

Nazwa zajęć:	<b>Dietoprofilaktyka</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Dietary prevention</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-01_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Joanna Myszkowska-Rycki
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo zależnych oraz kształtowanie umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji projektów profilaktyki chorób dietozależnych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do przedmiotu, w tym zdefiniowanie podstawowych pojęć, prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ na lata 2016-2020 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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).</p>
-------------------------------	--

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>
-----------------------------------	--

Metody dydaktyczne:	Wykład; 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:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych 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</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych 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	Umiejętności: U1 – potrafi formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych	Kompetencje: K1 – jest gotów do wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia
Wiedza: W1 – posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych 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	Umiejętności: U1 – potrafi formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych	Kompetencje: K1 – jest gotów do wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca w grupach, praktyczne rozwiązywanie problemów
---	---

Forma 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:

- Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017.
- WHO/FAO: Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva, 2003.
- Bendich H.: Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US., 2005.
- Wilson S., Temple N.: Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US., 2006.
- Urster J.P. (eds.): Research trends in nutrition for the middle aged and elderly. Nova Science Publishers, INC. New York, USA, 2008.
- Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L.: Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US., 2011.
- Bendich H.: Preventive Nutrition, 4<sup>th</sup> Edition. Humana Press, New Jersey, US., 2010.
- Wilson S., Temple N.: Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US., 2006.
- Shils M.: Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia, PA, US., 2006.
- Wardlaw G.M., Kessel M.: Perspectives in Nutrition 7<sup>th</sup> edition; McGraw Hill Publishing, 2006.

UWAGI

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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych	K_W02	3
Wiedza – 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 – U1	potrafi formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych	K_U01	3
Kompetencje – K1	jest gotów do wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formującym tego rodzaju zalecenia	K_K01	3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diet and nutrition counseling</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-02_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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.</p>		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zasady organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi samodzielnie organizować i prowadzić poradnictwo żywieniowo-dietetyczne w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej</p> <p>U2 – potrafi wybrać, krytycznie ocenić i zweryfikować dokumentację, pomoce dietetyczne oraz wyniki i pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych</p>
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		
Forma 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:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008.</li> <li>2. Mackenzy H. (red.): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk 2003.</li> <li>3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban &amp; Partner Wrocław 2010.</li> <li>4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010.</li> <li>5. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014.</li> <li>6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191).</li> <li>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.).</li> <li>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.</li> </ol>			
UWAGI			
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2			

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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,9 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych	K_W04, K_W05, KW_06, K_W07	3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi samodzielnie organizować i prowadzić poradnictwo żywieniowo-dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej	K_U03, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U2	potrafi wybrać, krytycznie ocenić i zweryfikować dokumentację, pomoce dietetyczne oraz wyniki i pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_U04, K_U05	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotowy do oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	3, 3, 3, 3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Psychologia kliniczna</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Clinical psychology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-03_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Ewa Lange
Prowadzący zajęcia:	Mgr psych Maciej Ręgwelski
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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. Koncepcje 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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.</p>
-------------------------------	--

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:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego U2 – potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotowy do przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka	Umiejętności: U1 – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego U2 – potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	Kompetencje: K1 – jest gotowy do przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka
Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka	Umiejętności: U1 – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego U2 – potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	Kompetencje: K1 – jest gotowy do przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny zaliczający całość przedmiotu, praca pisemna zaliczająca ćwiczenia, dyskusja i prezentacja w ramach ćwiczeń problemowych
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze odpowiedzi w egzaminie pisemnym
--	---

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: Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sęk. H. (red.): Psychologia kliniczna t. 1 i 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007. 2. Gelson 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, Lindsey: 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, Walker, Rosenhan: 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 PR, Ford M: Jak rozmawiać z pacjentem., GWP, Gdańsk, 2001. 15. Jarosz M.: Psychologia lekarska. 16. Fenger 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	

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:	<b>55 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka	K_W03	1
Umiejętności – 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
Umiejętności – U2	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka	K_K02, K_K04	2, 2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Dietetics in the procreative and developmental age</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-04_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Dziendzikowska
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> Zaburzenia płodności kobiet i mężczyzn; maczyne i ojcowskie programowanie żywieniowe. Gametogeneza i implantacja, rozwój morfologiczny płodu, fizjologia noworodka i niemowlęcia. Zasady żywienia w ciążyach wielopłodowych i okresie okołoporodowym. Zasady żywienia ciężarnych i karmiących z zaburzeniami funkcjonowania przewodu pokarmowego, cukrzycą, chorobami układu krążenia, nerek, tarczycy i niedokrwistością. Żywność kobiet ciężarnych i karmiących z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi i celiakią. Żywność enteralna i parenteralna kobiet ciężarnych i karmiących oraz niemowląt i małych dzieci. Żywność w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego u niemowląt i małych dzieci, dzieci z cukrzycą typu I i II, ADHD i autyzmem.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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 ciążyach wielopłodowych. Planowanie diety dla ciężarnych i karmiących z zaburzeniami funkcjonowania przewodu pokarmowego, cukrzycą, chorobami układu krążenia, nerek, tarczycy, niedokrwistością. Żywność 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).</p>
-------------------------------	--

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:	<table border="1"> <tr> <td> <b>Wiedza:</b>            W1 – zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami            W2 – zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnymi         </td> <td> <b>Umiejętności:</b>            U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt            U2 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia         </td> <td> <b>Kompetencje:</b>            K1 – jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne            K2 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego         </td> </tr> </table>	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami W2 – zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnymi	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt U2 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne K2 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego
<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami W2 – zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnymi	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt U2 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne K2 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzenia zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń wykonywane w zespołach oraz kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych i ćwiczeniowych
--	---

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej jest uzyskanie minimum 51% możliwych do zdobycia punktów z kolokwium z materiału realizowanego na ćwiczeniach oraz minimum 51% punktów z całości punktacji z ćwiczeń zgodnie z regulaminem ćwiczeń. Warunkiem zaliczenia części wykładowej jest uzyskanie minimum 51% możliwych do zdobycia punktów z egzaminu pisemnego. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej. Ocena końcowa wpisywana do e-HMS jest składową ocen z: - egzaminu pisemnego – 50% - zaliczenia ćwiczeń – 50%
--	---

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala komputerowa i laboratoryjna
---------------------------	--

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.

UWAGI

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

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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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
Wiedza – W2	zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnymi	K_W01	2
Umiejętności – 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
Umiejętności – U2	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	K_U05	1
Kompetencje – K1	jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K03	1
Kompetencje – K2	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	K_K01	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Zdrowie publiczne</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Zdrowie publiczne</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-2S-01Z-05_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr inż. Tomasz Królikowski		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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.</p>		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia U2 – potrafi określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów przekazać wiedzę o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny		
Forma 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:	<p>1. Nosko J., Wojtczak A.: Zdrowie publiczne. Wyzwaniem dla systemów zdrowia XXI wieku. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2009.</p> <p>2. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A.: Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010.</p> <p>3. Bojar I., Kachaniuk H., Kocka K.: Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014.</p>		
UWAGI	Inne godziny kontaktowe (egzamin, konsultacje), liczba godzin 5		

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:	<b>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia	K_U05	1
Umiejętności – U2	potrafi określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia	K_U03	1
Kompetencje – K1	jest gotów przekazać wiedzę o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie	K_K03	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Fizjologia żywienia</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Nutritional physiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-2S-01Z-06_19</b>

Koordinator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Lachowicz		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rozszerzona charakterystyka funkcjonowania układu pokarmowego i wpływ czynników żywieniowych na czynność motoryczną żołądka i jelit oraz 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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.</p>		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>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</p> <p>U2 – potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie narządów</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>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</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: kolokwia z materiału realizowanego na ćwiczeniach, ocena zespołowej realizacji oznaczeń wskaźników fizjologicznych wykonywanych podczas zajęć i analizy uzyskanych wyników w formie pisemnej (sprawozdania) i ustnej (prezentacje multimedialne)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwiów i sprawozdań, prezentacje		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 60%, ocena z ćwiczeń – 40%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>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 tłuszczowych i węglowodanów.</p> <p>2. Materiały ćwiczeniowe przygotowane przez osoby prowadzące.</p>		

**UWAGI**

Ćwiczenia odbywają w układzie trzygodzinnym.

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

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – 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
Wiedza – 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 – 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
Umiejętności – U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie narządów	K_U05	2
Kompetencje – 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

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Patofizjologia kliniczna</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Clinical pathophysiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-07_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami patofizjologii klinicznej wybranych schorzeń.</p> <p><b>Wykłady:</b> Objawy i symptomy choroby (etiologia, patogenezę, 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Omówienie przykładów zmian patofizjologicznych w wybranych chorobach. Omówienie przypadków i dyskusja.</p>		
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, prezentację przypadków		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii i patologii człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie definicję, etiologię i patogenezę omawianych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach	Kompetencje: K1 – jest gotowy do poszerzania wiedzy dotyczącej schorzeń K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania, kolokwia, egzamin z treści wykładów i ćwiczeń		
Forma 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			

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,6 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie definicję, etiologię i patogenezę omawianych schorzeń	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do poszerzania wiedzy dotyczącej schorzeń	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych	K_K02	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Diagnostyka laboratoryjna</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Laboratory diagnostics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-08_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Lachowicz
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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).</p> <p><b>Wykłady:</b> 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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.</p>
-------------------------------	---

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 wiedza z zakresu biochemii, anatomii, fizjologii i patologii człowieka
---	---

Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie etiologię i diagnostykę podstawowych schorzeń</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu diagnostyki do interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego K2 – jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie etiologię i diagnostykę podstawowych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu diagnostyki do interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego K2 – jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych
Wiedza: W1 – zna i rozumie etiologię i diagnostykę podstawowych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu diagnostyki do interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego K2 – jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: kolokwia, ocena sprawozdań, uczestnictwo w dyskusji w trakcie zajęć
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwiów i sprawozdań
--	---

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50%, ocena z ćwiczeń – 50%
--	---

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
---------------------------	----------------------------------

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W. (red.): Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2002 (lub nowsze wydania).
- Solnica B. (red.): Diagnostyka laboratoryjna. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2014.
- Szutowicz A., Raszei-Specht A. (red.): Diagnostyka laboratoryjna. Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk, 2009.
- Ostrowska L. (red.): Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2018.
- Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
- Aktualne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące diagnostyki schorzeń omawianych na wykładach i analizowanych na ćwiczeniach.

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

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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie etiologię i diagnostykę podstawowych schorzeń	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu diagnostyki do interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego	K_K02	2
Kompetencje – K2	jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,



Nazwa zajęć:	<b>Epidemiologia żywnościowa</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Nutritional epidemiology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe X obowiązkowe X kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1 X semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-2S-01Z-09_19</b>

Koordinator zajęć:	Prof. dr hab. Barbara Pietruszka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywności Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywnościowa – 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.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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.</p>		
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. Znajomość statystyki w podstawowym zakresie		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna zadania epidemiologii żywnościowej, jako dziedziny interdyscyplinarnej</p> <p>W2 – zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych</p> <p>W3 – zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywnościowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – potrafi współdziałać i pracować w zespole</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin pisemny Ćwiczenia: pisemne kolokwia, prezentacja na zadany temat, ocena rozwiązywania problemów i zadań		
Forma 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:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź.</li> <li>Jędrychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.</li> <li>Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> </ol>			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4h), liczba godzin 6			

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:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna zadania epidemiologii żywieniowej, jako dziedziny interdyscyplinarnej	K_W02, K_W04	2, 2
Wiedza – W2	zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	K_W02, K_W04	2, 2
Wiedza – W3	zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce	K_W04, K_W06, K_W08	2, 2, 2
Umiejętności – U1	umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych	K_U01, K_U03	2, 2
Kompetencje – K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Biostatystyka</b>	ECTS	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Biostatistics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-10_19</b>

Koordinator zajęć:	Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest podniesienie umiejętności posługiwania się językiem statystycznym oraz właściwymi ze względu na kierunek kształcenia metodami analiz statystycznych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Pojęcia i terminy statystyki zaawansowanej. Regresja prosta a wieloraka. Jednoczynnikowa a wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza korespondencji. Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych, współczesne konwencje raportowania wyników analiz danych w naukach biologicznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Techniki zgłębiania, eksploracji danych (data mining). Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Metaanalizy. Wsparcie matematyczne w uogólnianiu wyników próby na populację.</p> <p>Zasady zachowania losowości. Metody badawcze do zastosowań w sytuacjach szczególnych, drażliwych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza statystyczna przy pomocy Arkusza kalkulacyjnego. Ogólne zapoznanie się z ofertą programów statystycznych (Statistica, SPSS, inne): konstrukcja programów, zasady obsługi, menu. Zmienna, populacja, próba i inne pojęcia statystyczne w konwencjach programu statystycznego. Praca z 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.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 10; z tego 10 (całość) z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 20;</p> <p>Kurs na <a href="http://e.sggw.pl">http://e.sggw.pl</a> w kategorii wydziałowej, podkategoria: Wacław Laskowski, nazwa: Biostatystyka (wsparcie i realizacja wybranych efektów)</p>		
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień, dyskusowanie ich, przykładowe analizy, praca z komputerowym programem statystycznym, samodzielna praca z prezentacjami, lekcjami i innymi materiałami utworzonymi i dostępnymi w Kursie przedmiotu na <a href="http://e.sggw.pl">e.sggw.pl</a> , korzystanie w stopniu niezbędnym do realizacji efektów przedmiotu z forum, czatu, testów, warsztatów; zadania, treści w formie pdf, książki w formie cyfrowej itp., konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość wiedzy podstawowej z zakresu statystyki: podstawowe pojęcia, założenia teorii, istota zależności stochastycznych, natura zmienności w otaczającej człowieka rzeczywistości, umiejętność wykonania podstawowego opisu statystycznego, znajomość podstaw wnioskowania. Znajomość miar pozycyjnych, w tym siatek centylowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie charakter i źródła zmienności w naukach biologicznych i społecznych</p> <p>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</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>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</p> <p>U2 – interpretuje rezultaty wykonanych analiz oraz rozumie zestawiane przez innych badaczy wyniki badań statystycznych, porównuje je, dyskutuje z nimi</p> <p>U3 – ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się programem statystycznym</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>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</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seria testów e-learningowych</li> <li>2. Seria odrębnych testów e-learningowych</li> <li>3. Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie i zinterpretowanie opisu statystycznego, analizy wariancji i regresji</li> <li>4. Zadanie praktyczne w formie warsztatowej z esejem i recenzjami obejmujące wykonanie tabeli korelacyjnej z testem <math>\chi^2</math>, zadanie jest dwufazowe: składanie prac oraz recenzowanie (<i>zadania wymienione w punkcie 3 i 4 wymagają użycia programu statystycznego</i>)</li> <li>5. Sprawozdanie formalne z wykonania prac instalacyjnych programu statystycznego lub wykorzystania webcastowego zasobu dydaktycznego zgromadzonego w e-learningowym kursie przedmiotu</li> <li>6. Esej i komentarz w formule forum opracowane na bazie przestudiowanego artykułu naukowego poruszającego współczesne dylematy żywieniowe i zawierającego wyniki badań i ustosunkowanie się do nich</li> </ol>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Zrealizowane indywidualne testy (quizey), zadania w arkuszu, eseje i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej na <a href="http://e.sggw.pl">e.sggw.pl</a> .		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Każda z sześciu składowych ma taką samą wagę - 1/6 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. Przyznaje się oceny pozytywne 3; 3,5; 4; 4,5; 5 dla wyników procentowych w kolejnych przedziałach: 50% - 60%; 60% - 70%; 70% - 80%; 80% - 90%; 90 - 100%; przy czym dolna granica wchodzi w zakres danego przedziału a górna do następnego.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala ćwiczeniowa komputerowa, platforma e-learningowa <a href="http://e.sggw.pl">http://e.sggw.pl</a> , Kurs BioStatystyka
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Aczel A. (2000). Statystyka w zarządzaniu. Wyd. naukowe PWN, Warszawa. 2. Laskowski W., Górska-Warsewicz H. (2014). Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wydawnictwo Laskowski. 3. Laskowski W. (2005). Studium realizacji potrzeb żywnościowych ludności Polski na tle wielowymiarowych klasyfikacji i analiz gospodarstw domowych. Wyd. SGGW. 4. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski 5. Stanisz 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. 6. Zieliński W. (1999). Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Wybrane testy statystyczne. Wyd. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa. Oraz materiały zgromadzone w odrębnym Kursie e-learningowym na platformie uczelnianej <a href="http://e.sggw.pl/">http://e.sggw.pl/</a> , dodatkowo materiały syntetyczne dedykowane do wykorzystania z użyciem smartfona na <a href="http://www.trofologia.pl">www.trofologia.pl</a> Oraz materiały na <a href="http://www.statsoft.pl">www.statsoft.pl</a> i <a href="http://www.spss.pl">www.spss.pl</a>	
UWAGI Z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość uzyskiwane będą efekty W1, W2, oraz częściowo U1	

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:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie charakter i źródła zmienności w naukach biologicznych i społecznych	K_W04	2
Wiedza – 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 – 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
Umiejętności – U2	interpretuje rezultaty wykonanych analiz oraz rozumie zestawiane przez innych badaczy wyniki badań statystycznych, porównuje je, dyskutuje z nimi	K_U03	2
Umiejętności – U3	ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się programem statystycznym	K_U04	3
Kompetencje – 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

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Praktyka edukacyjna w żłobku, przedszkolu, szkole</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Professional practice in the nursery, kindergarten, school</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-11_19</b>

Koordynator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Lachowicz
Prowadzący zajęcia:	
Jednostka realizująca:	
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka

Założenia, cele i opis zajęć:	Celem jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w wybranej placówce oświatowej lub opiekuńczo-wychowawczej; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci, młodzieży, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w placówkach oświatowych i opiekuńczo-wychowawczych 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 jakościową 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 oświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przepięstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i zasad żywienia dzieci i młodzieży. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci i młodzieży, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.
---	---

Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole U2 – potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych U3 – potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole U2 – potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych U3 – potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	Kompetencje: K1 – jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji
Wiedza: W1 – zna i rozumie wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole U2 – potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych U3 – potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	Kompetencje: K1 – jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sprządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich
---	--

Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk
--	--

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk
--	--

Miejsce realizacji zajęć:	Placówka oświatowa lub 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:

- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywności Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrics 2014, T. 11: 321-338.
- 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 nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.

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:	<b>83 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>3 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności – 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
Umiejętności – U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06	3, 3
Umiejętności – 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 – K3	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

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,