

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka kliniczna	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Clinical Dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-02L-12_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym wybranych chorób (objawy przedmiotowe i podmiotowe) oraz wybranych stanów klinicznych, postępowaniem diagnostycznym (sposobami oceny klinicznej), monitorowaniem oraz zasadami ustalania strategii terapii żywieniowej.</p> <p>Wykłady: Niedożywienie w różnych jednostkach chorobowych. Diagnostyka niedożywienia, ocena stanu odżywienia, przyczyny sarkopenii i metody jej zapobiegania. Żywność enteralna i parenteralna w różnych jednostkach chorobowych. Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych i neurologicznych. Postępowanie żywieniowe u osób z zaburzeniami odżywiania oraz w wybranych stanach klinicznych (z niedoborami witamin i składników mineralnych, po oparzeniach i urazach, w okresie okołoperacyjnym, w stanach krytycznych i innych). Terapia żywieniowa u osób po operacjach bariatrycznych. Żywność szpitalna. Leczenie dny moczanowej</p> <p>Ćwiczenia: Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Ocena potrzeb żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych i stanach klinicznych. Opracowanie strategii postępowania dietetycznego z włączeniem suplementów i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób niedożywionych, z ryzykiem niedożywienia oraz w wybranych stanach klinicznych. Studium przypadków pacjentów ze schorzeniami i stanami klinicznymi omawianym podczas wykładów i ustalenie strategii postępowania dietetycznego. Ustalanie strategii żywienia enteralnego i parenteralnego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 30</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia obejmujące analizę przypadków, dyskusję, ustalanie strategii terapii żywieniowej			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość postępowania dietetycznego w chorobach niezakaźnych			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady rozpoznania niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego oraz strategii żywieniowej ciężkich stanach klinicznych	K_W01, K_W02	3, 3
	W2	zna i rozumie wzajemne oddziaływanie jednostek chorobowych i jego wpływu na planowanie dietoterapii	K_W01, K_W02	3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać suplementację i żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w uzupełnianiu diety osoby chorej	K_U01, K_U03	3, 3
	U2	potrafi prowadzić terapię dietetyczną u osób z chorobami przewlekłymi i w ciężkim stanie klinicznym	K_U01, K_U03, K_U05	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowanie dietetycznego w schorzeniach dieto zależnych	K_K01	3
	K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Strategie żywieniowe w ciężkich stanach klinicznych, włącznie z żywieniem enteralnym i parenteralnym, wykorzystania żywności specjalnego przeznaczenia klinicznego oraz współpracy z innymi zawodami medycznymi. Rozpoznanie niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego. Wzajemne oddziaływanie jednostek chorobowych i jego wpływu na planowanie dietoterapii.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z ćwiczeń Egzamin z treści wykładowych i ćwiczeń			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z ćwiczeń 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
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2011. 2. Aktualne wytyczne towarzystw dietetycznych i medycznych. 3. Interna Szczeklika Podręcznik chorób wewnętrznych. Medycyna Praktyczna, 2018. 4. Sobotka L. (red.) Podstawy żywienia klinicznego. Scientifica, Kraków, 2013.	
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:	Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietotherapy of Allergies and Food Intolerances		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		2 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-02L-13_21	

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Pogłębienie wiedzy dotyczącej uwarunkowań żywieniowo-dietetycznych związanych z rozwojem, diagnostyka i leczeniem nieprawidłowych reakcji na pokarm.</p> <p>Ćwiczenia: Wywiad dietetyczny jako element diagnostyki alergii i nietolerancji pokarmowych. Planowanie postępowania dietetycznego w próbach eliminacji-prowokacji. Dieta eliminacyjna w alergii na białka pochodzenia zwierzęcego (białka mleka krowiego, białka ryb, białka jaj) i alergii na białka pochodzenia roślinnego (białka warzyw, owoców, orzechów, roślin strączkowych, białka zbóż). Dieta eliminacyjna w alergii wieloważnej i alergii krzyżowej. Dieta eliminacyjna w niealergicznym nieprawidłowym odpowiedzi na pokarm (nietolerancja salicylanów, nadwrażliwość na aminy wazoaktywne, nadwrażliwość na dodatki do żywności). Dieta eliminacyjna w nietolerancjach FODMAP oraz w nietolerancjach dwucukrów i cukrów prostych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Praktyczne rozwiązywanie problemów z zakresu dietoterapii nieprawidłowych reakcji pokarmowych, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, jak również wiedza dotycząca ustalania założeń dietoterapii, klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym			
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 specyfikę żywienia w nieprawidłowych reakcjach na pokarm	K_W01	2
	W2	zna i rozumie zależności żywienia i występowania alergii i nietolerancji pokarmowych na i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi planować i analizować próby eliminacji i prowokacji w diagnostyce nieprawidłowych reakcjach pokarmowych	K_U01, K_U02	3, 3
	U2	potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	K_U01, K_U05, K_U07	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K01, K_K04	2, 2
	K2	jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z nieprawidłowymi reakcjami pokarmowymi	K_K01, K_K02	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Uwarunkowania żywieniowo-dietetyczne związanych z rozwojem, diagnostyka i leczeniem nieprawidłowych reakcji na pokarm. Specyfika żywienia w nieprawidłowych reakcjach na pokarm. Eliminacja i prowokacja w diagnostyce nieprawidłowych reakcjach pokarmowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Praca pisemna, przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w wybranych nieprawidłowych reakcjach na pokarm			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach pracy pisemnej i sprawozdań z wykonanych projektów			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z pracy pisemnej (10% oceny końcowej) i ocena z projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w nieprawidłowych reakcjach pokarmowych (90% oceny końcowej)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Ptak W., Ptak M., Szczepaniak M.: Podstawy immunologii. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. Rudzki E.: Alergeny. Medycyna Praktyczna, Kraków 2008. Bartuzi Z.: Alergia na pokarmy. Oficyna Wydawnicza Mediton, Łódź 2006. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E.: Alergia i nietolerancja pokarmowa. Wyd. Help_Med sc, Kraków 2013. 				

5. Schleip T.: Fruktioza. Brak tolerancji na cukier owocowy. Oficyna Wydawnicza Interspar, Warszawa 2006.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet Therapy of Autoimmune Diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-02L-14_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Danuta Gajewska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie i pogłębienie wiedzy dotyczącej zaleceń dietetycznych w schorzeniach o podłożu autoimmunizacyjnym. Ćwiczenia: Planowanie leczenia dietetycznego oraz opracowanie materiałów dla dietetyków i pacjentów w terapii stwardnienia rozsianego, reumatoidalnego zapalenia stawów, tuszycy, celiakii, choroby Hashimoto, nieswoistych stanów zapalnych jelit oraz AIDS.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Praktyczne rozwiązywanie problemów związanych z leczeniem dietetycznym schorzeń o podłożu autoimmunologicznym z wykorzystaniem takich metod dydaktycznych jak: dyskusja, warsztaty, symulacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu patofizjologii schorzeń autoimmunizacyjnych, diagnostyki laboratoryjnej oraz dietetyki			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada rozszerzoną wiedzę na temat zależności pomiędzy funkcjonowaniem układu odpornościowego a żywieniem w stanach patologicznych	K_W01, K_W02	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi planować i monitorować żywienie pacjentów w schorzeniach przebiegających ze stanem zapalnym	K_U01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03	1
	K2	ma kompetencje pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z nieprawidłowymi reakcjami pokarmowymi	K_K03, K_K04	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Planowanie leczenia dietetycznego w schorzeniach o podłożu autoimmunologicznym przebiegających ze stanem zapalnym. Zależności pomiędzy funkcjonowaniem układu odpornościowego a żywieniem w stanach patologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Kolokwium oraz oceny z przygotowania zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w chorobach o podłożu autoimmunologicznym oraz opracowanie materiałów edukacyjnych dla dietetyków i pacjentów			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach kolokwium i sprawozdania z wykonanych projektów			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium (60% oceny końcowej) i ocena ze sprawozdań dotyczących opracowania standardów żywienia w omawianych jednostkach chorobowych (40% oceny końcowej)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym), opcjonalnie metody zdalne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Ptak W., Ptak M., Szczepaniak M. (2008): Podstawy immunologii. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.				
2. Abbas A.K., Lichtman A.H., Pillai S. (2015): red. wyd. pol. Jan Żeromski: Immunologia - funkcje i zaburzenia układu immunologicznego Edra Urban & Partner Wydawnictwo Wrocław.				
3. Payne A., Barker H. (2013): Dietetyka i żywienie kliniczne wyd. I polskie, red. J. Chojnacki Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.				
4. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław.				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), liczba godzin 5				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 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:	Projektowanie produktów i potraw dietetycznych	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Designing Diet Products and Dishes		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-02L-15_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Joanna Rachtan-Janicka			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu nowych technologii stosowanych w produkcji żywności dietetycznej i ich wpływu na wartość odżywczą wyrobów, pogłębienie wiedzy z zakresu właściwości funkcjonalnych dodatków, w tym substancji dodatkowych; dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu znajomości zasad doboru składników (surowców, półproduktów, dodatków technologicznych) i kształtowania wartości odżywczej, projektowania dietetycznych produktów żywnościowych oraz zasad wprowadzania do obrotu środków spożywczych.</p> <p>Wykłady: Nowe kierunki rozwoju żywności dietetycznej i podstawy jej projektowania. Wykorzystanie substancji dodatkowych w produkcji żywności – definicje, podział, aspekty prawne. Korzyści i cele stosowania substancji dodatkowych w produkcji żywności dietetycznej (m.in. barwniki, substancje aromatyzujące i wzmacniające smak). Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie hydrokoloidów, stabilizatorów i emulgatorów w produkcji żywności dietetycznej. Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie substancji intensywnie słodzących w produkcji żywności dietetycznej. Charakterystyka, właściwości i wykorzystanie syropów cukrowych i naturalnych zamienników cukru w produkcji żywności dietetycznej. Charakterystyka i wykorzystanie preparatów białkowych w produkcji żywności dietetycznej. Zastosowanie zamienników białka zwierzęcego w produkcji żywności dietetycznej. Produkcja i charakterystyka żywnościowa koncentratów spożywczych zbożowych z uwzględnieniem aspektów dietetycznych. Produkcja i charakterystyka żywnościowa koncentratów spożywczych obiadowych i deserów z uwzględnieniem aspektów dietetycznych. Technologia produkcji dietetycznych wyrobów cukierniczych. Znaczenie jakości sensorycznej w projektowaniu żywności dietetycznej. Nowe technologie w produkcji żywności minimalnie przetworzonej – charakterystyka metod wykorzystywanych w cateringu dietetycznym. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość produktów i potraw, w tym dietetycznych. Metody utrwalania żywności wygodnej i dietetycznej.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka substancji smakowo-zapachowych, barwiących i wzmacniających smak i zapach oraz ich wykorzystanie w projektowaniu żywności dietetycznej. Właściwości substancji słodzących oraz ich wykorzystanie w produkcji żywności dietetycznej. Charakterystyka właściwości zagęszczających, emulgujących i pianotwórczych hydrokoloidów i emulgatorów oraz ich wykorzystanie w produkcji żywności dietetycznej. Właściwości żelujące hydrokoloidów oraz ich wykorzystanie w technologii produkcji żywności dietetycznej. Zamienniki białkowe i ich zastosowanie w produkcji żywności dietetycznej. Projektowanie żywności dietetycznej, reformulacja tradycyjnych składów recepturowych – produkty zbożowe, produkty piekarsko-cukiernicze, produkty obiadowe, produkty deserowe, napoje.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30 b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych, ćwiczenia - towaroznawczo-żywnościowa ocena produktów spożywczych samodzielnie przygotowanych lub produktów rynkowych			
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	posiada wiedzę na temat odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw dietetycznych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/lub z wykorzystaniem programów komputerowych	K_U05	2
	U2	potrafi kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie projektowania produktów i potraw dietetycznych	K_U07	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	posiada świadomość potrzeby stałego doskonalenia się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Reformulacja i projektowanie produktów i potraw dietetycznych z zastosowaniem różnego rodzaju form oceny towaroznawczej oraz projektowania produktów spożywczych, z uwzględnieniem wpływu jakości i wartości odżywczej surowców. Proces produkcji a wartość odżywczą oraz jakość produktu końcowego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: oceny z indywidualnych oraz zespołowych sprawozdań oraz z kolokwium cząstkowych			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin z treści wykładowych, ocena poprawności zadań wykonywanych w trakcie zajęć oraz sprawozdań przygotowanych w ramach pracy zespołowej studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Oceny ze sprawozdań – 25%; Ocena z kolokwium – 25%, Ocena z testu egzaminacyjnego – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.) (2010): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii, Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Świderski F. (red.) (2003): Żywność wygodna i funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa. 3. Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: Przemysł Spożywczy, Przegląd mleczarski, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny, Przegląd piekarski i cukierniczy.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 4	

*) 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:	Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Sports Dietetics with Elements of Exercise Physiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-02L-16_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Lucyna Kozłowska, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zaleceniami dotyczącymi fizjologii wysiłku fizycznego i żywienia sportowców trenujących różne dyscypliny sportu.</p> <p>Wykłady: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego osób o wysokiej aktywności fizycznej. Zalecenia towarzystw naukowych dotyczące spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów, witamin i składników mineralnych u sportowców. Metody pomiaru wydolności fizycznej i tolerancji wysiłkowej. Nawodnienie organizmu przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym. Żywnienie w okresie okołotreningowym. Suplementy i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia przeznaczone dla sportowców. Lista substancji i metod zabronionych w sporcie. Skutki uboczne dopingowania.</p> <p>Ćwiczenia: Szacowanie zapotrzebowania energetycznego u osób o wysokiej aktywności fizycznej. Pomiar wydolności fizycznej przy użyciu ergospirometru. Wykorzystanie suplementów diety poprawiających wydolność fizyczną w określonych warunkach przy uprawianiu dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych Studium przypadków – planowanie żywienia w okresie okołotreningowym, startowym w przypadku dyscyplin siłowych i wytrzymałościowych. Dieta przy redukcji masy ciała i przy zwiększaniu masy mięśniowej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30 b) wykłady; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, analiza wydolności fizycznej, dyskusje dydaktyczne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii) jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe osób zdrowych o umiarkowanej aktywności fizycznej oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie metody postępowania dietetycznego w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu	K_W01	2
	W2	zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych u sportowców	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji żywieniowej sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu i trenujących w różnych warunkach	K_U01	2
	U2	potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu sportowców	K_U03	2
	U3	potrafi kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie dietetyki sportowej	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla sportowców	K_K01	2
	K2	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny sportowej	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Metody postępowania dietetycznego w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu. Nadmierne oraz niedoborowe spożycie składników pokarmowych, w tym bioaktywnych u sportowców.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego Przygotowanie sprawozdań z analizowanej tematyki na ćwiczeniach			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Egzamin, test z jedną najbardziej prawdopodobną odpowiedzią, sprawozdania pisemne przygotowane w zespołach na bazie wzorów sprawozdań.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	W zależności od sytuacji epidemiologicznej: on-line lub sala wykładowa, aula – wykład, laboratoria - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Birch K., MacLaren D., George K. (2008): Fizjologia sportu: Krótkie wykłady. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Thomas D.T., Erdman K.A., Burke L.M.: Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. J Acad Nutr Diet. 2016, 116(3): 501-528. 3. http://www.ausport.gov.au/ais/ . 4. Kreider R.B., Kalman D.S., Antonio J., Ziegenfuss T.N., Wildman R., Collins R., Candow D.G., Kleiner S.M., Almada A.L., Lopez H.L.: International Society of Sports Nutrition position stand: safety and efficacy of creatine supplementation in exercise, sport, and medicine. J Int Soc Sports Nutr. 2017, 14:18. 5. Thomas D.T., Erdman K.A., Burke L.M.: American College of Sports Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc. 2016, 48(3):543-68. 6. Jäger R., Kerksick C.M., Campbell B.I., Cribb P.J., Wells S.D., Skwiat T.M., Purpura M., Ziegenfuss T.N., Ferrando A.A., Arent S.M., Smith-Ryan A.E., Stout J.R., Arciero P.J., Ormsbee M.J., Taylor L.W., Wilborn C.D., Kalman D.S., Kreider R.B., Willoughby D.S., Hoffman J.R., Krzykowski J.L., Antonio J.: International Society of Sports Nutrition Position Stand: protein and exercise. J Int Soc Sports Nutr. 2017; 14:20. 7. Ormsbee M.J., Bach C.W., Baur D.A.: Pre-exercise nutrition: the role of macronutrients, modified starches and supplements on metabolism and endurance performance. Nutrients 2014, 6(5): 1782-808.	
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Metabolizm białka i energii	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Protein and Energy Metabolism		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> Semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-02L-17_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Ewa Furstenberg			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metabolizmem energetycznym organizmu, metabolizmem poszczególnych grup aminokwasów i białka oraz specyfiką narządową metabolizmu tych składników, a także powiązaniem między metabolizmem białka i energii w różnych stanach fizjologicznych.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka wybranych procesów katabolicznych i anabolicznych. Koszt energetyczny procesów metabolicznych. Źródła ATP dla komórek. Wydatki energetyczne organizmu. Charakterystyka podstawowej (BMR)/spoczynkowej przemiany materii (RMR), termogenezy indukowanej pożywieniem (DIT) i kosztu energetycznego aktywności ruchowej (PAEE) oraz czynników wpływających na ich poziom. Metabolizm i rola aminokwasów aromatycznych, zasadowych, rozgałęzionych, kwasowych i amidowych. Specyfika narządowa metabolizmu białka i aminokwasów. Zaburzenia metabolizmu aminokwasów.</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka metod określania wydatków energetycznych organizmu oraz czynników wpływających na wydatki energetyczne organizmu. Analiza wyników pomiarów spoczynkowej przemiany materii i składu ciała oraz zależności spoczynkowej przemiany materii od częstości akcji serca. Charakterystyka czynników wpływających na metabolizm białka. Wpływ posiłku wysokobiałkowego, wysokowęglowodanowego oraz wysokotłuszczowego na wielkość termogenezy poposiłkowej. Obliczenie, na podstawie schematów szlaków metabolicznych, ilości ATP powstającego w wyniku utleniania glukozy oraz niezbędnego w procesie glukoneogenezy. Obliczenie, na podstawie schematów szlaków metabolicznych, ilości ATP powstającego w wyniku utleniania kwasów tłuszczowych (KT) oraz niezbędnego do syntezy KT. Obliczenie, na podstawie schematów szlaków metabolicznych, ilości ATP powstającego w wyniku utleniania aminokwasów oraz niezbędnego do syntezy białka. Wybrane czynniki żywieniowe i ich wpływ na metabolizm białkowo-energetyczny (w tym prezentacje dot. wpływu substancji bioaktywnych na termogenezę i wydatki energetyczne). Metody badania metabolizmu białka.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15 b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów; ćwiczenia teoretyczne i analiza danych eksperymentalnych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu biochemii ogólnej, fizjologii człowieka, fizjologii żywienia, podstaw dietetyki i dietoprofilaktyki			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie rolę i metabolizm aminokwasów oraz metabolizm białka i energii w różnych stanach fizjologicznych	K_W01	2
	W2	zna i rozumie bilans energetyczny różnych substratów	K_W01	2
	W3	zna i rozumie zasady metodologii badań żywieniowych	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować złożone procesy związane z przemianami energetycznymi zachodzącymi w organizmie	K_U01	2
	U2	potrafi zastosować odpowiednie metody do badania tempa przemiany materii u ludzi	K_U01, K_U02	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia i wykorzystania wiedzy dotyczącej metabolizmu energetycznego i białkowego w poradnictwie żywieniowym i dietetycznym	K_K02, K_K03	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Wydatki energetyczne organizmu i metabolizmu komórkowego składników energetycznych oraz poszczególnych grup aminokwasów i białka, a także specyfiki narządowej metabolizmu tych składników i powiązań między metabolizmem białka i energii w różnych stanach fizjologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: sprawozdania, prezentacja, kolokwium zaliczeniowe			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami Ćwiczenia: sprawozdania, prezentacje, arkusze kolokwium
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu z treści wykładowych (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: suma punktów zdobytych w ramach ćwiczeń (50% oceny końcowej) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Berg J.M., Stryer L., Tymoczko J.L.: Biochemia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007 (lub nowsze). 2. Rosołowska-Huszcz D.: Żywność a regulacja hormonalna. Wyd. SGGW, Warszawa, 2005. 3. Publikacje naukowe dotyczące zagadnień prezentowanych na wykładach i ćwiczeniach.	
UWAGI Inne godziny kontaktowe (konsultacje, egzamin), 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Regulacja metabolizmu	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Metabolic Regulations		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-02L-18_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Ewa Furstenberg			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przedmiot obejmuje wiedzę na temat biochemicznych i hormonalnych mechanizmów regulacji metabolizmu oraz wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie układu hormonalnego i powstawanie jego dysfunkcji będących czynnikiem etiopatologicznym chorób dietozależnych. Celem przedmiotu jest stworzenie podstaw w zakresie regulacji metabolizmu dla właściwego, samodzielnego, adekwatnego do potrzeb opracowywania metod interwencji żywieniowej.</p> <p>Wykłady: Mechanizmy regulacji szlaków metabolicznych – glikolizy, glukoneogenezy, metabolizmu glikogenu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu, rola kinaz białkowych. Transportery błonowe glukozy, kwasów tłuszczowych, aminokwasów, akwaporyny. Rodzaje, różnicowanie i funkcje regulacyjne tkanki tłuszczowej, rola wybranych adipokiny i batokiny. Mechanizm działania w tkankach docelowych, rola w organizmie i regulacja wydzielania (w tym przez składniki pokarmowe) insuliny, hormonu wzrostu, insulinopodobnego czynnika wzrostu oraz hormonów osi podwzgórzowo-przysadkowo-tarczycowej, nadnerczowej i gonadowych. Mechanizmy powstawania insulinooporności i cukrzycy typu 2.</p> <p>Ćwiczenia: Prezentacja i analiza literaturowych danych doświadczalnych na następujące tematy: Heterogenność funkcjonalna tkanki tłuszczowej. Wpływ diety na proces adipogenezy oraz aktywność wewnątrzwydzielniczą i metaboliczną (lipogenezę i lipolizę) tkanki tłuszczowej. Wpływ składu pokarmu na metabolizm mózgu. Rola czynników żywieniowych w regulacji bilansu energetycznego (powstawanie i trwanie uczucia sytości, wydatki energetyczne). Wpływ żywienia na wydzielanie insuliny i jej działanie w tkankach docelowych, mechanizmy rozwoju insulinooporności tkanek i cukrzycy typu 2. Wpływ żywienia na aktywność osi hormon wzrostu-insulinopodobny czynnik wzrostu oraz osi podwzgórzowo-przysadkowo-tarczycowej, nadnerczowej i gonadowych. Analiza zaleceń dietetycznych dla chorych z zaburzeniami endokrynologicznymi ich w aspekcie regulacyjnych wpływów diety i jej składników na wydzielanie hormonów i ich działanie w tkankach.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów; ćwiczenia teoretyczne (prezentacje przygotowywane przez studentów)			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu biochemii ogólnej, fizjologii człowieka, fizjologii żywienia, podstaw dietetyki, dietoterapii i dietoprofilaktyki			
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 regulacji aktywności enzymów i metabolizmu glukozy i lipidów	K_W01	2
	W2	zna i rozumie strukturę układu hormonalnego człowieka, mechanizmy regulujące działanie osi hormonalnych, mechanizmy działania i efekty biologiczne hormonów tarczycy, kory nadnerczy, gonad, trzustki i hormonów osi GH-IGF, a także skutki ich niedoboru i nadmiaru dla metabolizmu	K_W01	2
	W3	zna i rozumie mechanizmy wpływu składników odżywczych i substancji biologicznie czynnych na wydzielanie i działanie wyżej wymienionych hormonów w tkankach docelowych	K_W01	2
	W4	zna i rozumie rolę żywieniowej regulacji działania hormonów w rozwoju chorób dietozależnych	K_W02	2
	W5	zna i rozumie zasady metodologii badań żywieniowych	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować związek między sposobem żywienia, wynikami badań hormonalnych i rozwojem chorób dietozależnych	K_U01, K_U02	2, 2
	U2	potrafi zastosować wiedzę teoretyczną dot. regulacji metabolizmu podczas opracowywania zaleceń żywieniowych i jadłospisów dla osób z chorobami dietozależnymi	K_U01, K_U05	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia i wykorzystania wiedzy dotyczącej żywieniowej regulacji gospodarki hormonalnej i metabolizmu w poradnictwie żywieniowym i dietetycznym	K_K02	2

	K2	jest gotów do współpracy z lekarzem endokrynologiem i diabetologiem w zakresie modyfikacji sposobu żywienia jako elementu terapii behawioralnej zaburzeń gospodarki hormonalnej	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Biochemiczne i hormonalne mechanizmy regulacji metabolizmu - mechanizmy regulacji aktywności enzymów oraz metabolizmu glukozy i lipidów. Wpływ składników pokarmowych na wydzielanie i działanie hormonów tarczycy, glikokortykosteroidów, steroidów płciowych, GH, IGF, insuliny i hormonów tkanki tłuszczowej. Rola uwarunkowanych żywieniowo dysfunkcji układu hormonalnego w rozwoju przewlekłych chorób niezakaźnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: kolokwia wejściowe, prezentacje, kolokwium zaliczeniowe			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami Ćwiczenia: arkusze kolokwium wejściowych, pliki prezentacji, arkusze kolokwium zaliczeniowego wraz z odpowiedziami			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu z treści wykładowych (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: suma punktów zdobytych w ramach ćwiczeń (50% oceny końcowej) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich, co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L., Gatto G.J.: Biochemia. wyd.5, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2018. 2. Rosołowska-Huszcz D.: Żywnienie a regulacja hormonalna, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2005. 3. Publikacje naukowe dotyczące zagadnień prezentowanych na wykładach i ćwiczeniach publikowane m.in. w czasopismach Journal of Nutrition, British Journal of Nutrition, American Journal of Clinical Nutrition, Metabolism Clinical and Experimental, Nutrition. Postępy Biochemii, Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej				
UWAGI Inne godziny kontaktowe (konsultacje, egzamin), liczba godzin 5				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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:	Propedeutyka gerontologii	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Introduction to Gerontology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:		2 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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-02L-19_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy dotyczącej problemów związanych ze starzeniem się człowieka w aspekcie biologicznym i społecznym, charakterystycznych cech sposobu żywienia i stanu odżywienia, głównych problemów związanych z żywieniem osób starszych w kontekście ich wpływu na zdrowie i jakość życia oraz kształtowanie umiejętności komunikowania się z osobami starszymi.</p> <p>Wykłady: Gerontologia jako nauka, działy i zadania. Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa, przyczyny, stan obecny i prognozy dla Polski, Europy i Świata. Starzenie się społeczeństwa jako problem społeczny i ekonomiczny. Sytuacja materialna, aktywność zawodowa, sytuacja rodzinna osób starszych, obraz starości w społeczeństwie. Proces starzenia się organizmu: teorie, cechy, tory, biomarkery, wiek biologiczny a wiek kalendarzowy. Koncepcja pozytywnego starzenia się. Zmiany w organizmie w procesie starzenia się ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego i ich wpływ na sposób żywienia i na biodostępność składników odżywczych. Niesprawność funkcjonalna, zespół słabości, kaskada i cykl geriatryczny. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. Rola aktywności fizycznej w wieku starszym. Normy i zalecenia żywieniowe oraz związane z bezpieczeństwem żywności. Żywność dla osób starszych. Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. Żywność wśród czynników wpływających na jakość życia. Analiza sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych. Żywność osób starszych w ramach nieformalnych i formalnych systemów opieki. Formy edukacji. Czynniki wpływające na długowieczność, żywieniowe uwarunkowania procesu starzenia się, diety sprzyjające długowieczności.</p> <p>Ćwiczenia: Czynniki różnicujące starzenie się społeczeństw w Europie i w Świecie. Pomiary antropometryczne u osób starszych i ich interpretacja. Ocena sprawności fizycznej i aktywności fizycznej osób starszych. Ocena funkcji poznawczych u osób starszych. Ocena jakości życia. Potrzeby osób starszych w zakresie poradnictwa żywieniowego (badania terenowe). Specyfika badań sposobu żywienia osób starszych z uwzględnieniem nowych technologii. Zalecenia żywieniowe dla osób starszych i ich realizacja – studium przypadku. Cechy użytkowe produktów spożywczych ważne dla osób starszych (badanie terenowe). Działania instytucjonalne prowadzące do rozwiązywania problemów osób starszych – wybrane przykłady.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykład z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia: analiza źródłowych materiałów naukowych, rozwiązywanie problemów badawczych indywidualnie i w zespołach, dyskusja, prezentacje multimedialne</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>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</p>			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	funkcjonowanie organizmu i potrzeby żywieniowe osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach	K_W01, K_W02	2, 2
	W2	specyficzne metody stosowane do oceny sposobu i żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzory żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia	K_W01, K_W02, K_W06	2, 2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	stosować metody adekwatne do wieku starszego, ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze	K_U01, K_U03, K_U05	2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	zaprojektowania badania w dziedzinie żywienia, korzystając z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K01, K_K02	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	<p>Funkcjonowanie organizmu, potrzeb żywieniowych osób starszych i ich uwarunkowań, stosowanie specyficznych metod wykorzystywanych w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych. Planowanie działań naprawczych (w tym poprzez efektywne komunikowanie się) oraz planowanie badań z udziałem osób starszych.</p>			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Pisemne zaliczenie materiału wykładowego (egzamin) Ocena wykonania zadania na ćwiczeniach; ocena prezentacji multimedialnych
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań, projektów (studium przypadku, badanie terenowe), prezentacji.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 60%. Ocena z ćwiczeń – 40%, w tym ocena ze sprawozdań z ćwiczeń (włączając aktywność na zajęciach i w pracach zespołowych), oraz badania terenowego (opracowanie wyników i prezentacja).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J., Roszkowski W.(red.) (2013): Żywnienie u progu i schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań. 2. Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J.A. (red.) (2013): Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 3. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn. 4. Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 6. Menebrocker C., Smoliner C. (2018): Żywnienie w opiece nad osobami w starszym wieku. Edra Urban & Prater, Wrocław. 7. Cybulski M., Krajewska-Kułak E. (2016): Opieka nad osobami starszymi. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 8. Zych A.A. (2017): Leksykon gerontologii. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków. 9. Wawrzyniak J.K. (2017): Starość człowieka - szanse i zagrożenia. Implikacje pedagogiczne. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa. 10. Fabiś A., Wawrzyniak J.K., Chabior A. (2017): Ludzka starość, Wybrane zagadnienia gerontologii społecznej. Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków. 11. Jarosz M. (red.) (2018): Żywnienie i styl życia osób w starszym wieku. Instytut Żywności i Żywnienia, Warszawa. 	
UWAGI	
Ćwiczenia odbywają w układzie trzygodzinnym.	

*) 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:	Praktyki w szpitalu	ECTS	7
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Hospital		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-02L-20_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Lachowicz		
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych na oddziale chorób wewnętrznych/wewnętrzny/internistycznym i/lub gastroenterologicznym i/lub kardiologicznym i/lub nefrologicznym i/lub diabetologicznym. Zdobyć umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia; pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 180 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.		
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_W05 3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U01 3
	U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych	K_U02, K_U03, K_U05 3, 3, 3
	U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk		
Miejsce realizacji zajęć:	Oddział chorób wewnętrznych/wewnętrzny/internistyczny i/lub gastroenterologiczny i/lub kardiologiczny i/lub nefrologiczny i/lub diabetologiczny w szpitalu dla dorosłych.		

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:	180 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	7 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyki w szpitalu	ECTS	7
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Hospital		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-02L-20_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Lachowicz			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych na oddziale specjalistycznym: chirurgii ogólnej i/lub chirurgii urazowo-ortopedycznej i/lub ginekologiczno-położniczym i/lub patologii ciąży i/lub onkologicznym i/lub rehabilitacyjnym. Zdobyć umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia.</p> <p>Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia; pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital.</p> <p>Studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 180 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.			
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_W05	3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U01	3
	U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych	K_U02, K_U03, K_U05	3, 3, 3
	U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sprządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk			

Miejsce realizacji zajęć:	Oddział chirurgii ogólnej i/lub chirurgii urazowo-ortopedycznej i/lub ginekologiczno-położniczy i/lub patologii ciąży i/lub onkologiczny i/lub rehabilitacyjny w szpitalu dla dorosłych
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 3. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf). 4. 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:	180 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	7 ECTS