

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Diety niekonwencjonalne			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Unconventional diets				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Joanna Myszkowska-Rygiak				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce. Ponadto celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o korzyściach i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/produktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Wykorzystanie testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych. Krytyczny przegląd literatury odnośnie wybranej diety niekonwencjonalnej.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych 02_W – posiada wiedzę z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych 03_U – analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej		04_K – rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych 05_K – potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – kolokwium wykładowe 01_W, 02_W, 03_U, 04_K – ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat 04_K, 05_K – ocena przygotowanie i prezentacji raportu zespołowego na zdefiniowany temat				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: kolokwium wykładowego, wykonania i prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu, zadań projektowych na zdefiniowany temat				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium wykładowego – 50%; ocena z wykonania i prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu – 30%; ocena zadań projektowych na zdefiniowany temat – 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, pracownia komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Adamo P., C. Whitney C. (1999): Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa. 2. Dukan P. (2011): Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London.				

3. Pitchford P. (2010): Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka.
 4. czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition Supplements

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	82 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	K_W05, K_W07
02_W	posiada wiedzę z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych	K_W15
03_U	analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej	K_U01, K_U02, K_U07, K_U11
04_K	rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	K_K03, K_K05
05_K	potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	K_K01

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Etnodietetyka			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Ethnodietetics				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Marzena Jeżewska-Zychowicz				
Prowadzący zajęcia:	Dr Danuta Gajewska, dr Joanna Myszkowska-Ryckiak, dr Anna Harton				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu znaczenia czynników kulturowych oraz w kształtowaniu sposobu żywienia. Przedmiot pogłębia wiedzę o zachowaniach żywieniowych o perspektywę kulturową.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, konsultacje, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Kuchnie narodowe, etniczne i regionalne jako produkt kulturowy. Specyfika kulturowa wybranych kuchni narodowych i etnicznych, w tym żydowskiej, arabskiej, indyjskiej, wegetariańskiej, tureckiej, rosyjskiej, chińskiej, japońskiej, meksykańskiej oraz rastafariańskiej.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Opracowanie teoretyczne i przygotowanie praktyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych, zbilansowanych pod względem składników odżywczych. Krytyczny przegląd literatury dotyczącej wybranych kuchni narodowych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć socjologicznych z zakresu kultury. Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych, klasyfikacji i zasadach konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym, składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, kuchnia regionalna, proces dyfuzji kultury 02_U – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	03_U – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych 04_K – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W; 04_K – egzamin pisemny 02_U, 03_U – prezentacja multimedialna na zdefiniowany temat przygotowana w zespole, praca pisemna zawierająca opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego, prac pisemnych z analizą studium przypadku, prezentacji multimedialnych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniane są: egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy; praca pisemna z analizą studium przypadku oraz prezentacja multimedialna. Warunkiem koniecznym do zaliczenia każdej z nich jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów możliwych do zdobycia. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna - 40%; prezentacja multimedialna – 10%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna z zapleczem kuchennym, sala komputerowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia I dietoterapia. Red. wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław 2. Sue DW, Sue D. (2007): Counseling the Culturally Diverse: Theory and Practise. 5 th ed, J. Willey & Sons, New York. 3. Goody CM, Drago L (2010): Cultural Food Practises. American Dietetic Association, Chicago. 4. Jarecka U., Wieczorkiewicz A. (red.) (2014): Terytoria smaku: studia z antropologii i socjologii jedzenia. WIFiS PAN, Warszawa				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	K_W15
02_U	potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	K_U01
03_U	potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	K_U07
04_K	posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:	Numer katalogowy:
-----------------	-----------	--------------------	-------------------

Nazwa przedmiotu:	Praktyki w szpitalu dla dzieci		ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in the children hospital			
Kierunek studiów:	Dietetyka			
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska			
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk			
Jednostka realizująca:	Szpital dla dzieci			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji			
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej w szpitalu dla dzieci. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy z pacjentem pediatrycznym oraz współpracy w zespole terapeutycznym			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 40 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Pełny opis przedmiotu:	Poznanie: przepisów regulujących działalność danej placówki; organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków; zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych; metod edukacji rodziców/opiekunów dzieci i młodzieży w zakresie żywienia dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych; metod monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oceny wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia pacjentów pediatrycznych. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci: pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności prowadzenia wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów dostosowanych do zapotrzebowania pacjentów oraz formułowania zaleceń dietetycznych dla rodziców/opiekunów pacjentów opuszczających szpital.			
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-			
Założenia wstępne:	Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych, zasad planowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób			
Efekty kształcenia:	01_W – posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych 02_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń 03_U – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	04_K – potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia 05_K – ma świadomość obowiązku przestrzegania zasad etyki zawodowej		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	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:	Szpital dla dzieci			
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 nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	43 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W06
02_U	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U02
03_U	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04, K_U09
04_K	potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01
04_K	ma świadomość obowiązku przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K04

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Preparaty dietetyczne			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diet and nutrition counseling				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Lange				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki, Katedry Dietetyki SGGW				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy dotyczącej preparatów i środków spożywczych znajdujących zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych stanów patologicznych, ich wartości odżywczej, naukowego uzasadnienia stosowania oraz ich asortymentu. Celem nauczania jest również poznanie zasad prawidłowego prezentowania różnych grup żywności i preparatów skierowanych do osób zagrożonych rozwojem schorzeń dietozależnych i stosowanych w różnego typu dietoterapii oraz poznania zasad formułowania dla nich właściwych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz dyskusje dydaktyczne, i warsztaty				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące preparatów dietetycznych. Preparaty stosowane w zaburzeniach trawienia, wchłaniania i metabolizmu tłuszczów oraz metabolizmu węglowodanów. Możliwości zastosowania i potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania preparatów dietetycznych w dietoprofilaktyce i dietoterapii otyłości. Znaczenie środków spożywczych i preparatów dietetycznych skierowanych do osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Charakterystyka i zastosowanie preparatów stosowanych w żywieniu pozajelitowym.</p> <p>Ćwiczenia: Rodzaje, wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii preparatów dietetycznych dla osób wymagających stosowania diet niskosodowych, o zmodyfikowanym profilu kwasów tłuszczowych i kontrolowanym udziale węglowodanów. Preparaty dietetyczne przeznaczenia dla osób wymagających diet eliminacyjnych. Charakterystyka żywności przeznaczonej do stosowania w profilaktyce osteoporozy. Środki spożywcze oraz preparaty zawierające składniki o działaniu immunomodulującym. Zastosowanie, charakterystyka i wartość odżywcza środków spożywczych i preparatów stosowanych w żywieniu dojelitowym.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu towaroznawstwa i prawa żywnościowego oraz wiedza o etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz zasadach dietoprofilaktyki i dietoterapii				
Efekty kształcenia:	01_W – pogłębienie wiedzy o możliwościach zastosowania i potencjalnych zagrożeniach stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych 02_U – posiada umiejętność oceny i krytycznego przeglądu informacji dotyczących preparatów dietetycznych stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii		03_U – posiada umiejętność określenia roli oraz znaczenia fizjologicznego stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych 04_K – umie współpracować i organizować pracę w zespole wykonującym zadania związane z rynkiem preparatów dietetycznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U – projekt obejmujący krytyczną ocenę możliwości zastosowania wybranych preparatów dietetycznych w dietoterapii oraz w dietach skierowanych dla różnych grup populacyjnych, których zbilansowanie racji pokarmowej bez ich udziału jest niemożliwe 03_U – zaprojektowanie różnych preparatów dietetycznych i środków spożywczych mogących znaleźć zastosowanie w dietoterapii i/ lub dietoprofilaktyce schorzeń przewlekłych 04_K – ocena aktywnego uczestnictwa w zajęciach problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał z dyskusji problemowych i sprawozdania z wykonanych projektów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ol style="list-style-type: none"> 1. projekt „Krytyczna ocena możliwości zastosowania wybranych preparatów dietetycznych w dietoterapii oraz w dietach skierowanych dla różnych grup populacyjnych których zbilansowanie racji pokarmowej bez ich udziału jest niemożliwe” (40% oceny końcowej) 2. projekt preparatów dietetycznych z różnych grup mogących znaleźć zastosowanie w dietoterapii i / lub dietoprofilaktyce schorzeń przewlekłych (40% oceny końcowej) 3. Ocena z aktywnego uczestnictwa w zajęciach problemowych (20% oceny końcowej) 				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem kuchennym)				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York;				

2. Katsilambros N i wsp. (eds) (2010): Clinical Nutrition in Practice. John Wiley & Sons Athens;
 3. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław;
 4. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa;
 5. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa;
 6. Clinical Guidelines. the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition http://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	pogłębienie wiedzy o możliwościach zastosowania i potencjalnych zagrożeniach stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych	K_W03
02_U	posiada umiejętność oceny i krytycznego przeglądu informacji dotyczących preparatów dietetycznych stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	K_U10, K_U11
03_U	posiada umiejętność określenia roli oraz znaczenia fizjologicznego stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych	K_U11
04_K	umie współpracować i organizować pracę w zespole wykonującym zadania związane z rynkiem preparatów dietetycznych	K_K01, K_K06

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Psychologia społeczna			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Social psychology				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr Magdalena Piłska				
Prowadzący zajęcia:	Dr Magdalena Piłska				
Jednostka realizująca:	Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii społecznej oraz społecznych przyczyn i skutków zachowania człowieka				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, studium przypadku, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Wprowadzenie do psychologii społecznej. Metodologia badań. Dysonans poznawczy. Poznanie społeczne. Spostrzeganie społeczne. Poznananie siebie samego. Konformizm. Posłuszeństwo wobec autorytetu. Agresja. Stereotypy</p> <p>Ćwiczenia: Autoprezentacja. Konflikt i negocjacje. Motywacja. Psychologiczne różnice między kobietami i mężczyznami. Antypatia, sympatia, przyjaźń. Miłość i szczęście. Uprzedzenia i tolerancja. Grupy społeczne i władza. Manipulacje i makiawelizm. Zachowania racjonalne i irracjonalne. Atrakcyjność interpersonalna.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychicznych determinujących zachowania człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej 02_U – analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka	03_K – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny 02_U, 03_K – przygotowanie i wygłoszenie prezentacji multimedialnej				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Formularze egzaminacyjne z oceną Prezentacje multimedialne w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 50%, Przygotowanie i wygłoszenie prezentacji – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Aronson E, Wilson TD, Akert RM (2002): Psychologia społeczna – serce i umysł. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań. Hamer H. (2005): Psychologia Społeczna – teoria i praktyka. Wydawnictwo DIFIN, Warszawa. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej	K_W15
02_U	analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka	K_U01
03_K	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Seminarium			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowci Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowci Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki/ Katedra Żywienia Człowieka				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowania pracy magisterskiej, a także monitorowanie jej realizacji. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego ich wykorzystania				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia seminaryjne; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja, uczestnictwo w 1 seminarium zewnętrznym				
Pełny opis przedmiotu:	Wykłady: - Ćwiczenia: Przygotowanie studentów do prowadzenia badań służących realizacji prac magisterskich: kryteria merytoryczne i formalne pracy magisterskiej badawczej oraz monograficznej, etyka w przygotowywaniu pracy dyplomowej; rozpoznawanie i formułowanie przesłanek do podjęcia badań na podstawie przeglądu piśmiennictwa, formułowanie hipotez badawczych, dyskusja nad konspektem pracy, dobór próby i metodyki do celu pracy. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma pogłębioną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku dietetyka 02_U – posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych 03_U – potrafi zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do jego celu metody	04_U – potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną 05_K – pracując indywidualnie, a także w grupie potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy 06_K – ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K, 06_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	52 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma pogłębioną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku dietetyka	K_W01, K_W03, K_W04, K_W06, K_W07
02_U	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym z zastosowaniem różnych technologii informacyjnych	K_U07
03_U	potrafi zaplanować proces badawczy, dobrać odpowiednie do jego celu metody	K_U05
04_U	potrafi przygotować i przedstawić prezentację ustną	K_U04, K_U05, K_U10
05_K	pracując indywidualnie, a także w grupie potrafi dostrzegać problemy, określać priorytety, stawiać pytania i prezentować własne sądy	K_K03, K_K06
06_K	ma świadomość potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy i samodoskonalenia	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Towaroznawstwo nowej żywności			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Novel foods				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Monika Hoffmann				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Monika Hoffmann, dr inż. Katarzyna Świąder				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa; Zakład Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat grup żywności klasyfikowanej jako „nowa żywność”, w tym jako: „nowe produkty”, „nowe składniki żywności” i „żywność transgeniczna – GMO”, dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu zasad wprowadzania do żywności „nowych składników”, zapoznanie z regulacjami prawnymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych, jako „nowa żywność”. Charakterystyka wybranych surowców roślinnych dopuszczonych do stosowania jako „nowe składniki żywności”. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Charakterystyka dietetyczna wybranych nowych składników i nowych źródeł żywności.</p> <p>Cwiczenia: -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza nt. składników żywności, metod jej utrwalania i technologii przetwarzania żywności, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza nt. nowej żywności, klasyfikacji, surowców zaliczanych do tej grupy, aspektów prawnych związanych z jej wprowadzeniem do obrotu	02_W – wiedza nt. korzyści i zagrożeń zdrowotnych wynikających ze stosowania nowej żywności	03_U – umiejętność rozróżniania nowej żywności i nowych składników żywności	04_K – umiejętność podjęcia dyskusji w tym zakresie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_K – test końcowy				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu w formie testu, listy obecności z wykładu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu – 70%, uczestnictwo na wykładach – 30%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Świdorski F. (red.) (2003): Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wyd. SGGW, Warszawa. Alan McHughen (2004): Żywność modyfikowana genetycznie. WNT Warszawa Aktualnie obowiązujące przepisy prawne. 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	26 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:

0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza nt. nowej żywności, klasyfikacji, surowców zaliczanych do tej grupy, aspektów prawnych związanych z jej wprowadzeniem do obrotu	K_W11
02_W	wiedza nt. korzyści i zagrożeń zdrowotnych wynikających ze stosowania nowej żywności	K_W11, K_W12
03_U	umiejętność rozróżniania nowej żywności i nowych składników żywności	K_U08
04_K	umiejętność podjęcia dyskusji w tym zakresie	K_K02

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Wychowanie fizyczne			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Physical education				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Mgr Dariusz Rycaj				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Jednostka realizująca:	Studium Wychowania Fizycznego i Sportu				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Przygotowanie organizmu do podejmowania zadań zawodowych i pozazawodowych				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; 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, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki we fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: -</p> <p>Ćwiczenia: Przedmiot realizowany na podstawie programów autorskich nauczycieli SWFiS SGGW w oparciu o wytyczne wynikające z celów wychowania fizycznego oraz ramowego programu WF studium. Studenci zapisują się na zajęcia z wybranych przez siebie dyscyplin sportowych (dyscypliny do wyboru: aerobik, siłownia, gry zespołowe siatkówka, koszykówka, piłka nożna, unihokej, tenis stołowy, badminton, pływanie, tańce latynoamerykańskie, judo, oraz zajęcia z rehabilitacji dla studentów ze zwolnieniem lekarskim).</p> <p>Treści przedmiotu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukształtowanie postawy świadomego i permanentnego uczestnictwa studentów w różnych formach aktywności sportowo-rekreacyjnej w czasie nauki oraz po jej zakończeniu dla zachowania zdrowia fizycznego i psychicznego • Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę. • Zdobywanie wiedzy o organizmie ludzkim i jego obiektywnych potrzebach rozwojowych, oraz o kształtowaniu sprawności i wydolności fizycznej człowieka, sposobach kontroli osobistej sprawności i wydolności fizycznej • Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym. • Uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, odprężenie psychiczne, nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole. 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek, narządów i systemów w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń		03_U – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń		
	02_W – zna psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń		04_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Oceny w dziennikach zajęć				

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<ul style="list-style-type: none"> 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 podane przez nauczycieli w programach autorskich.	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek, narządów i systemów w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń	K_W01
02_W	zna psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń	K_W15
03_U	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń	K_U01
04_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny w zakresie niezbędnym do krytycznej oceny aktywności fizycznej pacjentów i formułowania dla nich zindywidualizowanych zaleceń	K_K05

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywnienie osób starszych			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition in older age				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Anna Brzozowska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Podstaw Żywienia w Katedrze Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywienia				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy na temat głównych problemów związanych z żywieniem osób starszych z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia i stanu odżywienia w kontekście ich wpływu na zdrowie i jakość życia oraz kształtowanie umiejętności komunikowania się z osobami starszymi.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacje multimedialne Ćwiczenia: analiza źródłowych materiałów naukowych, rozwiązywanie problemów badawczych indywidualnie i w zespołach, dyskusje, prezentacje multimedialne, elementy e-Learningu (http://e.sggw.pl)				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa. Proces starzenia się: teorie, cechy, przebieg ze szczególnym uwzględnieniem zmian w układzie pokarmowym i ich wpływu na sposób żywienia i na biodostępność składników odżywczych w starszym wieku. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Zalecenia dla osób starszych w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. Żywność dla osób starszych. Żywnienie osób starszych w ramach nieformalnych i formalnych systemów opieki. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych. Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. Żywnienie wśród czynników wpływające na jakość życia.</p> <p>Ćwiczenia: Przeprowadzenia badania: „Sposób żywienia i wybrane zachowania żywieniowe w powiązaniu z jakością życia i innymi wybranymi czynnikami u osób starszych (wiek 60+)”. Opracowanie założeń i metodologii badania, wybór narzędzi badawczych (kwestionariusze), rekrutacja respondentów, wywiady z osobami starszymi, utworzenie komputerowej bazy danych, ocena sposobu żywienia i jakości życia, analiza statystyczna zebranych danych, prezentacje multimedialne z zakresu literatury przedmiotu, prezentacje multimedialne podsumowujące wyniki badania terenowego, dyskusja dotycząca przebiegu i wniosków z badania. Praca indywidualna i w zespole.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
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 oraz metodach statystycznych stosowanych w badaniach o profilu żywieniowym				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat funkcjonowania organizmu i potrzeb żywieniowych osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach 02_W – zna specyficzne metody stosowane do oceny sposobu i żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzorce żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia 03_U – stosując metody adekwatne do wieku starszego potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze	04_U – potrafi zaprojektować, przeprowadzić, w tym efektywnie komunikować się z osobami starszymi oraz przeanalizować i zaprezentować efekty badania dotyczącego sposobu żywienia osób starszych 05_K – ma przygotowanie do zaprojektowania badania w dziedzinie żywienia, korzystając z obiektywnych źródeł informacji naukowej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U – pisemne zaliczenie materiału wykładowego, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – ocena wykonania zadania badawczego; ocena prezentacji multimedialnych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemna praca egzaminacyjna, baza danych z badania terenowego (w programie statystycznym), prezentacje multimedialne studentów, kwestionariusze z badania terenowego wykonanego przez studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 60%, Ocena z ćwiczeń – 40%, w tym <ul style="list-style-type: none"> • Ocena za przygotowanie i przeprowadzenie badania terenowego – 20%, • Ocena za opracowanie komputerowej bazy danych i prezentacji – 20% 				
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	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): Żywnościowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn.
4.	Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
5.	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
6.	Bowman B.A., Russell R.M. (2006): Present knowledge in nutrition. International Life Sciences Institute. Nutrition Foundation. Washington D.C. Press.
7.	Jarosz M., Dzieńiszewski J. (red.) (2008): Żywność osób w wieku starszym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
8.	Raats M, de Groot L., van Staveren W. (red.) (2009): Food for the ageing population. Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, New Delhi.
9.	Stanner S., Thompson R., Buttriss J.L. (red.) (2009): Healthy Ageing. The role of nutrition and lifestyle. Wiley-Blackwell, Oxford.
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	2,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat funkcjonowania organizmu i potrzeb żywieniowych osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach	K_W01, K_W04, K_W06, K_W07, K_W15
02_W	zna specyficzne metody stosowane do oceny sposobu i żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzorce żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia	K_W06
03_U	stosując metody adekwatne do wieku starszego potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze	K_U02, K_U03, K_U07, K_U08
04_U	potrafi zaprojektować, przeprowadzić, w tym efektywnie komunikować się z osobami starszymi, oraz przeanalizować i zaprezentować efekty badania dotyczącego sposobu żywienia osób starszych	K_U04, K_U10, K_U11
05_K	ma przygotowanie do zaprojektowania badania w dziedzinie żywienia, korzystając z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K02, K_K03

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2016/2017	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Żywnienie kliniczne II			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Clinical nutrition II				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. lek. med. Dariusz Włodarek				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obowiązkowy	b) stopień II rok II	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 3	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	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 Żywnienie Kliniczne I				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 15; b) ćwiczenia, liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, wywiady z pacjentami, prezentację przypadków,				
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykłady: Niedożywienie w różnych jednostkach chorobowych. Diagnostyka niedożywienia, Ocena stanu odżywienia, Żywnienie enteralne i parenteralne w różnych jednostkach chorobowych. Postępowanie dietetyczne u osób z chorobą Alzheimera. Znaczenie suplementacji i żywności specjalnego przeznaczenia w żywieniu osób przewlekle chorych. Żywnienie osób z AIDS</p> <p>Ćwiczenia: Ocena stanu odżywienia i ryzyka wystąpienia niedożywienia – studium przypadków. Zastosowanie preparatów do leczenia żywieniowego w terapii osób niedożywionych – studium przypadków. Opracowanie strategii postępowania dietetycznego z włączeniem suplementów i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób niedożywionych i z ryzykiem wystąpienia niedożywienia. Studium przypadków pacjentów ze współistniejącymi schorzeniami wymagającymi postępowania dietetycznego.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość postępowania dietetycznego w chorobach niezakaźnych				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zasady rozpoznawania niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego 02_W – zna wzajemne oddziaływanie jednostek chorobowych i jego wpływ na planowanie dietoterapii 03_U – umie zastosować suplementację w uzupełnieniu diety osoby chorej 04_U – umie prowadzić dietoterapię u osób ze współistniejącymi schorzeniami wymagającymi postępowania dietetycznego		05_K – rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dietozależnych 06_K – potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	02_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – ocena z prezentacji przypadku 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K, 06_K – ocena z ćwiczeń 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, – końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania na egzaminie końcowym wraz ćwiczeń Sprawozdanie z prezentacji przypadku				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin (70%), ocena z ćwiczeń (20%), ocena z prezentacji (10%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne, praca z pacjentem w terenie				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Szczygieł B. (2011): Niedożywienie związane z chorobą. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Aktualne wytyczne towarzystw dietetycznych i medycznych 3. Interna Szczeklika Podręcznik chorób wewnętrznych. Medycyna Praktyczna 2014 				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	1,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zasady rozpoznawania niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego	K_W01, K_W06, K_W11
02_W	zna wzajemne oddziaływanie jednostek chorobowych i jego wpływ na planowanie dietoterapii	K_W01, K_W03, K_W04, K_W06
03_U	umie zastosować suplementację w uzupełnieniu diety osoby chorej	K_U07
04_U	umie prowadzić dietoterapię u osób ze współistniejącymi schorzeniami wymagającymi postępowania dietetycznego	K_U01, K_U07
05_K	rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dietozależnych	K_K05
06_K	potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01