kowalczyk S. (2016): Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. PWN SA, Warszawa.
3. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P. (2013), Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolter Kluwer Polska, Warszawa.
4. Taczanowski M. (2017): Prawo żywnościowe. Wyd. Wolters Kluwer SA, Warszawa.
5. Czarnecka M., Skoczny T. (2016): Prawo konsumenckie w praktyce. Wyd. C.H. Beck, Warszawa.
6. Wybrane akty prawne z zakresu ochrony konsumenta

**UWAGI**

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka I	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetics 1		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-29_21</b>

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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 porcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 18</p>			
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych, analiza studium przypadku, rozwiązywanie problemu, dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych		K_W01, K_W05	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową		K_U02	3
	U2	potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych		K_U01	3
	U3	potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta		K_U04	3
	U4	potrafi ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi		K_U05	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne		K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zalecenia dietetyczne rekomendowane w terapii w omawianych jednostkach chorobowych, ocena potrzeb żywieniowych ludzi chorych, zasady planowania żywienia dietetycznego oraz monitorowanie skuteczności zaplanowanej terapii. Aktualne normy i zalecenia żywieniowe.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych na podstawie analizy studium przypadku.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego, kolokwium oraz protokół ocen, które student uzyskał z analizy studium przypadku.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu – 45%, ocena z kolokwium z ćwiczeń – 35%, ocena z analizy studium przypadku – 20%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym), opcjonalnie metody zdalne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław					
2. Ciborowska H., Rudnicka A. (2014): Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa					

3. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier Urban & Partner, Wrocław
4. Wieczorek-Chełmińska Z. (2014): Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa
5. Biesalski H. K., Grimm P. (2012): Żywnie Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław
6. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa
7. Małgorzewicz S. (red.) (2020): Dietetyka Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Czelej, Lublin

**UWAGI**

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzamin), liczba godzin 8

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Toksykologia żywności	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Toxicology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-04L-30_21

Koordinator zajęć:																													
Prowadzący zajęcia:																													
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o zasadach oceny toksykologicznej substancji chemicznych, uwarunkowań toksykologicznych stosowania substancji dodatkowych, źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami chemicznymi oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka.</p> <p><b>Wykłady:</b> Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach. Losy substancji obcych w organizmie. Czynniki warunkujące powstawanie i przebieg zatruc. Ocena toksyczności substancji chemicznych. Wyznaczanie dawek dopuszczalnych i tolerowanych, 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. Zanieczyszczenia chemiczne żywności (wybrane zanieczyszczenia środowiskowe, powstające w wyniku przetwarzania żywności, migrujące z opakowań i inne): źródła zanieczyszczeń żywności, działanie szkodliwe na organizm człowieka, dopuszczalne pobranie, limity pozostałości w produktach spożywczych, sposoby zapobiegania zanieczyszczeniom. Monitoring zanieczyszczeń chemicznych żywności.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych substancji konserwujących, barwników). Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych oraz ocena migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>																												
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 14;</p> <p>b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 15</p>																												
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: wykład z użyciem metod audiowizualnych, połączony z dyskusją.</p> <p>Ćwiczenia: analizy laboratoryjne, zadania indywidualne i/lub zespołowe studentów, studium przypadku, dyskusja.</p>																												
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności.																												
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>treść efektu przypisanego do zajęć:</th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td>W1 zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność</td> <td>K_W01</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>W2 zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa</td> <td>K_W01</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>W3 ma ogólną wiedzę na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności</td> <td>K_W03</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>W4 zna i rozumie prawo żywnościowe dotyczące zasad stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych</td> <td>K_W07</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td>U1 potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować</td> <td>K_U01</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>U2 potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski</td> <td>K_U01</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td>K1 jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne</td> <td>K_K04</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1 zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01	2	W2 zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W01	2	W3 ma ogólną wiedzę na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności	K_W03	1	W4 zna i rozumie prawo żywnościowe dotyczące zasad stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W07	1	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1 potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować	K_U01	1	U2 potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U01	1	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1 jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K04	1
	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*																										
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1 zna substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	K_W01	2																										
	W2 zna i rozumie przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	K_W01	2																										
	W3 ma ogólną wiedzę na temat czynników wpływających na bezpieczeństwo żywności	K_W03	1																										
	W4 zna i rozumie prawo żywnościowe dotyczące zasad stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	K_W07	1																										
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1 potrafi przygotować udokumentowane źródłowo pisemne opracowanie dotyczące zagrożeń związanych z żywnością i ustnie je zaprezentować	K_U01	1																										
	U2 potrafi zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	K_U01	1																										
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1 jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K04	1																										
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność. Ocena potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obce obecne w pożywieniu.																												
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (wykłady), kolokwia i sprawozdania (ćwiczenia)																												
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne. Ćwiczenia: arkusze kolokwiów i sprawozdań.																												

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%; ćwiczenia – 50%.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Toksykologia współczesna, pod red. W. Seńczuka, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2019. 2. Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń, pod red. A. Brzozowskiej, Wyd. SGGW, Warszawa, 2010. 3. Obowiązujące akty prawne krajowe i UE z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia. 4. Szkodliwe substancje w żywności, Z. Sikorski Z., Wyd. PWN, Warszawa, 2020. 5. Toksykologia, K. Jurkowski, W. Piekoszewski, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2020. 6. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, pod red. E. Kolarczyk, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016. 7. Podstawy toksykologii, J. Piotrowski, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2017. 8. Przewodnik po terminologii. Toksykologia, bezpieczeństwo żywności, zdrowie publiczne, ocena ryzyka, pod red. K. Ludwickiego, Wyd. NIZP-PZH, Warszawa, 2013. 9. Farmakologia i toksykologia, E. Mutschler, G. Geisslinger, H.K. Kroemer, P. Ruth, M. Schafer-Korting, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2016. 10. Casarett & Doull's podstawy toksykologii, C.D. Klaassen, J.B. Watkins, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2014.	
UWAGI Ćwiczenia są realizowane w 5 jednostkach 3-godzinnych. Sala laboratoryjna 2116.	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Kliniczny zarys chorób I	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Diseases I		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-04L-31_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		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. <b>Wykłady:</b> Choroby układu krążenia: miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał, niewydolność serca, nadciśnienie tętnicze. POCHP. Astma. Choroby przetyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego. Ostre i przewlekłe choroby trzustki. Choroby pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Wybrane choroby wątroby. Cukrzyca i zespół metaboliczny. Otyłość prosta. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Niedokrwistości. Nowotwory.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykłady, liczba godzin 21	
Metody dydaktyczne:		Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych.	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie definicję, etiologię, patogenezę, oraz obraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W04 1, 1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U03, K_U06, K_U09 1, 1, 1
	U2	potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U03, K_U06, K_U09 1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Definicje, etiologia, patogenezę, oraz obraz kliniczny, diagnostyka i zasady leczenia omawianych schorzeń, ze szczególnym uwzględnieniem łączenia uzyskanej wiedzy z wiedzą w zakresie żywienia i współpracy ze środowiskiem medycznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładów	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjny	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin (100%)	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa – wykłady	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. 1. Gromadzka-Ostrowska J. (2019): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wyd. SGGW, Warszawa.			
2. Interna Szczeklika 2015. Podręcznik chorób wewnętrznych 2015. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków.			
3. Maśliński S., Ryżewski J. (2007): Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.			
4. Kokot F. (red.) (2005): Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.			
UWAGI			

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona zdrowia	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Health Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ_D-1Z-04L-32_21</b>

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem jest zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rodzaje odporności przeciwzakaźnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne, rodzaje przeszczepów i mechanizmy ich odrzucania. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Wybrane choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego i skóry, najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody ożywionej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, telasoterapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy FAS.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:		Wykłady multimedialne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu biologii, anatomii człowieka i fizjologii człowieka			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego		K_W01	1
	W2	zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych		K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia		K_U01	1
	U2	potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku		K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne		K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ochrona zdrowia, w tym m.in. z metodami immunomodulacji i poprawy stanu zdrowia, mechanizmów wtórnych zaburzeń odporności, powstawania uzależnień oraz wybranych chorób pasożytniczych i odzwierzęcych i metodami, co ma znaczenie w propagowaniu zachowań prozdrowotnych, jak również w dietoprofilaktyce. Informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne z ocenami oraz protokoły ocen z zaliczenia treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Gromadzka-Ostrowska J. i wsp. (2019): Edukacja prozdrowotna i ochrona zdrowia. Wydawnictwo SGGW (wyd. I)					
2. Anusz Z. (1995): Zapobieganie i zwalczanie zawodowych chorób odzwierzęcych. Wydawnictwo ART Olsztyn.					

3. Korczak C.W. (1998): Higiena i ochrona zdrowia. PZWL Warszawa.
4. Publikacje naukowe dot. tematyki przedmiotu

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje egzamin), liczba godzin 3

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 2	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-33_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic
2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic
3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic
4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic
5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012
6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014
7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 10

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 2	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-04L-33_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005</li> <li>2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007</li> <li>3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006</li> <li>4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire</li> <li>5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</li> </ol>	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 10	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 2	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: niemiecki		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-33_21</b>

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna SPNJO SGGW			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen
2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013
3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN
4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 10

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 2	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-33_21</b>

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 21			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Kolokwium/prezentacja 70%, ocena bieżąca 30%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012</li> <li>2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008</li> <li>3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014</li> <li>4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013</li> <li>5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.</li> </ol>	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 10	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	21 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w poradni dietetycznej	ECT S	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Outpatient Clinic		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-04L-34_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	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 osób zdrowych w zakresie dietoprofilaktyki chorób dietozależnych i/lub dla osób uprawiających sport i/lub kobiet w ciąży lub karmiących lub w okresie menopauzy. W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w wywiadzie żywieniowym, konsultacjach, prowadzeniu porad dietetycznych i edukacji żywieniowej w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, konsultacje			
Wymagania formalne i 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 uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób	K_W01, K_W04	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	K_U02, K_U04	2, 2
	U2	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych	K_U03, K_U05, K_U08	2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	K_K02, K_K03	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w prowadzeniu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla osób zdrowych i chorych z różnych grup populacyjnych. Zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk			
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: 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.				

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w poradni dietetycznej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Outpatient Clinic		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-04L-34_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	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 osób chorych w zakresie dietoterapii chorób dietozależnych i/lub osób niedożywionych i/lub osób z wielochorobowością. W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w wywiadzie żywieniowym, konsultacjach, prowadzeniu porad dietetycznych i edukacji żywieniowej w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe, konsultacje			
Wymagania formalne i 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 uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób	K_W01, K_W04	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	K_U02, K_U04	2, 2
	U2	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych	K_U03, K_U05, K_U08	2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	K_K02, K_K03	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w prowadzeniu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla osób zdrowych i chorych z różnych grup populacyjnych. Zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk			
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: 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				

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Hospital and/or the Nursing Home		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-35_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem praktyki jest poznanie: struktury i zasad funkcjonowania oddziału geriatrycznego w szpitalu, organizacji działu żywienia, zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywnością; zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności, metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów, systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce.</p> <p>Poznanie: 1/ struktury i zasad funkcjonowania szpitala (regulacje prawne); 2/ organizacji działu żywienia (funkcjonowanie kuchni szpitalnej, planowanie żywienia, rodzaje diet leczniczych); 3/ zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywnością; 4/ zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności; 5/ metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pacjentów; 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. 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, a także w obowiązkach dietetyka w placówce.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin.		
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie norm i zasad planowania żywienia (indywidualnego i zbiorowego), fizjologii człowieka i mechanizmów patofizjologicznych, technologii i przetwórstwa żywności.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04	2, 2, 2, 2
	W2	zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	K_W07	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	K_U02, K_U04, K_U05, K_U08	2, 2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K04	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i kontroli żywienia, planowania postępowania dietetycznego i edukacji żywieniowej w placówkach lecznictwa zamkniętego ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki pracy dietetyka w tego typu placówce. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sprządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk (dietetyka)		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki		

Miejsce realizacji zajęć:	Oddział geriatryczny w szpitalu
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	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Hospital and/or the Nursing Home		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-04L-35_21</b>

Koordynator zajęć:																										
Prowadzący zajęcia:																										
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem praktyki jest poznanie: struktury i zasad funkcjonowania domu pomocy społecznej, organizacji działu żywienia, zasad prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem; zasad zaopatrzenia i magazynowania żywności, metod produkcji i dystrybucji posiłków wśród pensjonariuszy, systemów kontroli i zarządzania jakością w placówce.</p> <p>Poznanie: 1/ struktury i zasad funkcjonowania domu opieki społecznej (regulacje prawne); 2/ organizacji działu żywienia (funkcjonowanie kuchni w placówce, 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 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. 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, a także w obowiązkach dietetyka w placówce.</p>																								
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin																								
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe																								
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie norm i zasad planowania żywienia (indywidualnego i zbiorowego), fizjologii człowieka i mechanizmów patofizjologicznych, technologii i przetwórstwa żywności.																								
Efekty uczenia się:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">treść efektu przypisanego do zajęć:</th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td style="text-align: center;">W1</td> <td>zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych</td> <td style="text-align: center;">K_W01, K_W02, K_W03, K_W04</td> <td style="text-align: center;">2, 2, 2, 2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">W2</td> <td>zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia</td> <td style="text-align: center;">K_W07</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td rowspan="1" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td style="text-align: center;">U1</td> <td>potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety</td> <td style="text-align: center;">K_U02, K_U04, K_U05, K_U08</td> <td style="text-align: center;">2, 2, 2, 2</td> </tr> <tr> <td rowspan="1" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td style="text-align: center;">K1</td> <td>jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia</td> <td style="text-align: center;">K_K01, K_K04</td> <td style="text-align: center;">2, 2</td> </tr> </tbody> </table>		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04	2, 2, 2, 2	W2	zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	K_W07	2	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	K_U02, K_U04, K_U05, K_U08	2, 2, 2, 2	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K04	2, 2
treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*																							
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04	2, 2, 2, 2																						
	W2	zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	K_W07	2																						
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	K_U02, K_U04, K_U05, K_U08	2, 2, 2, 2																						
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K04	2, 2																						
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i kontroli żywienia, planowania postępowania dietetycznego i edukacji żywieniowej w placówkach lecznictwa zamkniętego ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki pracy dietetyka w tego typu placówce. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.																								
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka																								
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk (dietetyka)																								
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki																								

Miejsce realizacji zajęć:	Dom pomocy społecznej
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	

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,0 ECTS