

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ocena żywienia – aspekty metodyczne	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition Assessment – Methodological Aspects		
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 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: ZCZ-D-1S-04L-30_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia oraz stanu odżywienia organizmu. Rozumienie zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia oraz poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.</p> <p>Wykłady: Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Spożycie żywności / sposób żywienia – definicja, charakterystyka i zasady wyboru metod. Nowoczesne techniki zbierania danych o spożyciu i sposobie żywienia. Sposób żywienia – charakterystyka metod ilościowych, jakościowych i ilościowo-jakościowych. Dobór próby do badania. Walidacja metod, zasady obliczania i interpretacje wyników. Wartości referencyjne wykorzystywane w ocenie sposobu żywienia. Ocena adekwatności spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania, wartości referencyjne. Ocena stanu nawodnienia – metody, biomarkery, zastosowanie w ocenie stanu odżywienia. Somatotypowanie jako narzędzie do oceny składu ciała. Materiał biologiczny wykorzystywany w badaniach stanu odżywienia. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy, składniki mineralne i bioaktywne).</p> <p>Ćwiczenia: Poznanie wybranych metod i technik oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie). Zebranie danych o spożyciu żywności z wykorzystaniem różnych technik i metod. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej z zastosowaniem programu komputerowego. Ocena adekwatności spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody na poziomie indywidualnym. Ocena adekwatności spożycia na poziomie grupowym na przykładzie wybranych składników odżywczych. Ocena jakościowa i ilościowa w żywności zbiorowej. Metody antropometryczne do oceny stanu odżywienia wybranych grup populacyjnych. Zapoznanie z przyrządami i procedurami przeprowadzania pomiarów antropometrycznych. Ocena składu ciała - zawartości tkanki tłuszczowej metodą BIA i pomiarów grubości fałdów skórno-tłuszczowych - wzory Siri i Wetlińskiego, BAI. Ocena stanu odżywienia białkiem na podstawie wybranych mierników (m.in. oznaczenia w moczu, BIA, siła mięśni). Ocena stanu nawodnienia (BIA i analiza moczu, ciśnienie krwi). Ustalenie somatotypu na podstawie pomiarów antropometrycznych i wzorów. Podsumowanie: Bilans ryzyka chorób dietozależnych w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów, Ćwiczenia: programy komputerowe, opracowanie określonego zadania problemowego, case study, 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 metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić spożycie żywności ogółem i składników pokarmowych w niej zawartych oraz zinterpretować uzyskane wyniki w kontekście wpływu na zdrowie człowieka	K_U02	3
	U2	potrafi ocenić stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody oraz wartości referencyjne do ich interpretacji	K_U02, K_U08	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków nadmiarów i niedoborów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka	K_K01	2
	K2	jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej i pogłębiania wiedzy w zakresie oceny żywienia	K_K05	2

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grupowym, ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych metod, narzędzi badawczych umiejętności interpretacji uzyskanych wyników, niezbędnych do krytycznej oceny związku między sposobem żywienia, stanem odżywienia a zdrowiem.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwia, sprawozdania z realizowanych zadań
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: sprawozdania z realizowanych zadań, protokoły ocen (punktów), które student uzyskał w ramach przedmiotu, kolokwia.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 50% Ocena z ćwiczeń – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala dydaktyczna /komputerowa/ laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> Ashwell, M.; Gunn, P.; Gibson, S. (2012): Waist-to-height ratio is a better screening tool than waist circumference and BMI for adult cardiometabolic risk factors: Systematic review and meta-analysis: Waist-to-height ratio as a screening tool. <i>Obes. Rev.</i>, 13, 275–286. Cade JE. (2017): Measuring diet in the 21st century: use of new technologies. <i>Proc Nutr Soc.</i> 76(3):276-282. doi: 10.1017/S0029665116002883. Cole T, Lobstein T. (2012): Extended international (IOTF) body mass index cut-offs for thinness, overweight and obesity. <i>Pediatric Obesity</i>, 7(4): 284–294. Eldridge AL, Piernas C, Illner AK, et al. (2018): Evaluation of New Technology-Based Tools for Dietary Intake Assessment-An ILSI Europe Dietary Intake and Exposure Task Force Evaluation. <i>Nutrients</i>, 11(1):55. doi:10.3390/nu11010055. FAO (2018): Dietary Assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings. Rome, Italy. 2018. Dostęp online: http://www.fao.org/3/i9940en/i9940EN Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. Ortega RM, Pérez-Rodrigo C, López-Sobaler AM. (2015): Dietary assessment methods: dietary records. <i>Nutr Hosp.</i> 26;31 Suppl 3:38-45. doi: 10.3305/nh.2015.31.sup3.8749 Golley RK, Bell LK, Hendrie GA, Rangan AM, Spence A, McNaughton SA, et al. (2017): Validity of short food questionnaire items to measure intake in children and adolescents: a systematic review. <i>J Hum Nutr Diet</i>, 30(1): 36–50. Gronowska-Senger A. (red.) (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Warszawa. Dostęp online: http://www.knoz.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny.pdf http://www.knoz.pan.pl/index.php?option=com_content&view=category&id=36&Itemid=129 Marfell-Jones, M.J., Stewart, A.D., de Ridder, J.H., 2012. International standards for anthropometric assessment, International Society for the Advancement of Kinanthropometry. Wellington, New Zealand Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. Practice paper of the American Dietetic Association: using the Dietary Reference Intakes. <i>Journal of American Dietetic Association</i>, 2011, 111, 5, 762-770. Timon CM, Evans K, Kehoe L, et al. (2017): Comparison of a Web-Based 24-h Dietary Recall Tool (Foodbook24) to an Interviewer-Led 24-h Dietary Recall. <i>Nutrients</i>, 9(5):425. doi:10.3390/nu9050425. Aktualne akty prawne i publikacje dotyczące problematyki przedmiotu. Instrukcje do poszczególnych ćwiczeń. 	
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:	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:	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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input 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
		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-04L-31_21

Koordinator 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>Wykłady: 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 Konsumentckiego. 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 30		
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:	Zaliczenie pisemne 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
łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Nazwa zajęć:	Dietetyka I	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetics 1		
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 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: ZCZ-D-1S-04L-32_21

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>Wykłady: Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie, Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego.</p> <p>Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych. Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w omawianych na wykładach schorzeniach obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykłady; liczba godzin 30;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</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	Sila 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:					
<ol style="list-style-type: none"> 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): Żywnienie. Atlas i podręcznik Elsevier Urban & Partner, Wrocław
6.	Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa
7.	Małgorzewicz S. (red.) (2020): Dietetyka Żywnienie 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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:	ZCZ-D-1S-04L-33_21

Koordynator 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. Łącznie z przedmiotami dotyczącymi higieny produkcji i zarządzania jakością żywności dostarcza wiedzy i umiejętności odnośnie produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej i ochrony konsumenta w tym zakresie.</p> <p>Wykłady: 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>Ćwiczenia: Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Oznaczanie zawartości szczawianów rozpuszczalnych w naparach herbaty i kawy. Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach krzyżowych. Analiza obecności substancji dodatkowych w rynkowych produktach spożywczych. Wykrywanie i identyfikacja wybranych dodatków w produktach spożywczych (chemicznych konserwantów, barwników, przeciwutleniaczy). Oszacowanie pobrania z diety wybranych substancji obcych. Analiza aktualnego problemu toksykologicznego dotyczącego substancji obcych. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 30;</p> <p>b) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna z dyskusją Ćwiczenia: doświadczenia laboratoryjne, zespołowe opracowanie wybranego zagadnienia na podstawie literatury oraz prezentacja multimedialna, zadania problemowo-obliczeniowe z elementami e-Learningu (Platforma Moodle http://e.sggw.pl lub MS Teams).			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i ogólnej technologii żywności.			
Efekty uczenia się:	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	w podstawowym zakresie 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. Informacje potrzebne do oceny potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obce obecne w pożywieniu. Przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (wykłady) oraz kolokwia, sprawozdania (ćwiczenia laboratoryjne).
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Wykłady: arkusze egzaminacyjne. Ćwiczenia: arkusze kolokwium i sprawozdań.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 55%; ocena z ćwiczeń – 45%.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala laboratoryjna.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Toksykologia współczesna, pod red. W. Serńczuka, 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, 2012. 10. Casarett & Doull's podstawy toksykologii, C.D. Klaassen, J.B. Watkins, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2014.	
UWAGI Ćwiczenia są realizowane w 10 jednostkach 3-godzinnych.	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Chemia żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food 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 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-1S-04L-34_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o chemicznych i funkcjonalnych właściwościach składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.</p> <p>Wykłady: Istota równowag kwasowo-zasadowych w żywności, zmiany pH w trakcie psucia się żywności. Fizykochemiczne właściwości wody w żywności. Wymagania (fizyczne, chemiczne i sensoryczne) dla wody przeznaczonej na cele spożywcze. Chemiczne i fizyczne przemiany węglowodanów podczas przetwarzania żywności. Lipidy w tłuszczach naturalnych i w margarynach, nomenklatura (n-3 i n-6). Procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów. Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne. Przemiany białek podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Występowanie, stabilność i znaczenie dla zdrowia człowieka barwników występujących w żywności: chlorofili, karotenoidów i flawonoidów. Występowanie i rola niebiałkowych związków azotowych w kształtowaniu smaku i zapachu żywności: właściwości wolnych aminokwasów, zmiany wolnych aminokwasów i peptydów w czasie przechowywania i przetwarzania żywności, wolne aminy i ich wpływ na jakość żywności. Reakcje Maillarda (RM) zachodzące w żywności: mechanizm reakcji RM, znaczenie RM w kształtowaniu aromatu i barwy żywności, wpływ RM na wartość odżywczą żywności, właściwości produktów RM. Naturalne psucie się żywności: procesy oksydacji i hydrolizy.</p> <p>Ćwiczenia: Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, pojęcie pH i pKa na przykładzie miareczkowania potencjometrycznego elektrolitów silnych i słabych. Właściwości laktozy i zawartość w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Ocena zmian jakościowych w tłuszczach świeżych, przechowywanych i poddanych procesowi smażenia (procesy oksydacji, hydrolizy i polimeryzacji tłuszczów). Białka w żywności: właściwości i oznaczanie zawartości kazeiny w środkach spożywczych na przykładzie odżywek dla dzieci. Karmelizacja cukrów: przykłady występowania w żywności, przebieg procesu karmelizacji (badanie wpływu pH), produkty karmelizacji i zastosowanie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z użyciem nowoczesnych środków audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza dotycząca: budowy cząsteczek, podstawowych reakcji chemicznych w tym reakcji utleniania-redukcji, właściwości kwasów zasad i soli, nomenklatury, grup funkcyjnych i właściwości związków organicznych. Konieczna jest umiejętność przeprowadzania: obliczeń stechiometrycznych, wyliczanie stężeń i przeliczania stężeń w różnych jednostkach, obliczeń na podstawie równań reakcji oraz obliczeń związanych ze stopniem dysocjacji.			
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 właściwości chemiczne i funkcjonalne wybranych składników żywności	K_W01	1
	W2	zna przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w wybranych metodach ich oznaczania	K_U01	1
	U2	potrafi oznaczać wybrane związki powstające podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach żywnościowych	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do analizy problemów i inicjuje dyskusję w zespole dotyczącą przemian chemicznych w żywności	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, interakcji zachodzących pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływu na jakość produktów żywnościowych.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń; Pisemny egzamin z treści wykładowych.
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:	Imienne kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach kolokwiów i sprawozdań. Imienne arkusze zaliczenia pisemnego każdego studenta oraz protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest sprawdzeniem efektów kształcenia: W1; W2; U1, U2, K1 - Ocena w skali zgodnie z Regulaminem studiów SGGW. Elementy mające wpływ na ocenę końcową: kolokwia z wiedzy przygotowującej do badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 30%; sprawozdania z badań laboratoryjnych prowadzonych w ramach ćwiczeń – 20%; egzamin pisemny (wykłady) - 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład Laboratorium – ćwiczenia laboratoryjne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stołyhwo A., Rutkowska J. (2012): Tłuszcz mleczny: struktura, skład i właściwości prozdrowotne [w]: Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności Tom III, Wyd. WNT Warszawa. 2. Rutkowska J. (2015): Naturalne barwniki surowców żywnościowych. [w] Sikorski Z. E (red.) Chemia Żywności– główne składniki żywności. Tom 1. Wyd. WNT Warszawa. 3. Rutkowska J. (2008): Przewodnik do ćwiczeń z Chemii Żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 4. Sikorski Z.E. i Kołakowska A. (red.) (2011): Chemical biological, and functional aspects of food lipids. CRC Press Boca Raton. 5. Sikorski Z.E. (red.) (2012): Chemia Żywności, Tomy I, II i III. Praca zbiorowa, Wyd. WNT Warszawa.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	60 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 II	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Diseases II		
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: 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-1S-04L-35_21

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym chorób (objawami podmiotowymi i przedmiotowymi), postępowaniem diagnostycznym, rozpoznaniem różnicowym, leczeniem farmakologicznym i inwazyjnym, monitorowaniem i powikłaniami. Kontynuacja przedmiotu Kliniczny zarys chorób I.</p> <p>Wykłady: Choroby układu krążenia: zaburzenia rytmu serca, przewlekła niewydolność żylna, Choroby płuc: stany zapalne, mukowiscydoza. Enteropatia z utratą białka, choroba Hirschsprunga, niedokrwienne zapalenie jelita grubego. Choroby odbytu. Wrodzone i dziedziczne choroby trzustki. Polekowe uszkodzenie wątroby, porfirie, choroba Wilsona. Choroby układu wewnątrzwydzielniczego. Zaburzenia odżywiania. Choroby kłębuszków nerkowych, śródmiąższowe zapalenie nerek, kamica nerkowa. Choroby układu nerwowego. AIDS. Osteoporoza. Choroby alergiczne.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie przypadków chorych z chorobami omawianymi podczas wykładów. Wywiad z pacjentem</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady, liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, wywiad z pacjentem		
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 kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W04 2, 2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U03, K_U06, K_U09 2, 2, 2
	U2	potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U03, K_U06, K_U09 2, 2, 2
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:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusz egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (70%), ocena z ćwiczeń (30%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne,		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

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:	87 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:	Żywnienie wybranych grup ludności	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition in Selected Groups of People		
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 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: ZCZ-D-1S-04L-36_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy na temat specyfiki żywieniowej i potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia w kontekście ich wpływu na stan odżywienia i zdrowie.</p> <p>Wykłady: Zjawiska demograficzne związane z żywnieniem i zdrowiem różnych grup wiekowych. Specyfika żywienia ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb żywieniowych wybranych grup ludności w Polsce: 1-3 letnich dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, dzieci w wieku szkolnym, młodzieży akademickiej, osób dorosłych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących, kobiet w okresie menopauzy, osób z wysokim wydatkiem energetycznym oraz osób starszych. Elementy racjonalizacji żywienia w wymienionych grupach ludności.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka norm żywienia przeznaczonych dla różnych grup ludności. Praktyczne aspekty bilansowania diety dla kobiet w ciąży i karmiących. Praktyczne aspekty bilansowania racji pokarmowej dzieci i młodzieży. Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym i grupowym zgodnego z normami żywieniowymi. Wykorzystanie produktów wzbogaconych w żywnieniu różnych grup ludności. Symulacja spożycia folianów i witaminy B12 z wykorzystaniem w zwyczajowej diecie produktów wzbogaconych. Rola fitoestrogenów w żywnieniu kobiet w okresie okołomenopauzalnym. Specyfika żywienia mężczyzn w kontekście prawidłowej pracy układu rozrodczego. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 30</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia: analiza źródłowych materiałów naukowych, rozwiązywanie problemów badawczych indywidualnie i w zespołach, dyskusja, elementy e-Learningu (http://e.sggw.pl).			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest znajomość zasad racjonalnego żywienia, norm i zaleceń żywieniowych, znajomość roli, funkcji, konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie, wiedza o wartości odżywczej produktów spożywczych, sposobach oceny żywienia.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących	K_W02, K_W04	1, 1
	W2	najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych	K_W04, K_W06	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	zaplanować/ zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym	K_U02, K_U05	1, 1
	U2	wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia	K_U02, K_U03, K_U05	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków racjonalizacji żywienia oraz ciągłego poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych	K_K01, K_K02	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Potrzeby żywieniowe różnych grup ludności, najczęściej popełnianych błędów żywieniowych oraz analizy możliwości i sposobu racjonalizacji żywienia i stanu odżywienia. Błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego (egzamin). Kolokwia z materiału ćwiczeniowego. Zaliczenie wykonania zadań ćwiczeniowych (sprawozdania lub/i ocena z prezentacji multimedialnej).			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji	Praca egzaminacyjna, kolokwia z ćwiczeń, zaliczenia (sprawozdania) w zeszytach studentów.			

osiąganych efektów uczenia się:	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Pisemna praca egzaminacyjna – 50% Ocena z kolokwium ćwiczeniowych – 40% Ocena merytoryczna sprawozdań / prezentacji - 10%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa/ komputerowa
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sicińska E, Czerwińska D, Kozłowska K. (red.) (2021): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres uzupełniający. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 3. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.) (2017): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Bomba-Opoń D., Hirnle L., Kalinka J., Seremak-Mrozikiewicz A.: Suplementacja folianów w okresie przedkoncepcyjnym, w ciąży i połogu. Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników. Ginekologia i Perinatologia Praktyczna 2017, 2(5), 210–214. 6. Roszkowski W., Sicińska E., Brzozowska A.: Planowanie spożycia na poziomie indywidualnym przy zastosowaniu norm żywieniowych. W: Guzek D., Głąbska D. (red.): Nauka o żywieniu człowieka. Osiągnięcia i wyzwania. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2013. 7. World Health Organization Regional Office for Europe: Nutrient Profile Model. Copenhagen, 2015. 	
<p>UWAGI</p> <p>Ćwiczenia są realizowane w jednostkach trzygodzinnych.</p>	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Prawo żywnościowe	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Legislation		
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: 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-1S-04L-37_21

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego, z regulacjami prawnymi obowiązującymi z zakresu prawa żywnościowego w Unii Europejskiej i Polsce, instytucjami zajmującymi się nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i urzędową kontrolą żywności.</p> <p>Wykłady: Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności. Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Zadania EFSA. Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów będących w kontakcie z żywnością. Etykietowanie żywności. Wybrane regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności. Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności oraz zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15		
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
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego	K_W06, K_W07
	W2	zna i rozumie istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	K_W06, K_W07
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U09
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego	K_U01, K_U09
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności oraz jest gotowy do dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K03, K_K04, K_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Regulacje z zakresu prawa żywnościowego, prawa przysługujące konsumentom, społeczne i zawodowe odpowiedzialności za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności.		
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. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M.,
3. 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. Wybrane akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.

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:	Biochemia żywienia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Biochemistry		
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: 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-1S-04L-38_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poznanie metabolicznych i regulacyjnych efektów składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych. Celem przedmiotu jest stworzenie teoretycznej bazy i świadomości naukowej dla praktyki żywieniowej i dietetycznej.</p> <p>Wykłady: Metabolizm substratów energetycznych i białka w zależności od spożycia posiłku. Mechanizmy i znaczenie proteolizy komórkowej, autofagii, apoptozy – modulacje żywieniowe. Wpływ aminokwasów, glukozy, kwasów tłuszczowych, steroli i kwasów żółciowych na syntezę białka za pośrednictwem receptorów jądrowych, regulacji transkrypcyjnej, translacyjnej i posttranslacyjnej. Metabolizm cholesterolu jako przykład współdziałania tych mechanizmów. Metabolizm funkcjonalny i mechanizmy utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Mechanizmy wchłaniania, transportu i utrzymania homeostazy witamin rozpuszczalnych w wodzie. Regulacja homeostazy składników mineralnych (wapń, fosfor, żelazo, cynk, miedź, chrom, magnez, selen). Regulacyjne działanie pochodnych kwasów tłuszczowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza literatury naukowej			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość szlaków metabolicznych, mechanizmów transkrypcji i translacji, przeniesienia sygnałów Informacyjnych w komórce			
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 wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka	K_W01, K_W02	1, 1
	W2	zna i rozumie mechanizmy utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	K_W01, K_W02	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi aktualizować wiedzę dotyczącą wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz wykorzystać ją w poradnictwie dietetycznym	K_U09	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pogłębiania wiedzy dotyczącej wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz uznania jej znaczenia w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Metaboliczne i regulacyjne efekty składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych niezbędnych do planowania żywienia i postępowania dietetycznego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych: test i pytania problemowe			
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%) Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z testu i pytań problemowych po ponad 50% możliwych do zdobycia punktów.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L.: Biochemia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2009 (lub nowsze wydania).				

2. Rosołowska-Huszcz D.: Żywnienie a regulacja hormonalna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2005.
3. Appleton A., Vanbergen O.: Metabolizm i żywienie. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2017.
4. Ferrier D.R.: Lippincott Illustrated Reviews Biochemia Edra Urban & Partner, Wrocław, 2018.
5. Bańkowski E.: Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych. Edra Urban & Partner, Wrocław, 2016 lub 2017.
6. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

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:	60 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:	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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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-1S-04L-39_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 dietoprophylaktyki 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:		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 (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka			
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.			

*) 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 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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-1S-04L-39_21

Koordinator 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) Sprządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych 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 (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka			
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.			

*) 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 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej	ECTS	3
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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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-1S-04L-40_21

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 rozdaniem 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) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych 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 (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>)
2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka

UWAGI

Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.

*) 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 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej	ECTS	3
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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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-1S-04L-40_21

Koordinator 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:	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 osiąganych 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 (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka	
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.	

*) 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 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne 1	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education		
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: 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-1S-04L-41_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia fizyczne w wybranej indywidualnej dyscyplinie sportowej /formie aktywności, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściślej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1, 1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystywać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1, 1
	U3	potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U10	1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K02, K_K03	1, 1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych	K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym.		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne 1	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education		
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 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-1S-04L-41_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia fizyczne w wybranej zespołowej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściślej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1, 1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U10	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystywać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1, 1
	U3	potrafi współpracować z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w zespole w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U10	1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U10	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K02, K_K03	1, 1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych	K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS