

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Media in the Dissemination of Nutritional Knowledge		
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: 5	<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-05Z-45_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>Prof. dr hab. Dominika Guzek</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności związanych z przekazywaniem wiedzy żywieniowej związanej z wybranymi zagadnieniami żywieniowymi z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem social-mediów.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rola mediów w komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową. Istota, obszary, funkcje społeczne i cele komunikowania. Formy, sposoby i typy komunikacji medialnej. Specyfika nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Mody w dietach odchudzających na przestrzeni lat i ich potencjalne konsekwencje zdrowotne. Czy ktoś jeszcze wierzy w dietę cud? – ekstremalne koncepcje dietetyczne promowane w mediach. Diety oczyszczające i głodówki oczyszczające – rzeczywisty wpływ na masę ciała i stan zdrowia. Spożycie białka w diecie sportowców – fakty i mity związane z koniecznością zwiększenia podaży. Czy istnieje dieta przeciwnowotworowa? Diety, diety, diety..... - jak pogodzić doniesienia medialne na ich temat? Zakwaszenie organizmu i dieta alkaliczna – ocena faktycznych potrzeb człowieka zdrowego w kontekście informacji przekazywanych w mediach. Zespół nieszczelnego jelita – czy rzeczywiście istnieje i jaką dietoterapię stosować. Zalecenia stosowania suplementacji w dietoprofilaktyce – rzeczywista potrzeba, czy moda? Olej palmowy, sól himalajska, itp. – czy istnieją produkty spożywcze zapewniające zdrowie? Zasady skutecznego komunikowania się w mediach a rzetelność informacji. Zarządzanie informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Opracowanie form i sposobów komunikacji medialnej w przekazywaniu informacji o dietach przy uwzględnieniu specyfiki nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Wybór tematów projektów. Uzasadnienie naukowe podjętych teamów projektów. Analiza rzeczywistych i deklarowanych potrzeb grup docelowych (odbiorców). Wizualny wsparcie przekazywanych komunikatów medialnych dotyczących upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach. Opracowanie spójności treści i formy komunikatu a możliwości oddziaływania na odbiorców komunikatu. Opracowanie zarządzania informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej – na przykładzie zrealizowanych przez studentów projektów (feedback odbiorców).</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów 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 informacje z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować	K_U01	2
	U2	potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy na temat przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	K_K01	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem mediów społecznościowych			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: opracowanie komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową (projekt)
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt komunikatu z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017. 3. WHO/FAO: Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva, 2003. 4. Bendich H.: Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, 2005.	
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:	45 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:	Probiotyki i mikrobiom człowieka	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Probiotics and Human Microbiom		
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: 5	<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-05Z-45_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z pojęciem mikrobiomu i uświadomienie funkcji mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy człowieka w kształtowaniu zdrowia człowieka. Nabycie umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych oraz wykonania analiz mikrobiologicznych żywności probiotycznej, jak również interpretacji i weryfikacji wyników badań naukowych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia: mikrobiom, mikrobiota, skład mikroflory człowieka, probiotyk. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych. Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny zgodnie z WHO. Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka, Zaburzenia w rozwoju prawidłowej mikroflory człowieka. Mikrobiota a choroby zapalne jelit. Mikrobiota a choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca). Modulowanie mikrobioty jelit (enterotypy, wpływ składników odżywczych, transplantacja mikroflory). Przyszłość w leczeniu zaburzeń w oparciu o wiedzę na temat mikrobiota.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Human Microbiome Project. Ocena wybranych probiotycznych produktów żywnościowych. Projektowanie żywności probiotycznej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenie badawcze. Ćwiczenia projektowe: rozwiązywanie problemów technologicznych, prezentacja uzyskanych wyników z doświadczenia.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Mikrobiologia, fizjologia człowieka, anatomia człowieka			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę na temat składu mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych	K_W01, K_W02	2, 2
	W2	zna i rozumie zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia	K_U01	2
	U2	ma umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów związanych z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności	K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi współdziałać i pracować w grupie	K_K02	1
	K2	rozumie znaczenie przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu mikrobioty jelitowej człowieka, a szczególnie bakterii probiotycznych i ich roli w kształtowaniu zdrowia człowieka.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwia(ćwiczenia),ocenaeksperymentówwykonywanychwtrakciećwiczeń,zespołowesprawozdaniekońcowewformie 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 – 15% Ocena sprawozdania zespołowego z ćwiczeń – 15% Ocena projektu studenckiego – 20%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Fiedurek J.: Mikrobiom a zdrowie człowieka. Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2012. 2. Binek M.: Mikrobiom człowieka – zdrowie i choroba. Post. Mikrobiol, 2012, 51,27-36. 3. Panasiuk A. i Kowalińska J.: Mikrobiota przewodu pokarmowego, Wyd. PZWL, 2020 <a href="https://hmpdacc.org/">https://hmpdacc.org/</a>	
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:	1,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ziołolecznictwo i fitoterapia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Herbal Medicine and Phytotherapy		
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: 5 <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-05Z-45_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem zajęć jest przedstawienie współczesnej wiedzy dotyczącej możliwości zastosowania roślin leczniczych, w tym roślin przyprawowych, w dietoprofilaktyce i dietoterapii schorzeń przewlekłych.</p> <p>Zakres <b>wykładów</b> obejmować będzie: przedstawienie i podział wykorzystywanych w dietetyce roślin leczniczych; przedstawienie i przedyskutowanie grup składników biologicznie czynnych odpowiedzialnych za działanie roślin leczniczych; przedstawienie i przedyskutowanie form produktów i preparatów uzyskiwanych z roślin leczniczych; farmakologia, toksyczność i interakcje leków roślinnych; odmówienie możliwości zastosowania różnych form roślin leczniczych, w tym roślin przyprawowych w schorzeniach przewodu pokarmowego, chorobach układu krążenia i zespołu metabolicznego, chorobach wątroby i pęcherzyka żółciowego, chorobach układu moczowego, chorobach nowotworowych i zaburzeniach funkcjonowania układu odpornościowego; przedstawienie przykładów obecnych na rynku produktów; ocena rynku produktów i preparatów z roślin leczniczych, ocena możliwości rozwoju tego rynku przez osoby z otoczenia gospodarczego; krytyczna analiza dostępnych badań naukowych z wykorzystaniem roślin leczniczych w odniesieniu do reklamy i wyboru preparatów / produktów dostępnych na rynku; zaplanowanie i przedyskutowanie wykorzystania roślin leczniczych w dietoterapii.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30;			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy multimedialnych i audiowizualnych. Samodzielna praca z dokumentacją Farmakopei i literaturą źródłową dotyczącą tematyki zastosowania roślin leczniczych w dietoterapii.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na etiopatogenezy dietozależnych schorzeń przewlekłych oraz zaleceń dietetycznych związanych z ich leczeniem, jak również fizjologii i biochemii żywienia.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna definicje i kategorie roślin leczniczych	K_W01, K_W09	2
	W2	zna charakterystykę i działanie poszczególnych grup roślin leczniczych	K_W01, K_W16	3
	W3	rozumie możliwość zastosowania poszczególnych roślin leczniczych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	K_W14, K_W16	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi krytycznie ocenić działanie produktów / preparatów pochodzących z roślin leczniczych w odniesieniu do dostępnych dowodów naukowych	K_U01, K_U06	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do krytycznej analizy wyników prac naukowych oceniających efektywność wykorzystania roślin leczniczych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	K_K01, K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu charakterystyki i oceny działania roślin leczniczych, w tym roślin przyprawowych oraz możliwości ich zastosowania w zapobieganiu i leczeniu wybranych schorzeń dietozależnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego oraz egzaminu;			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Egzamin z treści wykładowych – testowy i / lub z pytaniami otwartymi oraz praca problemowa dotycząca wykorzystania roślin leczniczych w dietoterapii.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 70%; Praca problemowa dotycząca wykorzystania roślin leczniczych w dietoterapii – 30%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa;			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Aktualne akty prawne i farmakopeje dotyczące wykorzystania roślin leczniczych (The Complete German Commission E Monographs - Therapeutic Guide to Herbal Medicines; zalecenia <i>European Scientific Cooperative on Phytotherapy</i> ; zalecenia Committee for Herbal Medicinal Products (HMPC) - <a href="http://www.ema.europa.eu">www://ema.europa.eu</a> ; zalecenia <i>American Herbal Pharmacopoeia</i> ).				
2. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.				

3. Kowal-Gierczak B., Lamer-Zarawska E., Niedworok J.: Fitoterapia i leki roślinne. PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2021
4. Lamer-Zarawska E.: Fitoterapia i leki roślinne w geriatrici. PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2021
5. Kiss A.: Lek pochodzenia naturalnego. PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2021
6. Nawrot J., Nowak G.: Leki pochodzenia naturalnego. Wyd. UM Poznań, Poznań 2018
7. Bone K., Mills S.: Principles and Practice of Phytotherapy. Modern Herbal Medicine. Elsevier, Edinburgh London New York Oxford Philadelphia St Louis Sydney Toronto 2013
8. Ramzan I.: Phytotherapies, efficacy, safety, and regulation. Wiley, 2015
9. Colalto C.: What phytotherapy needs: Evidence-based guidelines for better clinical practice. *Phytotherapy Research*. 2018;32:413–425.

**UWAGI**

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy...), liczba godzin - 16

\*) 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 ECTS