

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietary Prevention		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-01_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo zależnych oraz kształtowanie umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji projektów profilaktyki chorób dietozależnych. Wykłady: Wprowadzenie do przedmiotu, w tym zdefiniowanie podstawowych pojęć, prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ na lata 2021-2025 oraz omówienie wybranych programów profilaktycznych organizowanej w Polsce i na świecie. Profilaktyka pierwotna chorób układu krążenia. Prewencja otyłości u dzieci. Profilaktyka stanu przedcukrzycowego oraz cukrzycy typu 2. Profilaktyka żywieniowa choroby próchnicowej u dzieci. Profilaktyka chorób oczu. Zapobieganie chorobom tarczycy. Dieta wydłużająca oczekiwany czas życia. Ćwiczenia: Analiza diet własnych pod kątem zawartości wybranych składników pokarmowych i ich wpływu na zdrowie oraz ryzyko chorób dietozależnych. Wprowadzenie do chorób dietozależnych. Opracowanie i realizacja terenowa w wybranych instytucjach/placówkach/przedszkolach/szkołach projektów programów profilaktycznych skierowanych do różnych grup populacyjnych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe).			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: indywidualna praca studentów oraz projekty grupowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych		K_W02	3
	W2	zna i rozumie wpływ nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również ma wiedzę o możliwościach ich wykorzystania w dietoprofilaktyce		K_W02	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych		K_U01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia		K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Profilaktyczne oddziaływanie składników pokarmowych zawartych w produktach spożywczych oraz składników o charakterze bioaktywnym w odniesieniu do chorób dietozależnych w różnych grupach populacyjnych. Nadmierne i niedoborowe spożycie składników pokarmowych a rozwój schorzeń dietozależnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca w grupach, praktyczne rozwiązywanie problemów			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu pisemnego – 50%; Ocena ze sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala dydaktyczna, sala komputerowa z możliwością dostępu do Internetu			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej. Warszawa, 2020					
2. WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour: Web Annex. Evidence profiles. Geneva: World Health Organization; 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/9789240015111					

3.	WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour. Geneva: World Health Organization; 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/9789240015128
4.	Guidelines on physical activity, sedentary behaviour and sleep for children under 5 years of age. Geneva: World Health Organization; 2019. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/9789241550536
5.	Global action plan on physical activity 2018-2030: more active people for a healthier world: at-a-glance. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-PND-18.5
6.	A handbook on how to implement mAgeing. Geneva: World Health Organization and International Telecommunication Union, 2018. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/9789241514125
7.	Global recommendations on physical activity for health. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/9789241599979
8.	Interventions on diet and physical activity: what works: evidence tables. Dostępne on-line: https://www.who.int/publications/i/item/9789241598255
9.	Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L.: Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US., 2011.
10.	Bendich H.: Preventive Nutrition, 4th Edition. Humana Press, New Jersey, US., 2010.
11.	Rozporządzenie w sprawie Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025. Dostępne on-line: https://www.gov.pl/web/premier/rozporzadzenie-w-sprawie-narodowego-programu-zdrowia-na-lata-2021-2025 .
12.	Preventing noncommunicable diseases https://www.who.int/activities/preventing-noncommunicable-diseases/
13.	Noncommunicable diseases: Childhood overweight and obesity. https://www.who.int/news-room/q-a-detail/noncommunicable-diseases-childhood-overweight-and-obesity
14.	Nutrition and Food Safety. https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet and Nutrition Counseling		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-02_21

Koordynator zajęć:		
Prowadzący zajęcia:		
Założenia, cele i opis zajęć:		Pogłębienie wiedzy dotyczącej celu, miejsca i zakresem działania specjalizacyjnego poradnictwa dietetycznego. Zapoznanie z działaniami związanymi z tworzeniem schematów organizacji i struktury poradnictwa dietetycznego na różnych poziomach opieki zdrowotnej. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadu i porady dietetycznej z pacjentami w poradnictwie grupowym. Cwiczenia: Planowanie i organizacja grupowego poradnictwa dietetycznego dla osób z przewlekłymi chorobami dietozależnymi, czynnikami ryzyka takich chorób lub osobami o specyficznych potrzebach żywieniowych (zebranie wywiadu dietetycznego, pomiary stanu odżywienia, przekazanie zaleceń, długotrwała edukacja dietetyczna oraz kontrola realizacji zaleceń i ocena efektów dietoterapii). Sposoby oceny efektywności różnych rodzajów poradnictwa dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem redukcji masy ciała. Rola dietetyka w organizacji poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych.
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) ćwiczenia; liczba godzin 45
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje oraz praktyczne zajęcia z pacjentami
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, metodach oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeniach i metodach edukacji żywieniowej, jak również wiedza dotycząca ustalania założeń dietoterapii, klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych
	U1	potrafi samodzielnie organizować i prowadzić poradnictwo żywieniowo-dietetyczne w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U2	potrafi wybrać, krytycznie ocenić i zweryfikować dokumentację, pomoce dietetyczne oraz wyniki i pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym
	K1	jest gotowy do oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady planowania, prowadzenia i weryfikacji poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla różnych grup docelowych, szczególnie organizowania grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego oraz planowania poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Projekt oceny poradnictwa żywieniowo-dietetycznego wykorzystanego w badaniach o charakterze medyczno-żywieniowym dla określonej grupy osób przewlekle chorych i grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych, ocena grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ocena poradnictwa żywieniowo-dietetycznego wykorzystanego w badaniach naukowych; 2. Przeprowadzenie grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		1. Ocena z projektu „Zastosowanie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w badaniach naukowych” (20% oceny końcowej) 2. Ocena obejmująca zaplanowanie i przeprowadzenie: „Grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych” (80% oceny końcowej)

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008. 2. MacKenzy H. (red.): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk 2003. 3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010. 4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010. 5. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014. 6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191). 7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.). 8. Zarządzeniu nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dnia 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne. 9. Brytek-Matera (red.): Psychodietetyka. PZWL, Warszawa, 2020	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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:	Psychologia kliniczna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Clinical Psychology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień				
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):					2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-03_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii klinicznej i jej zastosowania w praktycznych działaniach psychologicznych wobec osób ujawniających zróżnicowane symptomy dysfunkcji w przebiegu sytuacji trudnych i kryzysowych, zróżnicowanych form profesjonalnej psychologicznej pomocy. Analiza teoretycznej komplementarności różnych systemów terapeutycznych oraz czynników decydujących o skuteczności psychoterapii w świetle badań empirycznych. Wykłady: Psychologia kliniczna jako dziedzina badań i praktyki. Orientacje, modele i teorie oraz ich znaczenie dla psychologii klinicznej. Pojęcia normy, normalności i zdrowia. Psychologia kliniczna a psychopatologia. Współczesna psychoanaliza. Kierunki behawioralne i podejście poznawcze. Kierunki egzystencjonalno-humanistyczne. Koncepty interakcyjne i systemowe. Psychologiczna diagnoza zdrowia i zaburzeń. Modele diagnozy psychologicznej. Diagnoza kliniczna – etapy postępowania. Metody stosowane w psychologicznej diagnozie klinicznej. Kliniczna psychologia zdrowia. Pomoc psychologiczna w rozwiązywaniu problemów zdrowotnych. Psychoterapia indywidualna i grupowa. Psychologia osobowości, koncepcje osobowości. Motywacja i jej mechanizmy w pracy dietetyka. Komunikacja interpersonalna. Kompetencje psychologiczne dietetyka. Przegląd najczęstszych zaburzeń o charakterze psychosomatycznym. Zaburzenia odżywiania i choroby dieto-zależne. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem otyłym. Psychologiczne aspekty pracy dietetyka w z pacjentem anorektycznym. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem onkologicznym i paliatywnym. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem zaburzonym i pacjentem-dzieckiem. Rola dietetyka w zespole terapeutycznym. Syndrom wypalenia zawodowego - higiena psychiczna pracy dietetyka. Ćwiczenia: Omówienie głównych nurtów badawczych we współczesnej psychologii. Temperament, koncepcje, metody badania. Wpływ temperamentu na skuteczność dietoterapii. Procesy poznawcze – spostrzeganie, pamięć, uwaga, myślenie. Rola procesów poznawczych w funkcjonowaniu człowieka. Mechanizmy wzbudzania emocji – aspekt biologiczny, psychologiczny. Osobowość, metody diagnostyki osobowości. Wpływ typów osobowości na efektywność pracy dietetyka. Choroba jako sytuacja trudna. Psychologiczne aspekty postrzegania i przeżywania choroby. Komunikacja terapeutyczna z pacjentem. Błędy jatrogenne. Warsztat pracy psychologa klinicznego, Charakterystyka metod i narzędzi badawczych. Komunikacja interpersonalna, ocena kompetencji, narzędzia komunikacji, kanały komunikacji. Najczęściej popełniane błędy komunikacyjne. Psychologia w codzienności człowieka – procesy organiczne i psychiczne biorące udział w wyborze pożywiania i procesach trawiennych. Psychoterapia otyłości i anoreksji. Zaburzenia psychiczne i rola dietetyka w ich leczeniu. Wspomaganie psychologiczne dietoterapii w onkologii i opiece paliatywnej. Komunikacja w zespole terapeutycznym. Wypalenie zawodowe: profilaktyka, syndromy, leczenie.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy z elementami dyskusji, analiza tekstów z dyskusją, przygotowanie i wygłoszenie prezentacji; przygotowanie pracy pisemnej			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychospołecznych determinujących zachowania żywieniowe człowieka			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka		K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego		K_U02	2
	U2	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej		K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka		K_K02, K_K04	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka. Zasady i zależności relacji z pacjentem w ramach poradnictwa dietetycznego. Znaczenie i ocena czynników psychospołecznych w poradnictwie dietetycznym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny zaliczający całość przedmiotu, praca pisemna zaliczająca ćwiczenia, dyskusja i prezentacja w ramach ćwiczeń problemowych			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze odpowiedzi w egzaminie pisemnym, arkusz oceny prezentacji, esej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 50%, Praca pisemna (esej) – 30%, Udział w dyskusji poprzedzony analizą literatury oraz przygotowanie i wygłoszenie prezentacji – 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sęk. H. (red.): Psychologia kliniczna t. 1 i 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007. 2. Gelso C.J., Hayes J. A.: Relacja terapeutyczna. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2005. 3. Heaton J.A.: Podstawy umiejętności terapeutycznych. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2004. 4. Kottler J.A.: Skuteczny terapeuta. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2005. 5. Mayerscough P.R., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2001. 6. Gordon T.: Pacjent jako partner. Instytut Wydawniczy PAX, Warszawa 1999. 7. Hall C., Lindzey G.: Teorie osobowości. PWN, Warszawa, 2001. 8. Zimbardo P.G.: Psychologia i życie. PWN, Warszawa, 2002. 9. Strelau J.: Psychologia, Podręcznik akademicki, tom 1-3, GWP, Gdańsk, 2000. 10. Seligman M.E.P., Walker E.F., Rosenhan D.L.: Psychopatologia, Zysk i s-ka, Poznań, 2003. 11. Walsh K.: Neuropsychologia kliniczna, PWN, Warszawa, 2000. 12. Aronson E.: Psychologia społeczna. Serce i umysł. Zysk i s-ka, Poznań, 1997. 13. Sheridan C.L., Radmacher S.A.: Psychologia zdrowia. Wyzwanie dla biomedycznego modelu zdrowia. Instytut Psychologii Zdrowia, W-wa, 1998. 14. Mayerscough P.R., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem., GWP, Gdańsk, 2001. 15. Jarosz M.: Psychologia lekarska. 16. Fengler J.: Pomaganie mężczyznom GWP, 2000. 17. Eichelberger W., Stanisławska I.: Być lekarzem, być pacjentem, Czarna owca, 2013. 18. Nęcki Z.: Teorie komunikowania interpersonalnego. W: Komunikacja międzyludzka, ANTYKWA, Kraków, 1996. 19. Stewart J.: Mosty zamiast murów. Podręcznik komunikacji interpersonalnej. PWN, Warszawa, 2009. 20. Millon T., Davis. R.: Zaburzenia osobowości we współczesnym świecie. Instytut Psychologii Zdrowia PTP, Warszawa, 2005. UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 5	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	55 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:	Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetics in the Procreative and Developmental Age		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 1 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-04_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą fizjologii i żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym (okres przed ciążą, ciąża, laktacja), ze szczególnym uwzględnieniem współistniejących schorzeń przewlekłych, w tym układu krążenia i krwiotwórczego oraz schorzeń metabolicznych, a także z wiedzą z zakresu żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji, dietetyki pediatrycznej w obszarze żywienia niemowląt zdrowych oraz niemowląt z określonymi problemami zdrowotnymi. Wykłady: Zaburzenia płodności kobiet i mężczyzn; matczyne i ojcowskie programowanie żywieniowe. Gametogeneza i implantacja, rozwój morfologiczny płodu, fizjologia noworodka i niemowlęcia. Zasady żywienia w ciążach wielopłodowych i okresie okołoporodowym. Zasady żywienia ciężarnych i karmiących z zaburzeniami funkcjonowania przewodu pokarmowego, cukrzycą, chorobami układu krążenia, nerek, tarczycy i niedokrwistością. Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi i celiakią. Żywnienie enteralne i parenteralne kobiet ciężarnych i karmiących oraz niemowląt i małych dzieci. Żywnienie w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego u niemowląt i małych dzieci, dzieci z cukrzycą typu I i II, ADHD i autyzmem. Ćwiczenia: Planowanie żywienia kobiet i mężczyzn z zaburzeniami płodności. Zasady planowania i specyfika diet wegańskich i wegetariańskich w okresie prokreacyjnym i rozwojowym. Zasady prawidłowego karmienia niemowląt. Zasady żywienia kobiet w ciąży w zależności od masy ciała w okresie przedkoncepcyjnym. Planowanie żywienia w ciążach wielopłodowych. Planowanie diety dla ciężarnych i karmiących z zaburzeniami funkcjonowania przewodu pokarmowego, cukrzycą, chorobami układu krążenia, nerek, tarczycy, niedokrwistością. Żywnienie niemowląt i małych dzieci w różnych stanach chorobowych: choroby metaboliczne i uwarunkowane genetycznie, zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego. Specyfika leczenia żywieniowego u kobiet ciężarnych i karmiących, specyfika leczenia żywieniowego u niemowląt i małych dzieci. Problemy w żywieniu niemowląt (niechęć do jedzenia, nadmierny apetyt, unikanie wybranych grup produktów lub konsystencji posiłków).			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki Ćwiczenia: prezentacje multimedialne, dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza dotycząca fizjologii człowieka, podstaw dietetyki, dietetyki pediatrycznej oraz 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 fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami		K_W02	2
	W2	zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnym		K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt		K_U01	2
	U2	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia		K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne		K_K03	1
	K2	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego		K_K01	1

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoniecznym oraz niemowląt. Fizjologia oraz efekty nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń wykonywane w zespołach, uczestnictwo w dyskusji w trakcie zajęć oraz kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych i ćwiczeniowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Bręborowicz G., Markwitz W.: Położnictwo. Tom 1 Fizjologia ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa, 2015. 2. Szczapa J.: Podstawy neonatologii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa, 2015. 3. Szostak-Węgierek D., Cichocka A.: Żywnienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 2, Warszawa, 2014. 4. Szajewska H., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 3, Warszawa, 2014. 5. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. 2., Wydawnictwo Help-Med., Kraków, 2015. 6. Artykuły naukowe z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	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:	Zdrowie publiczne	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Public Health		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-05_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z założeniami i zadaniami zdrowia publicznego w ramach systemowej koncepcji ochrony zdrowia, społecznych i ekonomicznych uwarunkowań zdrowia, zasad funkcjonowania ochrony zdrowia w Polsce i na świecie, programów promocji zdrowia. Wykłady: zdrowie publiczne (definicje, cele i zadania), definicja zdrowia, uwarunkowania zdrowia, początki wiedzy o przyczynach chorób, zdrowie publiczne w wybranych krajach, globalne wyzwania zdrowotne, polityka zdrowotna i polityka społeczna państwa, determinanty zdrowia, polityka prozdrowotna i promocja zdrowia, międzynarodowa współpraca w zakresie zdrowia, zdrowie w programach organizacji europejskich, globalizacja a zdrowie, epidemiologia środowiskowa, epidemiologia chorób zakaźnych i niezakaźnych.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediiów, analiza materiałów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne		K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia		K_U05	1
	U2	potrafi określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia		K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów przekazać wiedzę o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie		K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady organizacji zdrowia publicznego w Polsce oraz współpracy międzynarodowej w tym zakresie. Globalne wyzwania zdrowotne. Cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia. Czynniki ryzyka zdrowotnego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Leowski J., Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2020					
2. Sygit M. Zdrowie publiczne Wydawnictwo Wolters Kluwer 2017					
3. Bojar I., Kachaniuk H., Kocka K.: Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014.					
4. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A.: Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010.					
5. Nosko J., Wojtczak A.: Zdrowie publiczne. Wyzwaniem dla systemów zdrowia XXI wieku. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2009.					
UWAGI					

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Fizjologia żywienia	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Physiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 1	
	☐ niestacjonarne		☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-06_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wpływem ilości i składu pożywienia na wybrane procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie oraz mechanizmami działania wybranych składników pokarmowych na funkcjonowanie narządów i ich układów. Wykłady: Rozszerzona charakterystyka funkcjonowania układu pokarmowego i wpływ czynników żywieniowych na czynność wydzielniczą układu pokarmowego oraz jej regulację. Nerwowa, hormonalna i metaboliczna regulacja pobierania pokarmu, wpływ czynników żywieniowych na apetyt i sytość. Uzależnienia pokarmowe – mechanizmy ich powstawania i zmiany metaboliczne spowodowane tymi uzależnieniami. Wpływ czynników żywieniowych na funkcjonowanie mózgu, narządów zmysłów, kości, naczyń krwionośnych, serca, układu rozrodczego i nerek. Ćwiczenia: Studenci pracują na materiale biologicznym uzyskanym z przeprowadzonego wcześniej doświadczenia biologicznego dotyczącego wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie tkanek, narządów i układów wchodzących w skład organizmu. Studenci zapoznają się z celem i przebiegiem doświadczenia biologicznego, analizują wybrane parametry przyżyciowe i hormonalne zwierząt doświadczalnych. Studenci przygotowują materiał biologiczny do oznaczeń biochemicznych oraz wykonują oznaczenia stężenia wybranych wskaźników fizjologicznych w osoczu krwi i wątrobie. Studenci dokonują analizy uzyskanych wyników, interpretują je, przeprowadzają ich dyskusję oraz samodzielnie formułują wnioski.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, oznaczenia biochemiczne z użyciem dostępnego sprzętu, analiza uzyskanych wyników, analiza literatury naukowej, przygotowanie prezentacji			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza na temat roli i funkcjonowania narządów i układów narządów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi warunkujących homeostazę organizmu człowieka, a także procesów biochemicznych, jakim podlegają w organizmie białka, węglowodany i tłuszcze			
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 wpływ ilości i składu pożywienia na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające		K_W02	2
	W2	zna i rozumie mechanizmy złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające		K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać i poddawać krytycznej analizie informacje dotyczące wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające		K_U03	2
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie narządów		K_U05	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wykorzystania aspektu wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne w organizmie człowieka w planowaniu żywienia u osób zdrowych i postępowania dietetycznego u ludzi chorych		K_K01	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Czynniki żywieniowe a funkcjonowanie narządów i układów narządów organizmu. Procesy metaboliczne w nich przebiegające niezbędne do planowania żywienia u osób zdrowych i postępowania dietetycznego u ludzi chorych. Mechanizmy złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: ocena zespołowej realizacji oznaczeń wskaźników fizjologicznych wykonywanych podczas zajęć i analizy uzyskanych wyników w formie pisemnej (sprawozdania) i ustnej (prezentacje multimedialne)			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze sprawozdań, prezentacje
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Artykuły przeglądowe i oryginalne (z ostatnich 15 lat) dostępne w bazach czasopism polskich i zagranicznych dotyczące wpływu czynników żywieniowych na: a) procesy fizjologiczne w organizmie oraz mechanizmy działania wybranych składników pokarmowych na funkcjonowanie narządów i ich układów; b) parametry fizjologiczne trawienia, wchłaniania i przemian w tkankach tłuszczów i węglowodanów. 2. Materiały ćwiczeniowe przygotowane przez osoby prowadzące. 3. Fizjologia żywienia, pod red. naukową H. Krauss, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2019.	
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:	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:	Patofizjologia kliniczna	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Clinical Pathophysiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-07_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami patofizjologii klinicznej wybranych schorzeń. Wykłady: Objawy i symptomy choroby (etiologia, patogenez, obraz patologiczny patofizjologia, obraz kliniczny). Choroby narządowe i układowe (generyczne, metaboliczne, wywołane przez toksynę, krążeniowe, zakaźne, immunologiczne, nowotworowe), choroby środowiskowe. Omówienie: zaburzenia termoregulacji, patofizjologia układu sercowo-naczyniowego, układu oddechowego, układu krwiotwórczego, krew, szpik, układ kostny – zmiany patofizjologiczne. Zaburzenia regulacji hormonalnej. Patofizjologia nerek i układu trawiennego. Choroby wątroby i dróg żółciowych Etiopatogeneza nowotworów. Patofizjologia narządu ruchu, osteoporoza. Starzenie się ustroju. Ćwiczenia: Omówienie przykładów zmian patofizjologicznych w wybranych chorobach. Omówienie przypadków i dyskusja.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia obejmujące dyskusję, prezentacje przypadków		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii i patologii człowieka		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie definicję, etiologię i patogenezę omawianych schorzeń	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do poszerzania wiedzy dotyczącej schorzeń	K_K01	2
	K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Etiologia i patogenez omawianych schorzeń ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności wprowadzania odpowiedniego postępowania dietetycznego i współpracy ze specjalistami zawodów medycznych. Zasady postępowania dietetyczne w omawianych schorzeniach.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Sprawozdania, kolokwia, egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne i sprawozdań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin – 80%, ćwiczenia –20%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Badowska-Kozakiewicz A.M. (red.): Patofizjologia człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2015. 2. Maśliński S., Ryżewski J. (red.): Patofizjologia. Podręcznik dla studentów medycyny. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. 3. Zahorska-Markiewicz B. Małecja-Tendera E. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny. Wyd. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2009. 4. Damjanov I.: Patofizjologia. Wyd. Edra Urban&Partner, Wrocław 2018. 5. Normy diagnostyki laboratoryjnej.				
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:	Diagnostyka laboratoryjna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Laboratory Diagnostics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień			
Forma studiów:	☒ stacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru	Numer semestru: 1		☒ semestr zimowy
	☐ niestacjonarne				☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):			2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-08_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami wyboru badań laboratoryjnych (panele diagnostyczne), przekazanie umiejętności weryfikacji jakościowej (metodologicznej) oraz umiejętności interpretacji uzyskanych wyników (konfrontacja z obrazem klinicznym). Wykłady: Diagnostyka laboratoryjna w chorobach krwi (niedokrwistość, nadkrwistość). Diagnostyka laboratoryjna w chorobach układów: sercowo-naczyniowego (choroby serca, naczyń żylnych i tętniczych); pokarmowego (przełyku, żołądka, wątroby i dróg żółciowych, trzustki, jelita cienkiego i grubego), wewnątrzwydzielniczego (choroby podwzgórza i przysadki, tarczycy, gonad i nadnerczy) i wydalniczego (choroby nerek i dróg moczowych). Diagnostyka schorzeń metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy i cukrzyca) i lipidowej (dylipidemie), hiperurykemia. Ćwiczenia: Analiza przypadków i interpretacja wyników badań laboratoryjnych w schorzeniach krwi (niedokrwistość, nadkrwistość) oraz układów: sercowo-naczyniowego (choroby serca, naczyń żylnych i tętniczych), pokarmowego (przełyku, żołądka, wątroby, trzustki, jelita cienkiego i grubego), wewnątrzwydzielniczego (choroby podwzgórza i przysadki, tarczycy, gonad i nadnerczy), wydalniczego (choroby nerek i dróg moczowych); w schorzeniach metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy i cukrzyca) i lipidowej (dylipidemie), hiperurykemia. Dyskusja oraz samodzielne formułowanie wniosków dotyczące analizowanych przypadków.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza przypadków, interpretacja wyników badań laboratoryjnych i dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest widza z zakresu biochemii, anatomii, fizjologii i patologii człowieka			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie etiologię i diagnostykę podstawowych schorzeń		K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu diagnostyki do interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych		K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego		K_K02	2
	K2	jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych		K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Wybór i interpretacja wyników podstawowych i rozszerzonych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz podczas współpracy ze specjalistami zawodów medycznych. Etiologia i diagnostyka podstawowych schorzeń.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: kolokwia, ocena sprawozdań, uczestnictwo w dyskusji w trakcie zajęć			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwii i sprawozdań			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu.			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W. (red.): Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2002 (lub nowsze wydania).					

2. Solnica B. (red.): Diagnostyka laboratoryjna. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2014.
3. Szutowicz A., Raszei-Specht A. (red.): Diagnostyka laboratoryjna. Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk, 2009.
4. Ostrowska L. (red.): Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2018.
5. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
6. Aktualne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące diagnostyki schorzeń omawianych na wykładach i analizowanych na ćwiczeniach.

UWAGI

Wykłady i ćwiczenia odbywają się w układzie dwugodzinnym.

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Epidemiologia żywieniowa	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Epidemiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-09_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie wiedzy o sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób oraz w zakresie projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników. Wykłady: Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Źródła danych o zdrowiu. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Badania eksperymentalne i przesiewowe. Analiza przeżycia – interpretacja wyników badań. Meta-analiza badań epidemiologicznych. Ćwiczenia: Interpretacja badań demograficznych w kontekście epidemiologii chorób dietozależnych. Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Poznanie i rozróżnianie rodzajów badań epidemiologicznych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, prezentacja wyników meta-analiz, dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej		K_W02, K_W04	2, 2
	W2	zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych		K_W02, K_W04	2, 2
	W3	zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce		K_W04, K_W06, K_W08	2, 2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych		K_U01, K_U03	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole		K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Interpretacja wskaźników zdrowia populacji, uwarunkowań stanu zdrowia, rodzaju badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej i ich interpretacji. Oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykład: egzamin pisemny Ćwiczenia: pisemne kolokwium, prezentacja na zadany temat, ocena rozwiązywania problemów i zadań			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Pisemne prace zaliczeniowe wykładów i ćwiczeń, wydruk prezentacji meta-analizy			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe – 30%, opracowanie i prezentacja meta-analizy – 20%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna/seminaryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź. 3. Jędrychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Narodowy program zdrowia na lata 2021-2025 (aktualnie projekt) - https://legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12341659/katalog/12751642 6. GUS: Rocznik demograficzny, Warszawa 2020 - file:///C:/Users/root/Downloads/rocznik_demograficzny_2020.pdf	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Biostatystyka	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Biostatistics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☒ obowiązkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-10_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem jest podniesienie umiejętności posługiwania się językiem statystycznym oraz właściwymi ze względu na kierunek kształcenia metodami analiz statystycznych. Zakłada się weryfikację i kontynuację umiejętności pozyskiwania wiedzy ze zgromadzonych danych, dlatego zwraca się szczególną uwagę na wnioskowanie i estymację statystyczną, czyli na metodykę oraz możliwości uogólniania wniosków z przeprowadzonych doświadczeń lub badań społecznych. Wykłady: Pojęcia i terminy statystyki zaawansowanej. Regresja prosta oraz wieloraka. Jednoczynnikowa oraz wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza korespondencji. Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych. Nowoczesne sposoby prezentacji i raportowania wyników przeprowadzonych analiz w naukach biologicznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Techniki zgłębiania, eksploracji danych (data mining). Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Metaanaliza jako sposób wtórnego uogólniania wyników. Wsparcie matematyczne w uogólnianiu wyników próby na populację. Zasady zachowania losowości. Ćwiczenia: Analiza statystyczna z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego oraz dostępnych pakietów statystycznych takich jak Statistica, SPSS, R. Zmienna, obserwacja, populacja, próba i inne pojęcia statystyczne w programach statystycznych. Wykonywanie analiz z dowolnym lub wybranym programem statystycznym: organizacja danych, zapisywanie i import danych do programu statystycznego, graficzne możliwości przedstawienia danych i wykrywania prawidłowości, tabele licznosci, tabele wielodzielcze, tabele wielokrotnych odpowiedzi; opis statystyczny, analizy wariancji i regresji, analizy: czynnikowa, dyskryminacyjna, kanoniczna, korespondencji. Testy statystyczne.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20		
Metody dydaktyczne:		Przedstawienie wybranych zagadnień, dyskusowanie ich, przykładowe analizy, praca z arkuszem kalkulacyjnym lub komputerowym programem statystycznym, samodzielna praca z wykorzystaniem materiałów zamieszczanych w kursie przedmiotu na platformie e-learningowej e.sggw.pl, konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość wiedzy podstawowej z zakresu statystyki: podstawowe pojęcia, założenia teorii, istota zależności stochastycznych, umiejętność wykonania podstawowego opisu statystycznego, znajomość podstaw wnioskowania. Znajomość miar pozycyjnych.		
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 charakter i źródła zmienności w naukach biologicznych i społecznych	K_W04	2
	W2	rozumie zaawansowane pojęcia statystyczne, zna miary statystyczne i metody analizy danych oraz komputerowe narzędzia do analizy i raportowania, rozumie ideę zachowania losowości w badaniach	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie zaprojektować badanie w zakresie biologicznym lub społecznym, łącznie ze sformułowaniem hipotez, przeprowadzić je, opracować wyniki, wykonać wnikliwy opis statystyczny z wykrywaniem zależności i weryfikacją hipotez	K_U02	3
	U2	interpretuje rezultaty wykonanych analiz oraz rozumie zestawiane przez innych badaczy wyniki badań statystycznych, porównuje je, dyskutuje z nimi	K_U03	2
	U3	ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się programem statystycznym	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem wyciąganych wniosków z niewyczerpujących analiz danych biologicznych i społecznych, jest świadom wpływu na obserwowany efekt niezliczonej liczby czynników, wobec czego ma gotowość ciągłej weryfikacji i uzupełniania zdobytej wiedzy, jest krytyczny i kreatywny w rozpoznawaniu i konkludowaniu	K_K01, K_K04	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Metaanaliza. Twierdzenie Bayesa. Regresja prosta a wieloraka. Jednoczynnikowa a wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza korespondencji. Komputerowe programy statystyczne. Testy statystyczne w ujęciu programów statystycznych		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	1. Test e-learningowy realizowany w ramach kursu na platformie e.sggw.pl 2. Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie i zinterpretowanie analizy statystycznej. 3. Zadanie projektowe obejmujące pozyskanie wyników badania (badanie laboratoryjne lub ankietowe), przeprowadzenie analizy statystycznej, interpretację uzyskanych wyników oraz przygotowanie raportu wraz z wnioskowaniem.
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Zrealizowane indywidualne testy (quizy), zadania w arkuszu archiwizowane są w formie elektronicznej na e.sggw.pl.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda ze składowych ma taką samą wagę - 1/3 Każda z tych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa komputerowa, platforma e-learningowa e.sggw.pl lub MS Teams
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Aczel A. (2018). Statystyka w zarządzaniu. Wyd. naukowe PWN, Warszawa. 2. Parlińska M. (2018). Statystyczna analiza danych z Excelem. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 3. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski 4. Stanisław A. (2000) i lata kolejne. Przystępny kurs statystyki – z wykorzystaniem programu STATISTICA PL, na przykładach z medycyny. Tom I, II i III. Wyd. StatSoft Polska, Kraków. 5. Triola M. (2018). Biostatistics for the biological and health sciences. Pearson, Boston. 6. Wasilewska E. (2011). Statystyka opisowa od podstaw. Podręcznik z zadaniami. Wydanie II rozszerzone. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 7. Zieliński W. (1999). Wykłady ze Statystyki i Doświadczeń Wybrane testy statystyczne. Wyd. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa. 8. Materiały zgromadzone w odrębnym Kursie e-learningowym na platformie uczelnianej e.sggw.pl, 9. Materiały dostępne na stronach internetowych dystrybutorów oprogramowania statystycznego: www.statsoft.pl, www.spss.pl.	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 stopień		
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ kierunkowe	☐ obowiązkowe ☒ do wyboru
		Numer semestru: 1	☒ semestr zimowy ☐ semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-11_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w żłobku; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci w wieku 1-3 lat, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w żłobku obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki, posiadającej wykształcenie z zakresu dietetyki. Prowadzenie edukacji małych dzieci, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub ilościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawianiu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i zasad żywienia małych dzieci. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.		
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U07	3, 3
	U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06	3, 3
	U3	potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji	K_K02, K_K03	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w panowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej małych dzieci. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ustne 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 Przeprowadzenie edukacji (50%), przygotowanie materiałów edukacyjnych i pozostałe zadnia (50%)		

Miejsce realizacji zajęć:	Żłobek. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf).	
2. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrica 2014, T. 11: 321-338.	
3. Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania .	
Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - http://www.czd.pl/~expertus/index.php .	
UWAGI	
Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☐ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 1 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-11_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w przedszkolu; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci w wieku 3-6 lat, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w przedszkolu obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki, posiadającej wykształcenie z zakresu dietetyki. Prowadzenie edukacji dzieci w wieku przedszkolnym, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub ilościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin	
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i zasad żywienia małych dzieci. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.	
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U07, 3, 3
	U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06, 3, 3
	U3	potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	K_U05, K_U06, K_U08, 3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji	K_K02, K_K03, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w panowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej małych dzieci. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ustne 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 Przeprowadzenie edukacji (50%), przygotowanie materiałów edukacyjnych i pozostałe zadania (50%)	

Miejsce realizacji zajęć:	Przedszkole. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 4. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf). 5. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrica 2014, T. 11: 321-338. 6. Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania . Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - http://www.czd.pl/~expertus/index.php .	
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć: ☐ podstawowe ☐ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☒ do wyboru	Numer semestru: 1 ☒ semestr zimowy ☐ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-11_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci i młodzieży, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki, posiadającej wykształcenie z zakresu dietetyki. Prowadzenie edukacji dzieci młodzieży, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub ilościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i zasad żywienia małych dzieci. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.		
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U07	3, 3
	U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06	3, 3
	U3	potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji	K_K02, K_K03	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w panowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej małych dzieci. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ustne 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 Przeprowadzenie edukacji (50%), przygotowanie materiałów edukacyjnych i pozostałe zadnia (50%)		

Miejsce realizacji zajęć:	Szkoła lub placówka opiekuńczo-wychowawcza. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 7. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf). 8. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrica 2014, T. 11: 321-338. 9. Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania . Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - http://www.czd.pl/~expertus/index.php .	
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3,2 ECTS