

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Chemia ogólna i organiczna	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General and Organic Chemistry		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-01Z-01_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Przekazanie i usystematyzowanie wiedzy o budowie, właściwościach fizycznych i chemicznych pierwiastków, związków nieorganicznych i organicznych. Utrwalenie nomenklatury połączeń organicznych (grupy funkcyjne) i nieorganicznych (tlenki, wodorotlenki, kwasy, sole, związki koordynacyjne). Nabycie umiejętności wykonywania podstawowych obliczeń chemicznych (stężenia, pH roztworów, stechiometria). Wskazanie elementów budowy wpływających na funkcje biologiczne (izomeria). Przedstawienie i wyjaśnienie wybranych mechanizmów reakcji chemicznych. Przygotowanie praktyczne do wykonywania prostych analiz jakościowych i ilościowych oraz oczyszczania, izolowania i identyfikacji związków chemicznych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 45			
Metody dydaktyczne:	Wykład multimedialny, ćwiczenia – doświadczenia, obserwacja i pomiary, rozwiązywanie problemów, dyskusja, konsultacje.			
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 zapis reakcji chemicznych odpowiadający procesom przeprowadzanym na ćwiczeniach	K_W01	1
	W2	zna metody wykonywania podstawowych obliczeń chemicznych związanych z tematyką ćwiczeń	K_W01	1
	W3	zna i rozumie podstawowe metody izolowania, oczyszczania i identyfikacji związków organicznych	K_W01	1
	W4	zna klasyfikację, nazwy i właściwości pierwiastków oraz podstawowych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę	K_W01	1
	W5	zna i rozumie metody wykonywania obliczeń z zakresu pH oraz stężeń procentowych i molowych	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pracować indywidualnie oraz zespołowo przy planowaniu i wykonywaniu doświadczeń z zakresu chemii	K_U08	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi określić skutków swego działania przy zasięgnięciu opinii ekspertów z różnych dziedzin	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Budowa, właściwości chemiczne i fizyczne związków nieorganicznych i organicznych. Podstawowe obliczenia chemiczne z zakresu stechiometrii reakcji, obliczeń pH oraz stężeń procentowych i molowych roztworów. Metody oczyszczania, izolowania i identyfikacji związków nieorganicznych i organicznych			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych; kolokwia pisemne z treści ćwiczeń; sprawozdania pisemne z wykonanych doświadczeń w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Egzamin pisemny z treści wykładowych (treść pytań z punktacją), kolokwia pisemne z treści ćwiczeń (treść pytań z punktacją) oraz punkty ze sprawozdań z wykonanych eksperymentów odnotowane na karcie osiągnięć studenta danej grupy.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 50%, kolokwia 40%, sprawozdania 10%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa (wykład), laboratoria chemiczne (ćwiczenia laboratoryjne)			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Praca zbiorowa: Ćwiczenia z chemii nieorganicznej i analitycznej, Wydawnictwo SGGW, 2012.				
2. Białecka-Florjańczyk E., Włostowska J.: Ćwiczenia laboratoryjne z chemii organicznej, Wydawnictwo SGGW, 2002 i późniejsze.				

3. Drapała T.: Chemia ogólna, nieorganiczna z zadaniami, Wydawnictwo SGGW.
4. Białecka -Florjańczyk E., Włostowska J.: Chemia organiczna, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003 i późniejsze.
5. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej, PWN, Warszawa, 2008.
6. McMurry J.: Chemia organiczna t. 1-5, PWN, 2005 i późniejsze.
7. Pazdro K.: Chemia. Repetytorium dla przyszłych maturzystów i studentów, Wyd. Oficyna Edukacyjna Krzysztof Pazdro, 2014

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:	133 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Anatomia człowieka	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Anatomy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-02_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. inż. Lucyna Kozłowska</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Cel: Poznanie ogólnej i szczegółowej anatomicznej budowy człowieka z elementami ontogenezy i histologii w układzie systemowym pod kątem czynnościowym. Zrozumienie zależności między budową narządów i układów a ich funkcją.</p> <p><b>Wykłady:</b> organizm jako całość (osie, płaszczyzny, części, okolice i jamy ciała, układy i narządy i ich położenie, ontogeneza ogólna i szczegółowa); rozwój, budowa histologiczna, ogólna budowa anatomiczna, ukrwienie i unerwienie narządów układu kostnego (chrząstki, kości i ich połączenia), mięśniowego (mięśnie szkieletowe, serca i mięśnie gładkie, budowa sarkomeru i ścięgien), powłoki wspólnej (skóra, włosy, paznokcie, gruczoły potowe, łojowe i sutkowe, receptory) układu krążenia (krew, serce, naczynia krwionośne i chłonne, śledziona, grasica, węzły chłonne), oddechowego (oskrzela, płuca), wydalniczego (nerki, drogi wyprowadzające), płciowego (jądra, jajniki, drogi wyprowadzające, gruczoły), pokarmowego (narządy rurowe, wątroba i trzustka), gruczołów dokrewnych i układu nerwowego (struktury czynnościowe, mózgowie, rdzeń kręgowy, nerwy czuciowe, ruchowe somatyczne i autonomiczne współczulne i przywspółczulne, jądra, zwoje i sploty)</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> cytologia i histologia ogólna, komórka i jej organella, tkanka nabłonkowa i łączna, budowa szczegółowa układu kostnego (kości i połączenia kości), mięśniowego (główne mięśnie głowy, tułowia i kończyn) i układu krążenia (główne naczynia tętnicze, żyłne i chłonne), budowa dróg doprowadzających i wyprowadzających układu oddechowego (jama nosowa, krtani, tchawica, płuca), wydalniczego (moczowody, pęcherz moczowy, cewka moczowa), płciowego (najądrza, nasieniowody, pęcherzyki nasienne, prostata, gruczoły opuszkowo-cewkowe, jajowody, macica, pochwa, narządy płciowe zewnętrzne), budowa szczegółowa układu pokarmowego (jama ustna z narządami, gardło, przełyk, żołądek, jelito cienkie i grube, wątroba i trzustka, otrzewna), nerwowego (nerwy czaszkowe) i narządów zmysłów (oko i ucho)</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, film, ćwiczenia z użyciem preparatów makro, fantomów i atlasów anatomicznych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa szkolna wiedza biologiczna			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie ogólną budowę organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami;	K_W01, K_W02	2, 2
	W2	zna i rozumie prawidłową budowę histologiczną i anatomiczną wszystkich narządów	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem i dietetyką;	K_U01	2
	U2	potrafi nazywać i określić położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	K_U06	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wykorzystania wiedzy o budowie i czynnościach komórki, tkanek, narządów i układów do rozwiązywania problemów z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Budowa organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami, a w szczególności w odniesieniu do budowy narządów wewnętrznych i tworzonych przez nie układów.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego Przygotowanie sprawozdań z analizowanej tematyki na ćwiczeniach			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Egzamin, test z jedną najbardziej prawdopodobną odpowiedzią, sprawozdania pisemne przygotowane w zespołach na bazie wzorów sprawozdań.			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	W zależności od sytuacji epidemiologicznej: on-line lub sala wykładowa, aula – wykład, laboratoria - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Gołąb B., Traczyk W. (2001): Anatomia i fizjologia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa. 2. Gołąb B. (2014): Podstawy anatomii człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Putz R., Past R., Sobotta J. (red.) (1994): Atlas anatomii człowieka tom I i II. Wyd. Urban & Partner, Wrocław. 4. Sokołowska Pituchowa J. (red.) (2006): Anatomia Człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Czerwiński F. (red) (2013) Anatomia Człowieka. 1200 pytań testowych jednokrotnego wyboru, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa	
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Technologia informacyjna	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Information Technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-03_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr inż. Robert Zaremba</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przygotowanie do studiowania wykorzystującego nowoczesne technologie komputerowe oraz do przewidywanego charakteru aktywności zawodowej i obywatelskiej. Działania te coraz powszechniej implementują technologie cyfrowe zintegrowane z elektronicznymi sieciami globalnymi na potrzeby komunikacji oraz przybliżenia wiedzy do człowieka zarówno na potrzeby prywatne, jak i zawodowe.</p> <p><b>Wykład:</b> W ramach wykładów student powinien pozyskać lub usystematyzować wiedzę dotyczącą ogólnego wykorzystania rozwiązań informatycznych oraz technologii informacyjnych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> W ramach ćwiczeń student powinien pozyskać wiedzę i umiejętności związane z praktycznym wykorzystaniem narzędzi informatycznych do usprawnienia i automatyzacji procesów biurowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady realizowane z wykorzystaniem technik e-learnigowych Ćwiczenia w laboratorium komputerowym z wykorzystaniem technik multimedialnych lub e-learnigowo</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza informatyczna			
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 terminologię związaną z użytkowaniem komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym	K_W01	2
	W2	zna i rozumie techniki cyfrowe stosowane na potrzeby gromadzenia i podstawowej analizy danych oraz prezentacji	K_W01	2
	W3	zna i rozumie funkcjonalności edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów współpracować z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość	K_K05	2
	K2	ma świadomość stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, będąc jednocześnie przygotowanym na konsekwencje związane z niewłaściwym jego stosowaniem	K_K05	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Szeroko rozumiane narzędzia informatyczne wykorzystywane zarówno w procesie edukacyjnym, jak i w pracy zawodowej. Terminologia związana z użytkowaniem komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zadanie 1 (edycja dokumentu MS Word) – w trakcie zajęć, Zadanie 2 (prezentacja MS PowerPoint) – poza zajęciami, Zadanie 3 (kalkulacja MS Excel) – w trakcie zajęć, Zadanie 4 (MS Access) – poza zajęciami, Zadanie 5 Quiz dotyczący ogólnej wiedzy informatycznej – poza zajęciami.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Zadania dokumentowane w sposób cyfrowy na platformie elearningowej (e.sggw.pl) lub na serwerze plików			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zadanie 1 – 25%, zadanie 2 – 10%, zadanie 3 – 25%, Zadanie 4 – 25%, zadanie 5 – 15%. Każda z powyższych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Ocena końcowa jest średnią ważoną uzyskanych ocen cząstkowych.			
Miejsce realizacji zajęć:	Pracownia komputerowa – laboratorium informatyczne, e-learning			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Chmielarz W., Parys T. red. (2009): Technologie informacyjne dla społeczeństwa. Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Informatyczna, Warszawa.			

2. Colina Hales C. red. (2007): Wykorzystanie narzędzi informatycznych w naukach ekonomicznych: przykłady i zadania. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.
3. Muchacki M. (2014): Cywilizacja informatyczna i Internet :konteksty współczesnego konsumenta TI. Oficyna Wydawnicza "Impuls", Kraków.
4. Skulimowska A. (2013): Technologia informacyjna WORD 2007. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego, Siedlce.
5. Hyla M. (2012): Przewodnik po e-learningu. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.
6. Skibicki D. (2012): Technologia informacyjna. Wyd. Uczelniane Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego, Bydgoszcz.
7. Danowski B. (2008): Tworzenie stron WWW w praktyce. Helion, Gliwice.

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ekologia i surowce spożywcze	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology and Raw Food Materials		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1S-01Z-04_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. Renata Kazimierzczak, prof. SGGW</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami i procesami z zakresu ekologii, sposobami opisu struktury i funkcji układów ekologicznych; omówienie najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka; przedstawienie koncepcji zrównoważonego łańcucha produkcji żywności opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych, w tym ocena znaczenia rolnictwa ekologicznego dla produkcji żywności o walorach prozdrowotnych i dla ochrony środowiska. Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: charakterystyki podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego ze szczególnym uwzględnieniem wpływu różnych czynników – genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na szeroko rozumianą jakość; aktów prawnych regulujących bezpieczeństwo w zakresie produkcji i przeznaczenia do obrotu.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawy ekologii, populacjologia i biocenologia, krążenie materii i przepływ energii w ekosystemach; podstawy i systemy ochrony środowiska przyrodniczego; globalne zagrożenia środowiska: efekt szklarniowy, dziura ozonowa, nadmierna eksploatacja lasów strefy tropikalnej; zrównoważone systemy produkcji żywności, rolnictwo a środowisko: znaczenie rolnictwa ekologicznego dla jakości żywności, ochrony środowiska i zachowania różnorodności biologicznej. Charakterystyka ogólna i szczegółowa podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego: warzyw, owoców, okopowych i zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunku i odmiany) i środowiskowych (klimat, gleba, zabiegi agrotechniczne, zanieczyszczenie środowiska, sposób i okres zbioru i przechowywania) na wartość odżywczą i przydatność konsumpcyjną oraz przetwórczą: warzyw – cebulowych, dyniowatych, kapustnych, korzeniowych, liściowych psiankowatych, rzepowatych i strączkowych; owoców - jagodowych, pestkowych i ziarnkowych; ziemniaków jadalnych; zbóż. Charakterystyka ogólna i szczegółowa wybranych grup surowców pochodzenia zwierzęcego: mięsa zwierząt gospodarskich, mleka i jaj, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu czynników genetycznych (gatunek, rasa), fizjologicznych i środowiskowych (warunki utrzymania, sanitarno-zdrowotne i sposób żywienia i użytkowania zwierząt oraz pozyskiwania i zagospodarowania surowców) na wartość odżywczą oraz przydatność do różnego użytkowania spożywczego: mięsa - cielęcego, drobiowego, wieprzowego i wołowego; mleka krowiego; jaj kurzych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Umiejętność rozpoznawania i oceny wybranych surowców z uwzględnieniem podstawowych cech, kryteriów i metod wskazujących na wartość odżywczą i przydatność do konsumpcji bezpośredniej, przetwórstwa i przechowalnictwa. Dla surowców spożywczych pochodzenia roślinnego, sposoby i metody oceny oparto głównie na organoleptycznych, z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych. W przypadku surowców zwierzęcych, poszerzono je o metody fizykochemiczne i chemiczne. Ocena jakościowa i użytkowa surowców roślinnych obejmuje: wybrane gatunki warzyw (liściowych, dyniowatych, psiankowatych, korzeniowych, rzepowatych, kapustnych, cebulowych i strączkowych), owoców (ziarnkowych i pestkowych), ziemniaków jadalnych, roślin zbożowych i roślin przyprawowych. Ocena jakościowa surowców pochodzenia zwierzęcego obejmuje charakterystykę i ocenę tkanki mięsnej (cielęcej, wołowej, wieprzowej, baraniej i drobiowej), mleka krowiego i koziego oraz jaj kurzych w oparciu o metodę organoleptyczną oraz wybrane metody fizykochemiczne.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem materiałów audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne: poznanie i praktyczna ocena metodą organoleptyczną wybranych grup surowców roślinnych i zwierzęcych z uwzględnieniem cech morfologicznych i norm przedmiotowych; doświadczenia z zastosowaniem metod fizykochemicznych; analiza i interpretacja norm przedmiotowych.			
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 informacje z zakresu ekologii i ochrony środowiska,	K_W01	1
	W2	zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną i odżywczą surowców spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	K_W03	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące ekologii i ochrony środowiska oraz surowców spożywczych,	K_U01	1
	U2	potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w celu przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	K_U04	2

Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne poprzez działania proekologiczne i ochronę środowiska oraz znajomość surowców spożywczych wykorzystywanych w postępowaniu dietetycznym	K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawowe pojęcia i procesy z zakresu ekologii oraz najważniejsze antropogeniczne zagrożenia przyrody i środowiska, a także znaczenia rolnictwa ekologicznego dla ochrony środowiska. Sposób opisu struktury i funkcji układów ekologicznych; najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka. Koncepcja zrównoważonego łańcucha produkcji żywności opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwium na ćwiczeniach laboratoryjnych, ocena poprawności wykonywanych doświadczeń w trakcie zajęć oraz ich omówienie		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: testy egzaminacyjne, protokół z ocenami Ćwiczenia: treść pytań z kolokwium z ocenami		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena kolokwium - 50%; ocena z zaliczeniowego testu pisemnego – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, laboratorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Grzeszczak-Świetlikowska U. (red.) (1995): Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Świetlikowska K. (red.) (2006) i (2008): Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Litwińczuk Z. (red.): Surowce zwierzęce - ocena i wykorzystanie. Wyd. PWRiL, Warszawa 2004.</li> <li>Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. (2012): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa.</li> <li>Brown L. R. (2003): Gospodarka ekologiczna. Na miarę Ziemi. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa.</li> <li>Krebs C. J. (1996): Ekologia. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>Umiński T. (1995): Ekologia środowisko przyroda. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.</li> <li>Baturo W. (red.) (2008): Katastrofy i zagrożenia we współczesnym świecie. Wyd. PWN, Warszawa</li> </ol>				
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:	101 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS



Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	First Aid		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-01Z-05_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Tomasz Królikowski			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami udzielania pierwszej pomocy oraz postępowania w sytuacjach zagrożenia życia.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy. Rozpoznanie sytuacji zagrożenia życia. Organizacja pierwszej pomocy w miejscu wypadku, zabezpieczenie miejsca zdarzenia. Przyczyny utraty przytomności.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Resuscytacja krążeniowo oddechowa dorosłych, dzieci zgodnie z procedurą BLS. Resuscytacja z wykorzystaniem przenośnego defibrylatora AED zgodnie z procedurą AED BLS. Wypadki komunikacyjne. Zaopatrywanie ran złamań, tamowanie krwotoków. Zasady transportu osoby poszkodowanej. Anafilaksja (definicja, przyczyny, objawy, postępowanie przedmedyczne). Oparzenia termiczne, chemiczne, słoneczne – postępowanie przedmedyczne. Hipotermia (definicja przyczyny, objawy, postępowanie ratunkowe), odmrożenia. Zatrucia stany nagłe układu krążenia, układu oddechowego, układu pokarmowego – wybrane zagadnienia.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych; ćwiczenia praktyczne			
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 zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej	K_W02	1
	W2	zna i rozumie zasady zabezpieczenia miejsca wypadku	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia	K_U05	1
	U2	wie jak wezwać pomoc medyczną	K_U06	1
	U3	potrafi zorganizować pracę na miejscu wypadku	K_U08	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad bezpieczeństwa oraz współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zasady przeprowadzania pierwszej pomocy przedmedycznej w miejscu zdarzenia, dla osób dorosłych, dzieci i niemowląt. Obejmuje również zasady bezpieczeństwa ratownika, zabezpieczenia miejsca wypadku oraz planowania transportu poszkodowanego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena z egzaminu teoretycznego 40%; ocena z zaliczenia praktycznego 60%			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zdanie egzaminu dopuszczającego do zaliczenia praktycznego (minimalnie 60%) – egzamin obejmuje zakres wiedzy teoretycznej zarówno z ćwiczeń jak i z wykładów (niezaliczenie oznacza niedopuszczenie do sprawdzianu praktycznego skutkujące niezaliczeniem przedmiotu). Praktyczny sprawdzian z udzielania pierwszej pomocy (minimalnie 60%). Ocena końcowa 40% egzamin, 60% zaliczenie praktyczne			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sale ćwiczeniowe			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Buchfelder M., Buchfelder A. (2011): Podręcznik Pierwszej Pomocy, Wydanie V uaktualnione Wydawnictwo PZWL Warszawa</li> <li>Zawadzki A. (red.) (2011): Medycyna ratunkowa i katastrof. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. PZWL Warszawa</li> <li>Andres J. (2011): Wytyczne resuscytacji. Polska Rada Resuscytacji Kraków</li> <li>Zubrzycki W., Jastrzęski P., Ulbrych K., Achremczyk G., Bonus-Dziego A. (2011): Pierwsza pomoc w działaniach specjalnych policji. WSPol Szczytno</li> </ol>				

5. Wytyczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy
UWAGI Inne godziny kontaktowe (zaliczenie, konsultacje), liczba godzin 5

\*) 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:	1,8 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Etyka	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ethics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1S-01Z-06_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>Dr hab. Franciszek Kampka, prof. SGGW</b>		
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawową terminologią etyczną oraz tradycją filozoficzną. Ukazanie źródeł współczesnych problemów etycznych. Wykształcenie umiejętności sprawnego rozpoznawania problemów etycznych oraz prowadzenia sporów etycznych. Student po ukończeniu kursu potrafi dokonywać oceny etycznej różnych form zachowania, jest świadomy problematyki etycznej i aksjologicznej. Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny		
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 podstawową terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, rozumie problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść.	K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1 potrafi uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1 jest gotów do rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka – etos – moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny – między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół z ocenami, pisemne prace studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Singer Peter (red.), Przewodnik po etyce, Warszawa: Książka i Wiedza, 1998. 2. Hołówka Jacek, Etyka w działaniu, Warszawa: Prószyński i S-ka, 2001. 3. Lazari-Pawłowska Ija, Etyka, Warszawa: Ossolineum, 1992. 4. Kampka Franciszek, Etyka biznesu – kompas czy kajdany, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2016. 5. Kampka Franciszek, Etyka polityki – między wolnością a solidarnością, Warszawa: Wydawnictwo SGGW, 2017.			
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:	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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Bezpieczeństwo pracy	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Work Safety		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-01Z-07_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Iwona Kowalczuk			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, zasadami udzielania pierwszej pomocy, podstawowymi zagadnieniami z zakresu ergonomii, organizacji pracy oraz prawa pracy.</p> <p><b>Wykłady:</b> Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Rodzaje i metody pomiaru obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka (antropometria). Antropometryczne zasady kształtowania strefy pracy. Czynniki materialne środowiska pracy. BHP – zakres problemowy. Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania. Podstawowe przepisy BHP. Zasady udzielenia pierwszej pomocy. Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania). Prawo pracy.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15			
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 istotę bezpieczeństwa pracy, zna zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby im zapobiegania, zna zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy.	K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad BHP i ergonomii w wykonywanej pracy	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Istota bezpieczeństwa pracy, zagrożenia występujące w procesie pracy i sposoby zapobiegania, zasady udzielania pierwszej pomocy oraz zalecenia dotyczące optymalizacji warunków i środowiska pracy.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bukała W., Szczech K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP, Warszawa, 2013.</li> <li>Nowacka W.: Ergonomia i Ochrona pracy. Wyd. SGGW, Warszawa, 2013.</li> <li>Nowakowski J.: Nauka o pracy. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 1991.</li> <li>Kodeks Pracy; www.pracuj.pl.</li> </ol>			
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 2			

\*) 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:	Podstawy socjologii	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basic Sociology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-01Z-08_21

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Krystyna Gutkowska		
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat podstawowych procesów i zjawisk społecznych oraz ukształtowanie umiejętności ich rozumienia, adaptacji do różnych sytuacji społecznych i funkcjonowania w grupach i zbiorowościach. <b>Wykłady:</b> Przedmiot socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne człowieka; Podstawy i formy organizacji życia społecznego. Zachowania prospołeczne i antyspołeczne. Jednostka i społeczeństwo; grupy społeczne i inne zbiorowości społeczne. Kontrola społeczna; normy jako uniwersalny element życia społecznego. Zmiany społeczne – uwarunkowania, mechanizmy. Komunikowanie interpersonalne. Osobowość społeczna. Konformizm społeczny.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; technik aktywizujących studentów oraz dyskusji.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat zachowań społecznych		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	K_W06, K_W07
	W2	rozumie istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	K_W06, K_W07
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	posiada umiejętność rozumienia zachowań społecznych człowieka, w tym zachowań żywieniowych	K_U03, K_U05
	U2	potrafi analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	K_U05
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do przejawiania prospołecznych postaw	K_K01, K_K05
	K2	jest gotów do stosowania zasad współżycia zbiorowego	K_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zagadnienia socjologiczne warunkujących funkcjonowanie konsumentów w różnych sytuacjach społecznych, grupach i zbiorowościach. Paradygmat socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne i antyspołeczne człowieka.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych w formie testu		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, protokoły ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (100%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Berger P. L. (2002): Zaproszenie do socjologii, Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>Goodman N. (1997): Wstęp do socjologii, Zysk i Ska, Poznań.</li> <li>Polakowska-Kujawa J. (2004): Socjologia ogólna. Wybrane problemy, Wyd. SGH, Warszawa.</li> <li>Szacka B. (2003): Wprowadzenie do socjologii, Oficyna Naukowa, Warszawa.</li> <li>Sztompka P. (2002): Socjologia, Znak, Kraków.</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:	59 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:	Ogólna technologia żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General Food Technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-01Z-09_21

Koordynator zajęć:	Dr inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu ogólnej technologii żywności.</p> <p><b>Wykłady:</b> Definicja i zakres technologii żywności, proces produkcyjny i technologiczny. Operacje i procesy jednostkowe w technologii żywności. Procesy biotechnologiczne w technologii żywności - produkcji biomasy, fermentacyjne. Zastosowanie enzymów w technologii żywności. Operacje dyfuzyjne. Operacje i procesy fizykochemiczne - krystalizacja, sorpcja. Tworzenie emulsji. Cele i sposoby utrwalania żywności. Utrwalanie żywności przez chłodzenie i zamrażanie. Podstawy technologii zamrażania; współczesne metody mrożenia żywności. Zmiany w żywności mrożonej przechowywanej. Utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania. Zasady termicznego niszczenia drobnoustrojów. Pasteryzacja. Sterylizacja w przemyśle spożywczym. Urządzenia do sterylizacji żywności w opakowaniach. Wpływ apertyzacji na jakość żywności. Utrwalanie żywności przez odwadnianie i dodawanie substancji osmoaktywnych. Utrwalanie chemiczne i metodami biotechnologicznymi. Zastosowanie konserwantów. Przeciwtleniacze i synergenty. Utrwalanie żywności przez dodawanie kwasów organicznych. Zastosowanie procesów fermentacyjnych. Metody niekonwencjonalne utrwalania - za pomocą wysokich ciśnień, gazami. Przetwórstwo surowców wybranych branż przemysłu spożywczego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Chemia ogólna, fizyka, podstawy biochemii			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności	K_W01	1
	W2	zna czynniki kształtujące skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i produktów spożywczych, metod wytwarzania i utrwalania pod kątem bezpieczeństwa żywności	K_U04	1
	U2	potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii z zakresu ogólnej technologii żywności do celów edukacji i poradnictwa	K_U06	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne poprzez właściwe zastosowanie procesów technologicznych i przechowalniczych	K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Podstawy procesów technologicznych stosowanych w przemyśle spożywczym, praktycznego zastosowania operacji i procesów jednostkowych z uwzględnieniem wpływu tych działań na cechy jakościowe produktów.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Bednarski W. (red) (1991): Ogólna technologia żywności. Wyd. ART., Olsztyn.				
2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska E., Jarczyk A. (2010): Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa.				
3. Postolski Z., Gruda J. (1999): Zamrażanie żywności. Wydawnictwo PWN, 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:	50 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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy genetyki	ECTS	5
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Basis of Genetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-01Z-10_21

Koordinator zajęć:	<b>dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu genetyki molekularnej, populacyjnej, medycznej i genetyki człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Kształtowanie umiejętności rozwiązywania zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz predyspozycji zapadalności na choroby uwarunkowane przez zmutowane geny, jak również umiejętności wskazania przyczyn, dobrania odpowiedniej metody diagnostycznej czy diety w celach profilaktycznych. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analizy molekularnej produktu amplifikacji genomowego DNA, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, proces replikacji DNA. Ekspresja genów i regulacja funkcji genów u Eukaryota. Zmienność i mutacje. Organizacja genomu, struktura genów eukariotycznych. Molekularne i cytogenetyczne metody badań genomu. Podłoże molekularne modelowych chorób dziedzicznych i nowotworowych. Imprinting genomowy i jego konsekwencje kliniczne. Poradnictwo genetyczne i profilaktyka. Podstawowe informacje z zakresu farmakogenetyki i ekogenetyki oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki. Podstawy terapii genowej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Prawa Mendla, mechanizmy dziedziczenia i allele wielokrotne. Współdziałanie genów. Cechy sprzężone oraz związane z płcią. Zasady pipetowania. Izolacja genomowego DNA z komórek nabłonkowych jamy ustnej. Ocena ilościowa i jakościowa uzyskanego DNA. Wykonanie reakcji PCR. Rozdział elektroforetyczny uzyskanego produktu. Wykonanie elektroforegramu z wykorzystaniem systemu do obrazowania żeli. Prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie zadań, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o budowie i funkcjonowaniu komórki, podstawowych elementach genetyki klasycznej, oraz wiedza z następujących dziedzin: biologii, chemii, matematyki			
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 mechanizmy dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko	K_W01	1
	W2	zna i rozumie metody, narzędzia i techniki genetyczne, wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii	K_W05	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi projektować i wykonać doświadczenia diagnostyczne oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki	K_U01, K_U08	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do realizowania zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym do przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy	K_K01	1
	K2	jest gotów do współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Genetyka molekularna, populacyjna, medyczna i genetyka człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Rozwiązywanie zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia (ćwiczenia), ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, zespołowe sprawozdanie końcowe w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej wraz z analizą uzyskanych wyników z przeprowadzonego doświadczenia oraz wnioskami, zaliczenie pisemne (wykłady).			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium, projektu w formie pisemnej lub prezentacji multimedialnej i zaliczenia pisemnego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia pisemnego wykładów – 50% Ocena kolokwium pisemnego – 30% Ocena sprawozdania zespołowego z ćwiczeń – 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Drewa G., Ferenc T. (red.) (2011): Genetyka medyczna. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. 2. Epstein R. J., Lewiński A., Liberski P. P. (red.) (2005): Biologia molekularna człowieka. Molekularne podłoże zjawisk w stanie zdrowia i przebiegu chorób. Wyd. Czelej Sp.zo.o, Lublin. 3. Brown T.A., Węgleński P. (red.) (2009): Genomy. Wyd. PWN, Warszawa. 4. Hartl D.L., Clark A.G., Burczyk J. (red.) (2007): Podstawy genetyki populacyjnej. Wyd. UW, Warszawa. 5. Węgleński P. (2006): Genetyka molekularna. Wyd. PWN, Warszawa 6. Bal J. (2008): Biologia molekularna w medycynie. Elementy genetyki klinicznej. Wyd. PWN, Warszawa. 7. Ciechanowicz A., Kokot F. (2009): Genetyka molekularna w chorobach wewnętrznych. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa. 8. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A. (2004): Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wyd. UMK, Toruń.	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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:	143 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS